



平成29年 4月分 学校給食献立予定表

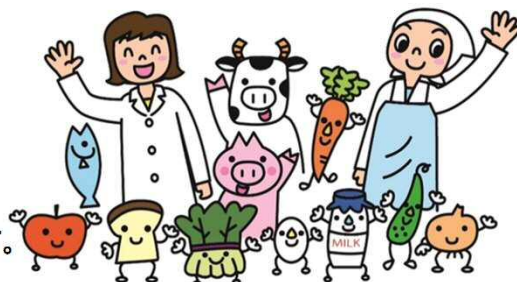
しよくじのマナーをまもりましょう

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのもとになる		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
11 火	こめこパン					【こめこパン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ハヤシチュー	【ぶたにく】	なまクリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウあぶら	豚肉 小麦 大豆 乳 鶏肉 バナナ りんご
	あいちのみかんゼリーあえ				【あいちのみかんゼリー】 ナタデココ・パイン・もも			もも
12 水	むぎごはん					【こめ】・おおむぎ		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ぎゅうどん	ぎゅうにく・かまぼこ		にんじん	しめじたけ・たまねぎ 【ねぎ】	しらたき・さとう	あぶら	牛肉 大豆 小麦
	☆ポテトコロッケ	ぶたにく・ぎゅうにく		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも パンこ・こむぎこ	あぶら	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	◎なのはなあえ			なばな	とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦
13 木	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	けんちんじる	とりにく・【とうふ】		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく	あぶら こまあぶら	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	☆さけのあまだれがけ	さけ				でんぷん・さとう	あぶら	さけ 大豆 小麦
	のりふりかけ	かつおぶし	のり					
14 金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	さくらのすましじる	かまぼこ・【とうふ】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきたけ ほししいたけ			大豆 小麦 豚肉 さば
	てりどり	とりにく			しょうが	さとう	あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	*おいわいデザート					おいわいデザート		大豆
17 月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	みそしる	【とうふ】・あぶらあげ ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきたけ 【ねぎ】			大豆
	ひじきのいために	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	あぶら	大豆 小麦
	*カットパイ				カットパイ			
18 火	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	かきたまじる	【たまご】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・ほししいたけ	でんぷん		卵 小麦 大豆 豚肉 さば
	☆とりにくとだいすのあまがらめ	とりにく・【だいす】				でんぷん・さとう	あぶら・こま	鶏肉 大豆 小麦 ごま
19 水	わかめごはん		わかめ			【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	にくじゃが	【ぶたにく】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	いとこんにゃく じゃがいも・さとう	あぶら	豚肉 大豆 小麦
	あじのなんばんだれ	あじ			たまねぎ	さとう	あぶら	大豆 小麦
	◎きゅうりとささみのめんつゆあえ	ささみフレーク	こんぶ		きゅうり		こまあぶら	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 ごま

- ・ * _____ するしのカットパイのからぶくろ、おいわいデザート、ヨーグルトのからようき・スプーンはぎょうしゃがかいしゅうします。
- ・ サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしゅうします。
- ・ 【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしゅうしています。(てんこうにより、さんちがかわることがあります。)
- ・ こんだてめいに () できさいされているちょうみりょうは、こぶくろタイプです。
- ・ ◎するしはセンターでドレッシングなどであえてあります。
- ・ ☆するしはセンターであげてちょうりしてあります。
- ・ 14日、17日、25日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります。食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

ごにゅうがく・ごしんきゅう、おめでとうございます！

夢と希望いっぱい胸を膨らませ、新学期がスタートします。
 子どもたちの健やかな成長を支えるため、共同調理場では
 安心安全な給食を心がけていきますので、よろしくお願ひします。



好評献立のレシピを公開しています



平成29年 4月分 学校給食献立予定表

しよくじのマナーをまもりましょう

日曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのもとになる		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
20	ちゅうかめん					【ちゅうかめん】		小麦
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	とんこつラーメン	【ぶたにく】 【やきぶた】		にんじん	【キャベツ】・もやし 【ねぎ】		あぶら	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま せらチン
	☆あげギョーザ・2こ	ぶたにく		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パンこ・こむぎこ でんぷん	あぶら	豚肉 小麦 大豆
21	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ポークカレー	【ぶたにく】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールー あぶら	豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ
	はるのいろどりサラダ (ごまドレッシング)	ハム		アスパラガス・にんじん	【キャベツ】・とうもろこし		ドレッシング	豚肉 大豆 小麦 りんご ごま 卵
	ふくじんづけ				ふくじんづけ			小麦 大豆
	ごはん					【こめ】		
24	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ぶたじる	【ぶたにく】・【とうふ】 あかみそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく・さといも	あぶら	豚肉 大豆
	☆えびカツ (ソース)	えび・たらすりみ			たまねぎ	パンこ・こむぎこ でんぷん	あぶら	えび 小麦 大豆 りんご 大豆
	◎ブロッコリーのおかかあえ	かつおぶし		ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
	ごはん					【こめ】		
25	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	はるさめスープ	【ぶたにく】		にんじん	もやし・【ねぎ】・えのきたけ とうもろこし	はるさめ	あぶら	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	チンジャオロース	ぎゅうにく		ピーマン・にんじん あかパプリカ	たけのこ・エリンギ・にんにく	さとう・でんぷん	ごまあぶら あぶら	牛肉 大豆 小麦 ごま
	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
26	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	はるキャベツのスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	【キャベツ】・たまねぎ	じゃがいも	あぶら	豚肉 大豆
	ハンバーグのケチャップソース	とりにく・ぶたにく			たまねぎ	さとう	あぶら	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
	ソフトめん					ソフトめん		小麦
27	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	さんさいソフトめん	とりにく・あぶらあげ かまぼこ		にんじん	わらび・たけのこ・なめこ しめじ・【ねぎ】 ほししいたけ		あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	☆しるみぎかなのフリッター・2こ	ホキ	おきあみ 【あおさ】			こむぎこ・でんぷん	あぶら	小麦 大豆
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
28	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	とりだんごじる	とりだんご		にんじん	はくさい・【ねぎ】 えのきたけ	しらたき		鶏肉 大豆 小麦
	とうふステーキのごまみそだれ	とうふ・とりにく・あかみそ			たまねぎ	でんぷん・さとう	あぶら・ごま	大豆 鶏肉 ごま 小麦
アーモンドごさかな		かたくちいわし				アーモンド		

- ・* _____ するしのカットパインのからぶくろ、おいわいデザート、ヨーグルトのからようき・スプーンはぎょうしゃがかいしゅうします。
- ・サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしよくします。
- ・【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしよくしています。(てんこうにより、さんちがかわることがあります。)
- ・こんだてめいに () できさいされているちょうみりょうは、こぶくろタイプです。
- ・◎するしはセンターでドレッシングなどであえてあります。
- ・☆するしはセンターであげてちょうりしてあります。
- ・14日、17日、25日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

★ 学校給食は、こんなことを考えて作っています! ★

<p>しゆん しよくじい し ばさんぶつ かつよう</p> <p>旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>しよくひん あんぜんせい</p> <p>食品の安全性</p>	<p>えいせいでき ちようり</p> <p>衛生的な調理</p>	<p>えいよう</p> <p>栄養バランス</p>	<p>みりよく こんだてつく</p> <p>おいしく魅力ある献立作り</p>	<p>ぎょうじしよく きょうどりようり でんしよう</p> <p>行事食や郷土料理の伝承</p>
---	-----------------------------------	----------------------------------	---------------------------	--	--