



平成29年 4月分 学校給食献立予定表

食事のマナーを守りましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		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群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
11 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	桜のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきだけ 干しいたけ			大豆 小麦 豚肉 さば
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎菜の花和え			菜花	とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦
	*お祝いデザート					お祝いデザート		大豆
12 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく	ごま油・油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	☆さけの甘だれがけ	さけ				でんぷん・さとう	油	さけ 大豆 小麦
	のりふりかけ	かつお節	のり					
13 木	米粉パン					【米粉パン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシチュー	【豚肉】	生クリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ油	豚肉 小麦 大豆 乳 鶏肉 パナナ りんご
	愛知のみかんゼリー和え				【愛知のみかんゼリー】 ナタデココ・パイナップル・もも			もも
14 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	【キャベツ】・もやし 【ねぎ】		油	豚肉 小麦 大豆 ごま 鶏肉 ゼラチン
	☆揚げギョーザ・3個	豚肉		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パン粉・小麦粉 でんぷん	油	豚肉 小麦 大豆
	◎こまつなのナムル			【こまつな】・にんじん		ナムルの素		ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
17 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく・さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	*カットパイナップル				カットパイナップル			
18 火	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	春キャベツのスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	【キャベツ】・たまねぎ	じゃがいも	油	豚肉 大豆
	ハンバーグのケチャップソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ	砂糖	油	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
19 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏だんご汁	鶏だんご		にんじん	はくさい・【ねぎ】 えのきだけ	しらたき		鶏肉 大豆 小麦
	豆腐ステーキのごまみそだれ	豆腐・鶏肉・赤みそ			たまねぎ	でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 鶏肉 ごま 小麦
	アーモンド小魚		かたくちいわし			アーモンド		

* 印のカットパイナップルの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・11日、17日、27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。

ご入学・ご進級、おめでとうございます！

いよいよ今年度の給食が始まります。
中学生は心身ともに大きく成長し、
将来の体をつくる大切な時期です。
1日3食の食事をしっかり食べて、いろいろな
食べ物の栄養を取り入れましょう。



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

食事のマナーを守りましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		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群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂 種実	
20 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじたけ・たまねぎ 【ねぎ】	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	◎きゅうりとささみのめんつゆ和え	ささみフレーク	昆布		きゅうり		ごま油	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 ごま
21 金	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	糸こんにゃく じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	あじの南蛮だれ	あじ			たまねぎ	さとう	油	小麦 大豆
24 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきたけ 【ねぎ】			大豆
	☆えびカツ (ソース)	えび・たらすり身			たまねぎ	パン粉・小麦粉 でんぷん	油	えび 小麦 大豆
	◎ブロッコリーのおかか和え	かつお節		ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
25 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁	【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん		卵 小麦 大豆 豚肉 さば
	☆鶏肉と大豆の甘がらめ	鶏肉・【大豆】				でんぷん・砂糖	油・ごま	鶏肉 大豆 小麦 ごま
26 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】		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 油	豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ
	春の彩りサラダ (ごまドレッシング)	ハム		にんじん・アスパラガス	【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
	福神漬				福神漬			小麦 大豆
27 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ チンジャオロース	【豚肉】 牛肉		にんじん ピーマン・にんじん 赤パプリカ	もやし・【ねぎ】・えのきたけ とうもろこし たけのこ・エリンギ・にんにく	はるさめ 砂糖・でんぷん	油 ごま油・油	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦 牛肉 大豆 小麦 ごま
28 金	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	山菜ソフトめん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	【ねぎ】・干しいたけ わらび・たけのこ しめじたけ・なめこ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆白身魚のフリッター・3個 *ヨーグルト	ホキ	【あおさ】 おきあみ ヨーグルト			小麦粉・でんぷん	油	小麦 大豆 乳

- ・ * _____ 印のカットパインの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 11日、17日、27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>旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>食品の安全性</p>	<p>衛生的な調理</p>	<p>栄養バランス</p>	<p>おいしく魅力ある献立作り</p>	<p>行事食や郷土料理の伝承</p>
---------------------	---------------	---------------	---------------	---------------------	--------------------