



令和2年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしよう

| 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28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 | |
| 9 木 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | お祝いすまし汁 | なると・【豆腐】 | | にんじん・【みつば】 | はくさい・えのきだけ 干しいだけ | | | 大豆 小麦 |
| | ☆牛肉コロッケ | 牛肉 | | | たまねぎ | じゃがいも・砂糖 パン粉・米粉・小麦粉 | 油 | 牛肉 大豆 小麦 |
| | *お祝いデザート | | お祝いデザート | | | | | 乳 大豆 卵 小麦 |
| 10 金 | 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 | カレールウ 油 | 豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ |
| | シャインマスカットゼリー和え | | | | ナタデココ・パイナップル | シャインマスカットゼリー | | |
| 13 月 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 呉汁 | 【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ | | にんじん | だいこん・ねぎ・しょうが | 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 |
| | たくあん | | | | たくあん | | | 小麦 大豆 |
| 14 火 | クロスロールパン | | | | | クロスロールパン | | 小麦 乳 大豆 豚肉 |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | コーンクリームスープ | ベーコン・豆乳 | | にんじん | たまねぎ・とうもろこし | | ホワイトルウ 油 | 豚肉 大豆 |
| | ポロニアステーキ | 鶏肉・豚肉 | | | | でんぷん・砂糖 | 油 | 鶏肉 豚肉 |
| | ◎ブロッコリーのドレッシング和え | | | ブロッコリー | | | ドレッシング | 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉 |
| 15 水 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | チキンシチュー | 鶏肉・豆乳 | | にんじん | たまねぎ・ココナッツミルク | じゃがいも | ホワイトルウ 油 | 鶏肉 大豆 豚肉 |
| | ☆豚肉のインド風から揚げ | 【豚肉】 | | | にんにく | でんぷん | マヨネーズ風味調味料 油 | 豚肉 大豆 小麦 |
| 16 木 | 麦ご飯 | | | | | 【米】・大麦 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 海鮮仕立てのすまし汁 | たこ団子・いか ほたてフレーク | | にんじん | しらたき・はくさい・ねぎ しょうが | | 油 | いか 大豆 小麦 |
| | 豆腐のソフト焼き大豆そぼろあん | とうもろこし・ぶたにく だいすミート | | | | でんぷん・砂糖 | 油 | 大豆 豚肉 小麦 |
| | *カットパイナップル | | | | カットパイナップル | | | |
| 17 金 | 中華めん | | | | | 【中華めん】 | | 小麦 |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 和風豚骨ラーメン | 【豚肉】・【焼き豚】 | | にんじん | キャベツ・もやし・ねぎ メンマ | | 油 | 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば |
| | ☆春巻 | 豚肉 | | にんじん・にら | キャベツ・もやし・エリンギ | でんぷん・砂糖 小麦粉 | ごま油・油 | 豚肉 大豆 小麦 ごま |
| | ◎切干しだいこんのナムル | | | | 【切干しだいこん】・きゅうり | | ナムルの素 | ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦 |
| 20 月 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 豆乳入りみそ汁 | 豆乳・【豆腐】・油あげ ミックスみそ | | にんじん | だいこん・えのきだけ・ねぎ | | | 大豆 |
| | ハンバーグのおろしだれ | 鶏肉・豚肉 | | | たまねぎ・だいこん | じゃがいも・砂糖 | 油 | 鶏肉 大豆 豚肉 小麦 |
| 21 火 | わかめご飯 | | わかめ | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 肉じゃが | 牛肉・【豚肉】 | | にんじん・さやいんげん | こんにゃく・たまねぎ | じゃがいも・砂糖 | 油 | 牛肉 豚肉 大豆 小麦 |
| | さばの塩焼き | さば | | | | | 油 | さば |

- ・* 印のかわちばんかんの皮・空袋、カットパイナップルの空袋、お祝いデザートの空容器・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。
- ・13日、16日、20日、21日、22日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かきを
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。

★学校給食予定献立表について★

- ①メニューごとに使用される食材を6つの食品群に分けて記載しています。
- ②メニューごとに28品目についてのアレルギー表示を記載しています。
- ③調理場で和える副食や揚げる副食について、特定の印で記載しています。(上記参照)
- ④愛知県で作られた食材について、【 】で記載しています。



一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。ご家庭でも給食の味を再現してみてください。





令和2年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしよう

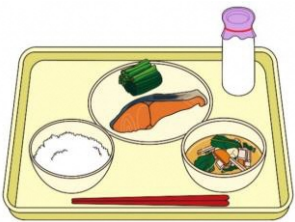
| 日 曜 | 献立名 | 主に体の組織を作る食品 | | 主に体の機能を調節する食品 | | 主に体の熱源となる食品 | | 献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目) |
|------|---------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| | | 1群 (たんばく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品 | 2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう | 3群 (カロテン) 緑黄色野菜 | 4群 (ビタミン) その他の野菜 果物 | 5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖 | 6群 (脂質) 油脂 種実 | |
| 22 水 | 麦ご飯 | | | | | 【米】・大麦 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 若竹汁 | かまぼこ | わかめ | にんじん | たけのこ・えのきたけ・ねぎ | | | 小麦 大豆 |
| | あじのしろしょうゆ焼き | あじ | | | | 砂糖 | | 小麦 大豆 さば |
| | ◎ほうれんそうのささみ和え | ささみフレーク | | 【ほうれんそう】 | | | ドレッシング | 鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 りんご 豚肉 |
| 23 木 | 米粉パン | | | | | 【米粉パン】 | | 小麦 乳 大豆 豚肉 |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | エッグスープ | 【豚肉】・【卵】 | | にんじん・パセリ | たまねぎ | でんぷん | 油 | 豚肉 卵 牛肉 小麦 大豆 |
| | ジャーマンポテト | ベーコン | | にんじん・パセリ | たまねぎ | じゃがいも | 油 | 豚肉 大豆 |
| 24 金 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | ミートボールのトマト煮込み | ミートボール・ベーコン | | にんじん・トマト | たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく | | オリーブ油 | 鶏肉 豚肉 大豆 りんご |
| | ハムチーズピカタ | 卵・ハム | チーズ | | | でんぷん・砂糖 | 油 | 卵 鶏肉 乳 大豆 豚肉 |
| | さけふりかけ | さけ | | | | 砂糖 | ごま・油 | ごま さけ 大豆 |
| 27 月 | ソフトめん | | | | | ソフトめん | | 小麦 |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | カレー南蛮ソフトめん | 鶏肉・かまぼこ | | にんじん | たまねぎ・ねぎ・干しいたけ | でんぷん | カレールウ油 | 鶏肉 小麦 大豆 |
| | ☆ミンチカツ | 牛肉 | | | たまねぎ | 砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉 | 油 | 牛肉 大豆 小麦 |
| 28 火 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | 牛肉とわかめの中華スープ | 牛肉 | わかめ | にんじん | たまねぎ・干しいたけ ねぎ・にんにく | でんぷん | チーユ油 | 牛肉 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦 |
| | ☆揚げギョーザ・3個 | 豚肉・鶏肉 | | | キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが | でんぷん・砂糖 小麦粉 | ごま油・油 | 豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま |
| | *かわちばんかん | | | | かわちばんかん | | | |
| 30 木 | ご飯 | | | | | 【米】 | | |
| | 牛乳 | | 【牛乳】 | | | | | 乳 |
| | みそ汁 | 【豆腐】・油あげ・赤みそ | | にんじん | だいこん・えのきたけ・ねぎ | | | 大豆 |
| | てりどり | 鶏肉 | | | しょうが | 砂糖 | 油 | 鶏肉 大豆 小麦 |
| | ◎菜の花和え | | | 菜の花 | とうもろこし | 砂糖 | | 大豆 小麦 |

- ・* 印のかわちばんかんの皮・空袋、カットパインの空袋、お祝いデザートの空容器・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。
- ・13日、16日、20日、21日、22日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにか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。



学校給食の7つの目標

栄養のバランスがとれた食事で健康に。



命をいただいていることを意識し、感謝する心を持つ。



健康で望ましい食生活をおくるための力を養う。



働くことを大切に思う態度を養う。



協力しながら、楽しく食事をする精神を養う。



いろいろな地域の食べものの味や歴史を知る。



食べものが作られ、わたしたちのもとにどのように届くのかを知る。



給食当番の身支度チェック

- ①髪のはきは全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう



学校給食は生きた教材です



学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。