

令和6年4月分 学校給食献立予定表



じゅんぴやあとかたづけをきちんとしよう

日 曜	こんだてめい	あか：おもにからだをつくるものになる		みどり：おもにからだのちょうしをととのえるものになる		き：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 (28品目)	中学年量を掲載 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん		
9 火	りんごパン				りんご	パン		小麦 乳 大豆 りんご	673
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	☆ささみカツ	とりにく				じゃがいも・こめこ でんぷん・さとう	あぶら	鶏肉 大豆	26.9
	コーンクリームスープ	ベーコン・とうにゅう		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	ホウワイトルウ	あぶら	豚肉 大豆	
10 水	ごはん					【こめ】			565
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	☆はるまき	ふたにく		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・さとう こむぎこ・みずあめ	こまあぶら あぶら	豚肉 小麦	15.3
	はるさめスープ	ベーコン		にんじん・トウモロコシ	はくさい・ほししいたけ とうもろこし	はるさめ	あぶら	豚肉 大豆	
11 木	ごはん					【こめ】			620
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	☆ミンチカツ	ふたにく			たまねぎ	パンこ・こむぎこ さとう	あぶら	豚肉 小麦 大豆	25.6
	かきたまじる	【たまご】・とりにく かまぼこ		にんじん・はねぎ	えのきたけ・ほししいたけ	でんぷん	あぶら	卵 鶏肉	
12 金	ごはん					【こめ】			649
	ぎゅうにゅう	ただしい はしづかいのひ						乳	
	きぬあつあげのそぼろあんかけ	だいたす・とりにく				でんぷん・さとう	あぶら	大豆 鶏肉	26.8
	にくじゃが	ふたにく		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・さとう	あぶら	豚肉	
15 月	ごはん					【こめ】			615
	ぎゅうにゅう	しゅんを あじわうひ						乳	
	☆かわいいたつたあげ	かわい・みそ	ほねにきを つけてね		しょうが・にんにく	でんぷん・さとう	こまあぶら あぶら	鶏肉 大豆 セラチン	25.4
	◎アスパラガスのささみあえ	ささみフレーク		アスパラガス	とうもろこし		ドレッシング	大豆	
16 火	せきはん					【こめ】・あずき 【もちこめ】			686
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	ハンバーグのおろしがけ	ふたにく・とりにく			たまねぎ・だいこん	でんぷん・さとう	ラード あぶら	豚肉 鶏肉 大豆	26.0
	おいわいすましじる	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	
17 水	ごはん					【こめ】			609
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	☆じゃがいもとういんナーの コンソメいため	ウインナー		にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	あぶら	鶏肉	17.5
	オニオンスープ	ベーコン		にんじん・フロッコリー	たまねぎ・エリンギ		あぶら	豚肉 大豆 牛肉	
18 木	むぎごはん					【こめ】・おおむぎ			590
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	ぎゅうにくとトマトの ちゅうかいため	ぎゅうにく		あかパプリカ・トマト	たまねぎ・たけのこ・きパプリカ	さとう・でんぷん	こまあぶら あぶら	牛肉	25.4
	とうふとこまつなちゅうか スープ	とりにく・【とうふ】		こまつな・にんじん	もやし・ほししいたけ		あぶら	鶏肉 大豆 豚肉	
19 金	ココアパウダー					さとう		大豆	
	わかめごはん	だしを あじわうひ	わかめ			【こめ】			607
	ぎゅうにゅう	ほねにきを	【ぎゅうにゅう】					乳	
	さばのしおやき	さば					あぶら	さば	30.2
◎いんげんのごまあえ			さやいんげん		さとう	ごま	ごま		
22 月	ゆばのすましじる	【とうふ】・ゆば		にんじん	はくさい・えのきたけ ほししいたけ・ねぎ			大豆	
	ごはん					【こめ】			624
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	てりどり	とりにく			しょうが	さとう・でんぷん	あぶら	鶏肉	29.2
ちゃんこじる			にんじん	はくさい・えのきたけ・しらたき ねぎ・ほししいたけ		あぶら	いか 豚肉		
23 火	＜いかだんご＞	いか・たらすみ			しょうが	でんぷん・さとう	ラード		
	ごはん					【こめ】			655
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	ポロニアステーキ	とりにく・ふたにく				でんぷん・さとう	ラード あぶら	鶏肉 豚肉	29.9
◎フロッコリーのドレッシングあえ			フロッコリー			ドレッシング	鶏肉 豚肉 りんご		
24 水	ミネストローネ	ウインナー		にんじん・パセリ トマト	たまねぎ・【キャベツ】	マカロニ	あぶら	鶏肉	
	ごはん					【こめ】			627
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	ポークカレー	ふたにく・【だいたす】		にんじん・【トマト】	たまねぎ	じゃがいも カレールー	あぶら	豚肉 大豆 小麦 りんご バナナ	16.3
いちごゼリーあえ				ナタデココ・パインアップル					
＜いちごゼリー＞				【いちご】	さとう				

【*こざかな：ほねごとたべるこざかなをさします。】
一宮市教育委員会学校給食課 北部・小学校

毎月19日は「食育の日」です。
食について、家族でも話し合っ
てみましょう！



令和6年4月分 学校給食献立予定表



じゅんぴやあとかたづけをきちんとしよう

日曜	こんだてめい	あか：おもにからだをつくるものになる		みどり：おもにからだのちょうしをととのえるものになる		き：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 (28品目)	中学年を掲載 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん		
		さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん *こざかな・かいそう	いろいろのこいやさい	そのたのやさい・くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ		
25 木	ごはん	「まごわやさしい」 こんだて							
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	621
	さわらのこみだれがけ	さわら						ごま	
	◎もやしとしそひじきあえ		ひじき	こまつな・しそのみ	もやし	さとう	あぶら		
	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・えのきだけ ねぎ	さといも	あぶら	豚肉 大豆	30.7
26 金	ちゅうかめん					【ちゅうかめん】		小麦	633
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	
	とんこつラーメン(しる)	ぶたにく・なると		にんじん・チンゲンサイ	キャベツ・もやし		あぶら	豚肉 ゼラチン 小麦 ごま 大豆 鶏肉	23.8
	☆あげぎョーザ・2こ	ぶたにく		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく		あぶら	豚肉 小麦	
30 火	ごはん					【こめ】			
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳	617
	ぶたどんのく	ぶたにく		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・にんにく	さとう・でんぷん	あぶら	豚肉 大豆 りんご ごま 小麦	
	ごじる	とりにく・だいずペースト 【とうふ】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	あぶら	鶏肉 大豆	28.8
	*パインアップル				パインアップル				

- * _____ するしのおいおいデザートのからようき・スプーン、パインアップルのからぶくろはぎょうしゃがかいしゅうします。 【*こざかな：ほねごとたべるこざかなをさします。】
- サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしようします。
- 【 】のしょくひんはあいちけんさんのものをしようしています。(てんこうなどにより、さんちがかわることがあります。)
- ◎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。
- 12日、15日、16日、17日、18日、19日、22日、25日、30日のおかずには、調味料にえび・かに・くるみ・小麦・卵・乳を
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。



★保護者の方へ★

★ご入学・ご進級おめでとうございます★

夢と希望いっぱいに胸を膨らませ、新年度がスタートします。子どもたちの健やかな成長を支えるため、学校給食共同調理場では、安心安全な給食を提供できるように心がけていきます。また、学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。



★学校給食献立予定表について★

- ①料理ごとに、使用する食材を6つの食品群に分けて記載します。
- ②料理ごとに、特定原材料及びそれに準ずる28品目についてのアレルギー表示を記載します。
*今年度より、調味料に含まれるアレルギーについては記載しません。
- ③1日の給食で摂取できる栄養量(エネルギーとたんぱく質)を記載します。
- ④一宮市の学校給食では毎月、「まごわやさしい献立」「だしを味わう日」「旬を味わう日」「正しいはしづかいの日」の4つのねらいをもった献立を提供しており、実施日には献立のねらいを記載します。



きゅうしょくをとおしてまなび、みにつきたいこと《しょくいくのしてん》

<h3>しょくじのじゅうようせい</h3> <p>おいしいね</p> <p>しょくじのたいせつさ、しょくじのよろこび、たのしさをしる。</p>	<h3>しんしんのけんこう</h3> <p>けんこう</p> <p>のぞましいえいようやしょくじのとりかたをしり、じぶんでかんりしていくちからをみにつける。</p>	<h3>しょくひんをせんたくするのうりよく</h3> <p>ただししいちしきやじょうほうにもとづいて、ひんしつやあんぜんせいをはんだんでできるちからをみにつける。</p>
<h3>かんしゃのこころ</h3> <p>たべものをだいじにし、せいさんなどにかかわるひとびとへかんしゃのこころをもつ。</p>	<h3>しゃかいせい</h3> <p>しょくじマナーやしょくじをつうじて、ゆたかなにんげんかんけいをつくる。</p>	<h3>しょくぶんか</h3> <p>ちいきのさんぶつ、しょくぶんか、れきしをしり、そんちょうするところをもつ。</p>

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。

