-	1年度 	4月分 小学校給食予定献立表(広田小学校) 鴻巣市 食 品 の しゅる い				以育委員会
日A 曜B	こんだてめい	エネルギーのもとになる(きいろ)	からだをつくるもとになる(あか)	からだのちょうしをととのえるもとになる(みどり)	調味料	たんぱく
	ぎゅうにゅう	2177 5001000000	ぎゅうにゅう	n seu sur sur sur sur sur sur sur sur sur su	md-stol 1	
12	ジャンバラヤ	こめ あぶら	ウィンナー	にんにく セロリ たまねぎ トマト ピーマン	塩 パプリカ粉 白ワイン ケチャップ こしょう カレー粉 チリパウダー	602
火	し		とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒	 26.6
	オニオンスープ	あぶら	ベーコン	たまねぎ えのきたけ パセリ いためたまねぎ	コンソメ 塩 こしょう	
	さくらゼリー	さくらゼリー		Testade versioner view or testadate	1777 2 0087	···· 18%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
	ごはん	 こන	C 7 7 C 7			··· 599
③水	あつあげいりホイコウロウ	あぶら さとう	ぶたにく あつあげ みそ	しょうが ピーマン キャベツ にんじん ほししいたけ	しょうゆ 酒 唐辛子粉	27.4
.,.		でんぷん ごまあぶら	ベーコン うずらたまご	にんじん チンゲンサイ ねぎ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	
	あじつきこざかな	(10070 20000)	あじつきこざかな	12000 77777 100	1 4-60 0837 12 6087	18%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			+
	しょくパン	しょくパン	C 4 7 C 4 7			··· 620
1.4		いちごジャム				
	めばるのこんがりやき	ノンエッグマヨネーズ パンこ	<i>⊔127 ⊤ ¬</i> *		μ= −1 , S	
<b>/</b>  \		コーンフレーク	めばる チーズ		塩こしょう	27.3
	わかめサラダ	あぶら さとう	わかめ	きゅうり コーン たまねぎ にんじん たまねぎ セロリ にんにく トマト	酢 塩 こしょう	18%
	ミネストローネ	あぶら じゃがいも	ベーコン レンズまめ	ולטו יבגעפי פון ובווובל ויקוי	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			634
		じごなうどん				
•••	きつねうどん	<b>さ</b> とう	あぶらあげ		しょうゆ	
金				にんじん ほししいたけ ねぎ ほうれんそう	しょうゆ みりん かつおだし 酒 塩	25.1
	にくやさいいため	あぶら	ぶたにく	キャベツ もやし たまねぎ にんじん にら	スープストック 塩 こしょう	100/
	れいとうパイン			パイン		···· 16%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
	さんしょくそぼろどん	 ටහ				638
	「 とりそぼろ	さとう	とりにく	にんじん ほししいたけ しょうが	酒 しょうゆ	
18)	きんしたまご	(6)	きんしたまご	12707 12007 12007	<b>旧 0</b> な万字	 28.3
月			さかしたまと	73b173 + b1	1 . Sub.	20.3
	│	ごま ごまあぶら		ほうれんそう もやし	しょうゆ	
	あさりのみそしる		あさり とうふ みそ	だいこん ねぎ	かつおさばだし	18%
	ハニーピーナッツ	ハニーピーナッツ				
	【1年生給食開始】					586
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
19	こどもパン	こどもパン				
火	ハンバーグのケチャップソースかけ	あぶら さとう	ハンバーグ	にんじん マッシュルーム	ケチャップ 中濃ソース 白ワイン	25.2
	コーンポテト	あぶら じゃがいも		コーン	塩 こしょう	
	アルファベットスープ	マカロニ あぶら	とりにく	にんじん たまねぎ キャベツ	スープストック 塩 こしょう	···  17%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			1
		こめ				643
20 水	カレーライス	あぶら バター こむぎこ じゃがいも	ぶたにく スキムミルク	しょうが にんにく たまねぎ にんじん すりおろしりんご いためたまねぎ	カレー粉 スープストック こしょう ケチャップ ウスターソース 塩	22.1
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイン みかん おうとう りんご		14%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
	たかなごはん	こめ おおむぎ ごま あぶら		たかなづけ にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	579
<b>21</b> )	きびなごカリカリフライ(低2こ・高3こ)	あぶら	きびなごカリカリフライ			···
木	さつま汁 (鹿児島県の郷土料理)	あぶら	とりにく あつあげ みそ	にんじん だいこん ごぼう ほししいたけ ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	22.7
	きよみオレンジ			きよみオレンジ	<b>†</b>	··· 16%
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
	ごはん		=	-	<u> </u>	621
<u> </u>	さわらのさいきょうやき		さわらのさいきょうづけ	-		
② 金						30.1
	だいずのいそに	さとう あぶら	とりにく さつまあげ だいず ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん 塩 しょうゆ みりん	19%
	ちゃんこじる		にくだんご あぶらあげ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	かつおさばだし	

会	ВΑ	-1 4°-7:41.	食 品 のしゅるい				エネルギー
	曜B		エネルギーのもとになる(きいろ)	からだをつくるもとになる(あか)	からだのちょうしをととのえるもとになる(みどり)	調味料	たんぱく質
質		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			···· 621
		ごはん(こうのとりでんせつまい)	こめ				021
	<b>(25)</b>	とびうおのたつたあげ	あぶら	とびうおのたつたあげ			
	_	にくじゃが	あぶら じゃがいも さとう	ぶたにく	にんじん たまねぎ しらたき さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	25.8
		りきゅうじる	ごま	あぶらあげ みそ	にんじん キャベツ ねぎ さやえんどう	かつおさばだし	17%
		キャンディーチーズ(2こ)		チーズ			1 / 76
		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			···· 720
9		Jakuk = .15.	ホットちゅうかめん				/20
	<b>26</b> )	わかめラーメン	あぶら	とりにく わかめ なると	にんじん キャベツ ねぎ ほししいたけ たけのこ	パイタン 中華だし 塩 こしょう	
	火	にくだんごのあまずあん(低1こ・高2こ)		にくだんごのあまずあん			30.0
		しろはなまめのカップケーキ	ホットケーキミックスこ さとう バター ごま	しろはなまめペースト ぎゅうにゅう			17%
		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			500
╗		たけのこごはん	こめ あぶら さとう	とりにく あぶらあげ	にんじん たけのこ	しょうゆ 酒 塩	568
	<b>(27)</b>	ごもくあつやきたまご		ごもくあつやきたまご			
	水	ぶたじる	じゃがいも あぶら	ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	25.9
		かわちばんかん			かわちばんかん		18%
6		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
1		くろパン	くろパン				593
	28	ホキのトマトソースかけ	あぶら	ホキでんぷんつき	たまねぎ にんじん トマト	酢 塩 こしょう 白ワイン	
		ボイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	24.0
		コーンクリームスープ	あぶら じゃがいも こめこ	ベーコン ぎゅうにゅう	たまねぎ コーン クリームコーン パセリ	スープストック 塩 こしょう	16%
ŀ		L 〇印は、はしを持ってくる日です	給 食 回 数	学校給食摂取	<u> </u> 基準 エネルギー 650 kcal	4月平均摂取量 61	I7 kcal
1		忘れずに持ってきましょう	13 回	<u> </u>	たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%	26.2	g(17.0%)

\*材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和3年度3月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

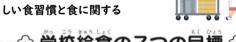
豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:千葉、埼玉、徳島 たまねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 ねぎ:鴻巣 キャベツ:鴻巣、群馬 ほうれんそう:鴻巣 れんこん:茨城 にら:栃木 だいこん:神奈川、千葉/ つり:埼玉 かど 、 群馬



います。

## ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食は、準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する 実践力が身につくようになります。





食生活が食にかかわ

る人々の様々な活動

に支えられているこ

とについての理解を

深め、勤労を重んず

る態度を養うこと。

適切な栄養の摂取に

②日常生活における食 事について誰しい理 解を深め、健全な食 生活を営むことがで きる判断力を培い 及び望ましい食習慣 を養うこと。

れた伝統的な食文化

についての理解を深



③学校生活を豊かにし、







④食生活が自然の恩恵

令和4年度の給食について

鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を

主食は、ご飯が週3回、パンと麺類があわせて週2回の割合です。お

かずが単調にならないように、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、

汁物を組み合わせています。また、地元のお米や野菜を使用し、季節の

行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理を味わえるように工夫して

組み合わせ、栄養バランスのよい献立を提供します。

\*|年生は4月|8日(月)に牛乳給食、 4月19日(火)から完全給食です。 2学期 8月31日(水)~12月21日(水) 3学期 1月12日(木)~ 3月20日(月)

給食費は日額266円、月額4,500円です。

## 献立表の見方について



	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			602
12	ジャンパラヤ	こめ あぶら	ウィンナー	にんにく セロリ たまねぎ トマト ビーマン	塩 パブリカ粉 白ワイン ケチャップ こしょう カレー粉 チリパウダー	002
火	てりやきチキン		とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒	26.6
	オニオンスープ	あぶら	ベーコン	たまねぎ えのきたけ パセリ いためたまねぎ	コンソメ 塩 こしょう	18%
	さくらゼリー	さくらゼリー				10%

その日の献立名です

左の料理ごとに、使われている主な食材が分かれて記載されています。調味料もご覧になると、料理のイメージがしやすく、 オイスターソースやデミグラスソースなど、アレルギー食品についてもわかりやすくなっておりますので、ご活用ください。