

令和2年度		4月分				小学校給食予定献立表(広田小学校)				日曜	こんだてめい		食 品 の し ゅ る い				エネルギー				
日曜	こんだてめい	食 品 の し ゅ る い				エネルギー	たんばく質	日曜	こんだてめい	食 品 の し ゅ る い		エネルギー	たんばく質								
		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				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									
10金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			686	24金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			605								
	チキンライス	こめ あぶら	とりにく	にんじん たまねぎ ビーマン	スープストック 塩 ケチャップ 酒			ツイストパン													
	オムレツ		オムレツ					じゃがいも あぶら さとう	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト	ケチャップ ウスターソース スープストック 塩 こしょう 赤ワイン パプリカ粉										
	いりどりやさいスープ	じゃがいも	ミートボール	たまねぎ キャベツ きパプリカ にんじん パセリ	しょうゆ スープストック 塩 こしょう				かいそうミックス	サラダこんにやく キャベツ コーン											
	デザート	おいわいケーキ							ドレッシング												
13月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			665	27月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			666								
	やまがたしょくパン	やまがたしょくパン						ごはん	こめ												
	いちごジャム&マーガリン	いちごジャム&マーガリン						さわらのしおこうじやき	さわらのしおこうじづけ												
	めばるのこんがりやき	ノンエッグマヨネーズ パンこ ユニフレーク	めばる チーズ		こしょう			ごもくにまめ	さとう あぶら	とりにく さつまあげ だいず	ごぼう にんじん こんにやく たけのこ えだまめ	しょうゆ みりん									
	いんげんとコーンのソテー	あぶら		さやいんげん コーン	スープストック 塩 こしょう			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									
14火	ミネストローネ	あぶら じゃがいも	ベーコン レンズまめ	にんじん たまねぎ セロリ にんにく トマト パセリ	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう	624	28火	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			706								
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					やさいラーメン	ホットちゅうかめん												
	ごはん(こうのとり伝説米)	こうのとりでんせつまい						あぶら ごま	ぶたにく うずらたまご	にんにく にんじん にら キャベツ もやし ほししいたけ ねぎ	ガラスープ 中華だし 塩 こしょう										
	たちうおのからあげ	あぶら	たちうおのからあげ					キャラメルポテト	さつまいも あぶら バター さとう	なまクリーム	塩										
	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			ミニトマト(2こ)		ミニトマト											
15水	わかたけじる		わかめ とうふ あられはんぺん	たけのこ にんじん ねぎ	しょうゆ かつおさばだし 塩	695	30木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			700								
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					たけのごはん	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									
	ごはん	こめ						ししゃものいそペフライ(低1こ・高2こ)	あぶら	ししゃものいそペフライ											
	マーボーどうふ	あぶら さとう でんぶん ごまあぶら	ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ にんじん ほししいたけ たけのこ ねぎ にんにく しょうが	しょうゆ 豆板醤 酒 中華だし 塩 こしょう			あさりのみそしる	じゃがいも	あさり とうふ みそ	ねぎ										
	にらたまスープ	でんぶん ごま	とりにく たまご	にんじん たまねぎ きくらげ にら	中華だし 塩 酒			くだもの		かわちばんかん	かつおさばだし										
16木	くだもの			きよみオレンジ		708	○印は、はしを持ってくる日です 忘れずに持ってきましょう		給 食 回 数	学校給食摂取基準		エネルギー 650 kcal	4月平均摂取量 667 kcal								
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				14 回	たんばく質 摂取エネルギーの13～20%		25.8g(15.5%)											
	きつねうどん	じごなうどん					* 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。														
	やさしいため	あぶら	あぶらあげ	にんじん ほししいたけ ねぎ こまつな	しょうゆ みりん かつおだし 酒 塩		【肉・青果等の産地(令和2年2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19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。														
	しろはなまめのカップケーキ	ホットケーキミックス さとう バター ごま	しろはなまめペースト ぎゅうにゅう				豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:埼玉 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 れんこん:茨木 まいたけ:長野 こまつな:鴻巣 さといも:群馬														
17金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			658	ご入学、ご進級おめでとうございます。4月から給食が始まります。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。														
	きつねうどん	さとう	あぶらあげ	にんじん ほししいたけ ねぎ こまつな	しょうゆ みりん かつおだし 酒 塩		学校給食の7つの目標														
	やさいいため	あぶら	あぶら	もやし キャベツ にんじん	スープストック 塩 こしょう		①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。														
	しろはなまめのカップケーキ	ホットケーキミックス さとう バター ごま	しろはなまめペースト ぎゅうにゅう				②日常生活における食事について正しい理解を深め、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。														
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。														
20月	子どもパンスライス	子どもパンスライス				623	28.9	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。	⑤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。		⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。		⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。								
	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 赤ワイン			塩	スープストック 塩 こしょう	⑧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。		⑨我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。		⑩食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。							
	ポイルキャベツ		キャベツ					塩		⑪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。		⑫我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。		⑬食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。							
	コーンクリームスープ	あぶら じゃがいも ホワイトルウ	とりにく 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	⑭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。		⑮我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。		⑯食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。							
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					623	28.9	19%	チャーハン	こめ さとう ごまあぶら	チャーシュー えび きんしたまご	にんじん たけのこ ねぎ ほししいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩						
やきぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ																			
はるさめスープ	はるさめ ごま	とりにく えびだんご	にんじん ねぎ えのきたけ にら	中華だし 塩 酒																	
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			706	22.3	13%				カレーライス	こめ あぶら バター こむぎこ じゃがいも	ぶたにく スkim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 ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう						
フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイナップル みかん おうとう こんにやくダイスワイン																		
キャンディーチーズ(2こ)		チーズ																			
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						713	27.4	15%	くらパン	くらパン									
とりにくのケチャップいため	でんぶん あぶら じゃがいも さとう	とりにく	しょうが ビーマン きパプリカ	酒 しょうゆ 豆板醤 ケチャップ																	
ワンタンスープ	ワンタンのかわ ごまあぶら	ぶたにく	にんじん キャベツ もやし ねぎ しょうが	中華だし 塩 しょうゆ																	
ハニーピーナッツ	ハニーピーナッツ																				
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			693	24.9	14%				ごはん	こめ									
わかめふりかけ		わかめふりかけ																			
あじのすだちしょうゆやき		あじのすだちしょうゆづけ																			
ポテトきんぴら	あぶら じゃがいも さとう ごま	ベーコン	にんじん ビーマン	しょうゆ コンソメ 唐辛子																	
キャベツのみそしる		とうふ みそ	キャベツ にんじん たまねぎ	かつおさばだし																	
23木	ひしもち	ひしもち							【献立表の見方】												
														↓ 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。今年度より調味料も加わり、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りましたので、ご活用ください。			



鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのよい献立を提供します。

主食は、ご飯が週3回、パンと麺類が週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、地元の野菜やお米を使用し、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います。

【令和2年度の給食について】

1 学期 4月10日(金)～ 7月16日(木)
* 1年生は4月16日(木)に牛乳給食、
4月17日(金)から完全給食です
2 学期 9月 2日(水)～12月22日(火)
3 学期 1月13日(水)～ 3月23日(火)

給食費は日額263円、月額4,500円です

日曜	こんだてめい	食 品 の し ゅ る い				エネルギー
		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のえるもとになる(みどり)	調味料	たんばく質
10金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			670
	チキンライス	こめ あぶら	とりにく	にんじん たまねぎ ビーマン	スープストック 塩 ケチャップ 酒	
	オムレツ		オムレツ			
	いりどりやさいスープ	じゃがいも	ミートボール	たまねぎ キャベツ きパプリカ にんじん パセリ	しょうゆ スープストック 塩 こしょう	
	かこうデザート	かこうデザート				

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。今年度より調味料も加わり、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わかりやすくなりましたので、ご活用ください。