

令和6年度		4月分	小学校給食予定献立表(広田小学校)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー	たんぱく質
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料		
10 水	牛乳		牛乳			623	
	メキシカンライス	米 油	ウィンナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト ピーマン 黄パプリカ	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー		
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	25.7	
	コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	17%	
	さくらゼリー	さくらゼリー					
11 木	牛乳		牛乳			651	
	ごはん	米					
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け				
	肉じゃが	油 じゃがいも 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	29.2	
	さつま汁 (鹿児島県の郷土料理)	油	鶏肉 厚揚げ みそ	にんじん だいこん ごぼう 干しいたけ ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	18%	
12 金	牛乳		牛乳			639	
	わかめうどん	地粉うどん					
	つけあげ (鹿児島県の郷土料理)	ながいも 砂糖 でんぷん 油	すけとうだら とびうお みそ	にんじん 玉ねぎ ごぼう	しょうゆ 酒	28.3	
	野菜炒め	油	ベーコン	キャベツ もやし 玉ねぎ にら	スープストック 塩 こしょう	18%	
15 月	牛乳		牛乳			586	
	こどもパン	こどもパン					
	ホキのこんがり焼き	ノンエッグマヨネーズ パン粉 コーンフレーク	ホキ チーズ		塩 こしょう		
	ボイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	29.7	
	ミネストローネ	じゃがいも バター 油	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう	20%	
16 火	牛乳		牛乳			618	
	三色そばろ井	米					
	鶏そばろ	砂糖	鶏肉	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	28.5	
	錦糸卵		錦糸卵				
	ほうれんそう	ごま ごま油		ほうれんそう もやし	しょうゆ		
	あざりのみそ汁		あざり 豆腐 みそ	だいこん ねぎ	かつおさばだし	18%	
17 水	チーズ		チーズ				
	【1年生給食開始】					585	
	牛乳		牛乳				
	ツイストパン	ツイストパン					
	ハンバーグのケチャップソースかけ	油 砂糖	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	24.6	
18 木	コーンポテト	油 じゃがいも		コーン	塩 こしょう	17%	
	ファイバースープ	大麦	鶏肉	玉ねぎ にんじん キャベツ ピーマン	スープストック 塩 こしょう		
	牛乳		牛乳			592	
	チャーハン	米 砂糖 ごま油	チャーシュー なた	にんじん たけのこ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩		
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			26.0	
19 金	五目スープ	春雨 ごま でんぷん	鶏肉 卵	にんじん ねぎ コーン チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
	牛乳		牛乳			665	
	カレーライス	米					
		油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキミミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ずりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	21.1	
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイナップル みかん 黄桃 りんご		13%	
22 月	牛乳		牛乳			616	
	はちみつパン	はちみつパン					
	とびうおフライ	油	とびうおフライ		中濃ソース		
	ポテトサラダ	じゃがいも 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ	ハム	えだまめ にんじん 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	25.9	
	パスタスープ	マカロニ 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ	スープストック 塩 こしょう	17%	

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
23 火	牛乳		牛乳			585
	ごはん	米				
	厚揚げ入りホイコウロウ	油 砂糖	豚肉 厚揚げ みそ	しょうが ピーマン キャベツ にんじん 干しいたけ	しょうゆ 酒 唐辛子粉	25.5
	わかめスープ	ごま ごま油	わかめ	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	17%
	味付き小魚		味付き小魚			
24 水	牛乳		牛乳			599
	高菜ごはん	米 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	
	きびなごカリカリフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごカリカリフライ			
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いももち	鶏肉 かまぼこ	だいこん 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし	21.4
	清見オレンジ			清見オレンジ		14%
25 木	牛乳		牛乳			619
	黒パン	黒パン				
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん たもぎたけ にんにく	白ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー	30.2
	せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ	20%
26 金	牛乳		牛乳			641
		ホット中華めん				
	コーンみそラーメン	油 ごま油	豚肉 なた みそ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ ねぎ にら コーン	しょうゆ 中華だし パイタン こしょう	24.6
	もやしのナムル	油 砂糖 ごま		もやし にんじん きゅうり	酢 しょうゆ 唐辛子粉	15%
	キャロットカップケーキ	小麦粉 砂糖 油	卵 牛乳	にんじん	ベーキングパウダー 塩	
30 火	牛乳		牛乳			630
	ごはん(ごうのとり伝説米)	米				
	めばるの竜田揚げ	油	めばるの竜田揚げ			
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん	しょうゆ みりん	26.8
	豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 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	17%
はしは毎日 忘れずに持てきましょう		給 食 回 数 14 回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		4月平均摂取量 618 kcal 26.3g(17.1%)	

＊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。

豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:鴻巣、北本、埼玉、徳島 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 キャベツ:北本、群馬、千葉 ねぎ:鴻巣 かぶ:埼玉、千葉 にら:栃木 れんこん:茨城 はくさい:茨城 きゅうり:埼玉 しゅんぎく:茨城



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。



学校給食の7つの目標

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、パンと種類が合わせて週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6年度の給食について】

1学期 4月10日(水)～ 7月16日(火)
＊1年生は4月16日(火)に牛乳給食、
4月17日(水)から完全給食です。

2学期 9月 3日(火)～12月19日(木)
3学期 1月10日(金)～ 3月21日(金)

児童の給食費は、月額268円、月額4,500円(4～3月)です。令和6年度は食材費物価高騰分として、国の交付金を活用し、1食分あたり25円が補助されます。月額293円分の食材料費での給食提供となります。



【献立表の見方について】

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	
10 水	牛乳		牛乳			649
	メキシカンライス	米 油	ウィンナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト ピーマン 黄パプリカ	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー	
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	25.6
	コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	16%
	デザート	各種デザート				

左の料理ごとに、使われている主な食品、調味料が分かれて記載されています。オイスターソースやデミグラソースなど、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。