




令和4年度		4月分 小学校給食予定献立表(箕田小学校)				鴻巣市教育委員会		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 たんぱく質	日A 曜B	こんだてめい	食品のしゅるい				エネルギー たんぱく質
		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)	からだのちようしを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)	からだのちようしをとのえるもとになる(みどり)	調味料	
12 火	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			607	㉕ 月	ぎゅうにゅう				628	
	ジャンバラヤ	こめ あぶら	ウインナー	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			こめ	ぎゅうにゅう				
	てりやきチキン		とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒			あぶら	とびうおのたつたあげ				
	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			あぶら じゃがいも さとう	ふたにく	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		
	いちごゼリー	いちごゼリー						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%
⑬ 水	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			595	㉖ 火	わかめラーメン	ホットちゅうかめん			715	
	ごはん	こめ			あぶら			とりにく わかめ なた	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			
	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				にくだんごのあまずあん(低1こ・高2こ)				
	チンゲンサイのスープ	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			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				
あじつきごさかな		あじつきごさかな							17%				
14 木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			625	㉗ 水	ぎゅうにゅう				586	
	しよくパン	しよくパン						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		
	いちごジャム	いちごジャム							ごもくあつやきたまご				
	めばるのこんがりやき	ノンエッグマヨネーズ パンに コーンアレルギー	めばる チーズ					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 こんにやく	かつおさばだし		
	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	酢 塩 こしょう				かわちばんかん				
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					18%				
⑮ 金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			620	28 木	ぎゅうにゅう				611	
	きつねうどん	じごなうどん						くろパン					
	にくやさしいため	さとう	あぶらあげ					ホキのトマトソースかけ	あぶら	ホキでんぶんつき	たまねぎ にんじん トマト		酢 塩 こしょう 赤ワイン
	れいとうパン							ポイルブロッコリー		ブロッコリー	塩		
		あぶら	ぶたにく	にんじん ほししいたけ ねぎ ほうれんそう	しょうゆ しょうゆ みりん かつおだし 酒 塩			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%
⑱ 月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			635	29 日	ぎゅうにゅう				622	
	さんしょくそぼろどん	こめ						くろパン					
	とろそば	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								
	きんしたまご		きんしたまご										
	ほうれんそう	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					19%				
ハニーピーナッツ	ハニーピーナッツ												
19 火	【1年生給食開始】					585	20 水	ぎゅうにゅう				622	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					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		622 kcal
	こどもパン	こどもパン						12回	たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		26.3g(16.9%)		
	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								
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%				
開校記念日													
⑳ 木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			599	21 金	ぎゅうにゅう				654	
	たかなごはん	こめ おおむぎ ごま あぶら	きんしたまご	たかなづけ 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)	あぶら	きびなごカリカリフライ										
	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 こんにやく	かつおさばだし								
くだもの			くだもの							16%			
㉑ 金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			654	22 土	ぎゅうにゅう				654	
	カレーライス	こめ											
	フルーツヨーグルト	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								
ヨーグルト		ヨーグルト	パン みかん おとう りんご							14%			


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

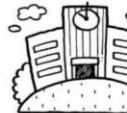
①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。




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。




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。




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、正しい理解を導くこと。






令和4年度の給食について

1学期 4月12日(火)～ 7月15日(金)
 *1年生は4月18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)

給食費は月額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				607
ジャンバラヤ	こめ あぶら	ウインナー	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		
てりやきチキン		とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒		26.9
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%
いちごゼリー	いちごゼリー					

↓
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まいりますので、ご活用ください。