

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	あぶら	とびうおのたつたあげ					
	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	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			26.4
	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			こま		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%
	いちごゼリー	いちごゼリー													
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			29.9	
	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					17%
	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					
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			27.1	
	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				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	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											
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	じこなうどん	さとう	あぶらあげ				くろパン	くろパン						
	にくやさしいため	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			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			24.4
	れいとうパン			キャベツ もやし たまねぎ にんじん いら	スープストック 塩 こしょう			ポイルブロッコリー		ブロッコリー	塩				
⑱ 月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			635	28 木	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%	
	さんしょくそぼろどん	こめ						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			
	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			12回	たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		26.3g(16.9%)				
	きんしたまご	きんしたまご						* 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。							
	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				【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。							
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		豚肉:埼玉 鶏肉:青森 にんじん:千葉 たまねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 ねぎ:鴻巣 キャベツ:群馬 ほうれんそう:埼玉 れんこん:茨城 いら:栃木 だいこん:神奈川 チンゲン菜:茨城 きゅうり:茨城 かぶ:千葉										
ハニーピーナッツ	ハニーピーナッツ				<h2>ご入学・ご進級おめでとうございます。</h2> <p>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。</p> <h3>学校給食の7つの目標</h3> <ol style="list-style-type: none"> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 										
19 火	【1年生給食開始】					585	28 木	ぎゅうにゅう					599		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					きんしたまご	たかなづけ にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩					
	こどもパン	こどもパン						きびなごカリカフライ						24.1	
	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					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			16%	
20 水	コーンポテト	あぶら じゃがいも	コーン												
	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										
	開校記念日														
⑳ 木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			654	㉙ 金	カレーライス	あぶら パター 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	22.2		
	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								18%		
	きびなごカリカフライ(低2こ・高3こ)	あぶら	きびなごカリカフライ												
㉑ 金	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												
	くだもの			くだもの											
㉒ 土	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			654	㉚ 土	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			こめ	あぶら	とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒		26.9	
	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	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			
㉓ 土	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		18%			
	いちごゼリー	いちごゼリー													
<p>↓ その日の献立名です</p> <p>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。</p>															