令和6年度 4月分 学校給食予定献立表(小)

ρ÷	-		献 立 名	材	料		教育3 ^{栄養量}	
曜日		l		おもにエネルギーのもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		T 4
	主食	飲み物	おかず(主菜・副菜・汁物・その他)	〔黄色のなかま〕	〔赤色のなかま〕	〔緑色のなかま〕	エネルギー	たんぱ・
			#-1 #-5V	こむぎ(パン)	ジョア スキムミルク ぶたにく とりにく スキムミルク	たまねぎ にんじん	577	24
) 水	ツイストパン		ポテトグラタン 	じゃがいも ベシャメルソース バター	牛乳 チーズ			
			わかめとツナのサラダ(ツナ・ドレッシング)	しおちゅうかドレッシング	わかめ くきわかめ ツナ	こまつな だいこん きゅうり	727	30.
		ジョア	ABCスープ	こむぎ(マカロニ)	とりにく 牛乳	たまねぎ にんじん キャベツ セロリ パセリ		₩
				こめ もちむぎ でんぷん あぶら ごああぶら さとう	午乳 とりにく	しょうが にんじん ながねき えだまめ	648	29.
) 木	もちむぎ ごはん	\sqcup	3しょくやさいのごまみそナムル(てづくりごまみそだれ)	さとう ごま	みそ とうにゅう だいず	こまつな にんじん もやし		
	Clan	44.771			なると ゆば	たまねぎ とうもろこし チンゲンサイ	763	32
		十孔	ゆばいりちゅうかふうコーンスープ			たけのこ ほししいたけ		
	ごはん		り ポップ かっこうり L コ	こめ	牛乳	454544 # 1 . 3 # 10 / 10 /	598	31
2 金			ハガツオのこうみソース	さとう ごまあぶら ごま さとう ごまあぶら あぶら	ハガツオ	ながねぎ しょうが にんにく		37.
			はるのきんぴら	こんにゃく	とりにく あぶらあげ	れんこん うど ごぼう にんじん	735	
		牛乳	しんたまねぎとかぼちゃのみそしる		みそ とうふ	こまつな たまねぎ かぼちゃ まいたけ		
			☆福井県の郷土料理☆	こめ	牛乳		659	24
5 月	ごはん	\Box	ソースカツ(てづくりソース)	こむぎ(パンこ) でんぷん あぶら さとう	ぶたにく			24
7 7	Clare		いそかあえ(のり・しょうゆ)	0,5,0	のり	こまつな もやし にんじん とうもろこし	000	
		牛乳	うちまめじる	さといも	うちまめ あぶらあげ みそ	だいこん にんじん ごぼう ながねぎ	808	28
				こめ	牛乳		667	Ī.,
			はるのてづくりとうふハンバーグ(てりやきソース)	こむぎ(パンこ) さとう でんぷん	ぶたにく とりにく とうふ	たまねぎ ながねぎ たけのこ にんじん アスパラガス		30
3 火	ごはん	\square	ひじきのにもの	こんにゃく さとう ごまあぶら	たまご みそ ひじき さつまあげ	にんじん れんこん えだまめ		
		牛乳	じゃがいものみそしる	じゃがいも	あぶらあげ みそ	たまねぎ こまつな もやし	815	35
		1 30	0 (20 (100)0) (0 0	こめ	牛乳	755.150 2515 315		+
		\rfloor	ポークカレー	じゃがいも あぶら カレールウ		しょうが にんにく たまねぎ にんじん トマト アップルソース	695	24
7 x	ごはん		W-230-	0 00 010 2000 000	ぶたにく スキムミルク			
			たまごいりサラダ(たまご・ドレッシング)	わふうドレッシング	たまご	こまつな にんじん もやし パブけ(赤) えだまめ	848	28
		牛乳					0.0	_
				こむぎ (パン)	牛乳 スキムミルク		600	26
	デニッシュ		フライドチキン	でんぷん あぶら	とりにく	にんにく	000	
木	ペストリー		コールスロー	さとう あぶら		キャベツ にんじん たまねぎ きゅうり	729	100
		牛乳	コーンスープ	ホワイトルウ ベシャメルソース なまクリーム あぶら	牛乳 スキムミルク チーズ	たまねぎ とうもろこし パセリ	129	20
				こむぎ (めん)	牛乳			1
			ごもくうどんのしる		とりにく あぶらあげ かまぼこ	にんじん ながねぎ ほししいたけ	599	24
9 余	じごなうどん				わかめ	1270070 02800 1000071215	-	
			てづくりパイナップルケーキ	こむぎ(ホットケーキミックス) バター はちみつ さとう	牛乳 たまご とうにゅう	パイナップル レモン	746	00
		牛乳	シャキシャキサラダ(てづくりピリからドレッシング)	さとう ごまあぶら	かいそうビードロ	れんこん にんじん こまつな えだまめ	740	20
			☆宮代町の行事☆『御影佚』	こめ	牛乳	キャベツ		+-
			3 しょくそぼろどんのぐ	නගිර ප්රථ	とりにく たまご	れんこん えだまめ しょうが	743	28
月	ごはん		こまつなのおひたし(かつおぶし・しょうゆ)		かつおぶし	こまつな キャベツ にんじん もやし	•	
		生到	こんさいじる くさもち	こんにゃく さとう こめこ	あつあげ あずき	だいこん にんじん ごぼう ながねぎ みつば	876	32
		1 50	2,02,100 (2.09	·		ほししいたけ	4	— -
			ハッシュ・ヒポーク	こめ ニングラフィーフ まぶら	牛乳 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 トマト	668	24
) 火	ごはん	\sqcup	ハッシュドボーク ミックスポテト	ハヤシルウ デミグラスソース あぶら じゃがいも バター	牛乳 キャン・スキムミルン	にんじん とうもろこし えだまめ パセリ		
		牛乳.	() () () () () () () () () ()	50050 7 (5	1.30	ierrore esoseo viedas res	818	28
+	1	1 70		こむぎ (パン)	牛乳		077	1
	コッペパン		フランクフルト(トマトソース)	さとう	フランクフルト	トマト	653	128
) 水	スライス		やきそば	こむぎ(めん) あぶら	ぶたにく ゼラチン あおのり	キャベツ もやし にんじん ピーマン にら	L	
1		牛乳.	やさいスープ	じゃがいも	とりにく	たまねぎ にんじん チンゲンサイ エリンギ	890	3
H		. 38	会は扱い独立会	こめ もちごめ ごま	牛乳 ささげ	とうもろこし セロリ		+
			えびフライ(ソース) ひとり1ほん	こむぎ (パンこ・こむぎこ) あぶら			657	2
木	せきはん		たくさあえ (たまご・のり・しょうゆ)		たまご のり	こまつな にんじん もやし		
	(ごましお)	سير	おいわいすましじる		とうふ わかめ かまぼこ	にんじん みつば ほししいたけ ながねき	783	2
		牛乳	おいわいクレープ【卵・乳・小麦不使用】	こめこ さとう	とうにゅう	いちご		
				こめ	牛乳		689	2
金	ごはん		さばのみそにふう	でんぷん さとう	さば みそ	しょうが	009	12
"	2.57		キャベツときゅうりのそくせきづけ	こま	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん しょうが	802	2
<u> </u>	<u> </u>	牛乳	かきたまじる	でんぷん	とうふ たまご	にんじん チンゲンサイ ながねぎ		厂
			-7*>, -7 / 71 / 10 0 -	こめ	牛乳	+ . M + + 10.**	690	2
火	ごはん		えびシューマイ ひとり2こ	こむぎ(かわ) でんぷん さとう	えび すりみ	キャベツ たまねぎ		1
7	C1870		はるさめサラダ(ドレッシング)	はるさめ ちゅうかドレッシング		こまつな にんじん もやし きゅうり にんじん たまねぎ ほししいたけ たけのこ	863	3.
L			マーボーどうふ	さとう ごまあぶら あぶら でんぷん	とうふ ぶたにく みそ	ながねぎ にんにく しょうが トマト		
			日は、スプーンを出します。	おいしい絶食	公本口业	6~7才	530	
	材料入荷の都合 太字 の食材は、)、多少献立の変更があります。 T産です	#n±=+1	給食回数	学校給食摂取基準 8~9才 10~11才	650 780	
1	M-TVJ及付は、	— ı v≖	J/土 〜 ヺ o			12~15才		
	^ - + 	+~#	町公式SNS(X)でご覧いただけます。	7 7 96 4 4	140	今月の平均栄養量 《小学校》	653	
給	食の献立の画像に	OBI V	10,000,000,000,000,000,000,000,000,000,	"## 	1 7 5	今月の平均栄養量 《中学校》	800	

4 月	4月17日(水)~スタート 1年生 予定献立表						
	17	水	ごはん	4乳	ボークカレー	大皿・汁わん スプーン	
慣らし	18	*	デニッシュ ベストリー	4乳	フライドチキン コーンスープ	大皿・汁わん スプーン	
絵食	19	金	じごなうどん	4乳	ごもくうどんのしる てづくりパイナップルケーキ	大皿・汁わん	
	22	月	ごはん	4乳	3しょくそぼろどんのぐ こんさいじる	ご飯茶わん 大皿・汁わん スプーン	



★小学校1年生の給食は4月17日(水)から始まります。

小学校1年生は17日~22日の4日間、初めての学校給食に慣れるための「慣らし給食」を実施します。献立は左の表に記載しています。給食の準備や片づけ方、当番の仕事などを覚えて、楽しい給食の時間にしましょう。

