

| 令和6年度 4月分 | | 小学校給食予定献立表(〇〇小学校Bコース) | | | | 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 | | | 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 ビーマン 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 デザート | じゃがいも 各校デザート | 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% |
| 11 木 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 650 |
| | 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 しらすき さやいんげん | しょうゆ みりん 塩 | 29.5 |
| 12 金 | さつまい (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 こぼろ 干しいたけ おぎ こんにゃく | かつおさばだし | 18% |
| | 牛乳 | | 牛乳 | | | 638 |
| | わかめうどん | 地粉うどん | 鶏肉 わかめ | にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな | かつおだし しょうゆ みりん | |
| | つけあげ (鹿児島県の郷土料理) | ながいも 砂糖 でんぷん 油 | すけとらら とびうお みそ | にんじん 玉ねぎ こぼろ | しょうゆ 酒 | 28.5 |
| 15 月 | 野菜炒め | 油 | ベーコン | キャベツ もやし 玉ねぎ いら | スープストック 塩 こしょう | 18% |
| | 牛乳 | | 牛乳 | | | 587 |
| | ごはん | | | | | |
| | ホキのこんがり焼き | ホキ チーズ | | | 塩 こしょう | |
| 16 火 | ポイルブロッコリー | | | ブロッコリー | 塩 | 29.4 |
| | ミネストローネ | じゃがいも パター | 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% |
| | 牛乳 | | 牛乳 | | | 607 |
| | 三色そばろ井 | 米 | | | | |
| 17 水 | 鶏そばろ 錦糸卵 ほうれんそう | 砂糖 | 鶏肉 錦糸卵 | にんじん 干しいたけ しょうが | 酒 しょうゆ | 28.4 |
| | あざりのみそ汁 | ごま ごま油 | あざり 豆腐 みそ | だいこん ねぎ | しょうゆ | 19% |
| | チーズ | | チーズ | | かつおさばだし | |
| | 【1年生給食開始】 | | | | | 586 |
| 18 木 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 649 |
| | 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 赤ワイン | 24.6 |
| | コーンポテト | 油 じゃがいも | | コーン | 塩 こしょう | 17% |
| 19 金 | ファイバースープ | 大麦 | 鶏肉 | 玉ねぎ にんじん キャベツ ビーマン | スープストック 塩 こしょう | |
| | 牛乳 | | 牛乳 | | | 586 |
| | 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 | | | 25.9 |
| 22 月 | 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 テンゲンサイ | 中華だし 塩 酒 | 18% |
| | 牛乳 | | 牛乳 | | | 684 |
| | カレーライス | 米 | | | | |
| | フルーツヨーグルト | 油 パター 小麦粉 じゃがいも | 豚肉 スキムミルク | しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 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 | 21.5 |
| 22 月 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 609 |
| | 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 | きゅうり にんじん 玉ねぎ | 酢 塩 こしょう | 25.1 |
| 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 | 16% | |

| 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 | |
| 23 火 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 586 |
| | ごはん | 米 | | | | |
| | 厚揚げ入りホイコーロウ | 油 砂糖 | 豚肉 厚揚げ みそ | しょうが ビーマン キャベツ にんじん | しょうゆ 酒 唐辛子粉 | 25.4 |
| | 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% |
| 24 水 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 592 |
| | 高菜ごはん | 米 大麦 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 | 21.1 |
| 25 木 | 牛乳 | | 牛乳 | | | 620 |
| | 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 | 赤ワイン 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 | 30.5 |
| | 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 |
| | コーンみそラーメン | ホット中華めん 油 ごま油 | 豚肉 なたと みそ | しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ ねぎ いら コーン | しょうゆ 中華だし パイタン こしょう | 25.0 |
| | 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 | 16% |
| | キャロットカットケーキ | 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 | | | 639 |
| | ごはん(こうのとり伝説米) | 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 | 27.3 |
| 30 火 | 豚汁 | じゃがいも 油 | 豚肉 豆腐 みそ | にんじん だいこん こぼろ ねぎ こんにゃく | かつおさばだし | 17% |
| | はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう | 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 620 kcal 26.3g(17.0%) | |

*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ございますのでご注意ください。

豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: じゃがいも: キャベツ: ねぎ: かぶ: いら: れんこん: はくさい: きゅうり: しめじ:

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。

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年度は食料費物価高騰分として、国の交付金を活用し、1食あたり25円が補助されます。月額293円分の食料費での給食提供となります。

学校給食の7つの目標

- 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前向きな思い及び望ましい食習慣を醸成すること。
- 学校生活を豊かにし、新しい交友性及び協働の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恵みのもと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醸成すること。
- 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醸成すること。
- 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、勤労を重んずる態度を醸成すること。
- 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。

【献立表の見方について】

| 献立名 | 食品の種類 | | 調味料 | 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) | | | |
| 牛乳 | 牛乳 | | | 649 | 64.9 |
| メキシカンライス | 米 | ウィンナー | 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 | 649 | 64.9 |
| ガーリックチキン | | 鶏肉 | 塩 黒こしょう 酒 | 25.6 | 25.6 |
| コンソメスープ デザート | じゃがいも 各校デザート | ベーコン | にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ | 16% | 16% |

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おりますので、ご活用ください。