



# 4月予定献立表

今月の給食目標  
給食について理解し、基本的態度を身につけよう

日	曜	牛乳	授業	地産地消の食材	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質
8	金	○	通常		進級お祝いちらし けんちん汁 フルーツ白玉 <b>2・3年生 進級お祝い献立</b>	油揚げ 鶏卵 えび 鮭 豆腐 きざみのり 牛乳	米 三温糖 里芋 こんにやく 白玉粉 上白糖 サラダ油 白ごま(いり)	にんじん さやいんげん こねぎ かんぴょう 干し椎茸 れんこん 大根 こぼろ いちご みかん缶 パイン缶 黄桃缶	770 kcal 30.1 g
11	月	○	通常	小松菜	赤飯 鶏の唐揚げ 磯和え お祝いなると入り村雲汁 <b>1年生 入学お祝い献立</b>	ささげ 鶏肉 鶏卵 なると 牛乳 きざみのり	米 もち米 でん粉 薄力粉 黒ごま(いり) 白絞油	小松菜 にんじん しょうが にんにく もやし 玉葱 長ねぎ	786 kcal 32.3 g
12	火	○	通常		フィッシュバーガー ミネストラスープ キャロットソースサラダ	たちうお 鶏卵 ベーコン 豚肉 牛乳	丸パン 薄力粉 パン粉 上白糖 マカロニ 白絞油 サラダ油	にんじん ホールトマト パセリ キャベツ にんにく しょうが 玉葱 きゅうり ホールコーン	807 kcal 36.6 g
13	水	○	通常	小松菜	麦ご飯 ひじきのふりかけ さわらのねぎみそ焼 切干大根の煮物 春野菜のゴロゴロスープ	糸けずり節 さわら 白みそ 油揚げ ベーコン 大豆 ひじき 牛乳	米 押麦 上白糖 三温糖 白ごま(いり) サラダ油	にんじん 小松菜 しょうが 長ねぎ 切干しいたけ 玉葱 かぶ こぼろ たけのこ	767 kcal 33.3 g
14	木	○	通常	小松菜	筍そぼろ丼 しめじ・キャベツ・玉ねぎの味噌汁 白玉の黒蜜きな粉かけ <b>お花見献立 白玉の黒蜜きな粉かけ</b>	豚肉 油揚げ 白みそ 豆腐 きな粉 牛乳	米 押麦 こんにやく 三温糖 上白糖 白玉粉 黒蜜 サラダ油 ごま油 白ごま(いり)	にんじん 小松菜 しょうが たけのこ もやし しめじ 玉葱 キャベツ 長ねぎ	880 kcal 33.6 g
15	金	○	通常	小松菜	ひよこ豆のドライカレー ABCスープ 清見オレンジ <b>まめまめランチ ひよこ豆のドライカレー</b>	豚肉 ひよこ豆 牛乳	米 薄力粉 マカロニ サラダ油	にんじん ピーマン 小松菜 にんにく しょうが 玉葱 白菜 清見オレンジ	820 kcal 28.8 g
18	月	○	通常		麦ご飯 手作りふりかけ じゃがのそぼろ煮 野菜のゴマドレッシング	糸けずり節 鶏肉 牛乳 ちりめんじゃこ 青のり	米 押麦 上白糖 じゃがいも しらたき 白ごま(いり) 白絞油 サラダ油	にんじん 玉葱 干し椎茸 グリーンピース もやし きゅうり キャベツ	817 kcal 29.4 g
19	火	○	通常		大豆入りミートソーススパゲッティ カリカリベーコンのせサラダ デコボン <b>まめまめランチ 大豆入りミートソース スパゲッティ</b>	豚肉 大豆(国産) ベーコン 牛乳	上白糖 薄力粉 スパゲッティ サラダ油 有塩バター オリーブ油	にんじん ホールトマト 玉葱 セロリー マッシュルーム キャベツ きゅうり デコボン	856 kcal 30.6 g
20	水	○	45分授業	小松菜	たけのこご飯 ハタハタの唐揚げ ゴマ和え 春野菜の味噌汁 <b>春の味わい献立 たけのこ・ハタハタ・春キャベツ ・新たまねぎ・新じゃが</b>	鶏肉 油揚げ はたはた 白みそ 牛乳	米 もち米 三温糖 薄力粉 でん粉 上白糖 じゃがいも 白絞油 白ごま(いり・すり)	にんじん 小松菜 こねぎ たけのこ しょうが もやし 玉葱 キャベツ	777 kcal 32.7 g
21	木	○	通常	小松菜	あんかけチャーハン 坦々スープ 杏仁豆腐	鶏卵 えび 豚肉 豆腐 赤みそ 白みそ 牛乳 粉寒天 牛乳	米 押麦 三温糖 でん粉 上白糖 サラダ油 ごま油 ねりごま	にんじん 小松菜 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ 干し椎茸 にんにく 玉葱 白菜キムチ もやし パイン缶 みかん缶 黄桃缶	848 kcal 28.8 g
22	金	○	通常	小松菜	かてめし ゼリーフライ バリバリ油揚げサラダ 大根・玉ねぎ・小松菜の味噌汁 <b>郷土料理：埼玉県 かてめし ゼリーフライ</b>	高野豆腐 油揚げ おから 鶏卵 白みそ 刻み昆布 牛乳	米 もち米 三温糖 じゃがいも 薄力粉 パン粉 サラダ油 白絞油	にんじん 小松菜 こぼろ 干すいき 玉葱 長ねぎ キャベツ きゅうり 大根	811 kcal 25.7 g
25	月	○	通常	小松菜	ホイコウロウ丼 春雨スープ マラーカオ(中国風蒸しケーキ) <b>世界の料理：中国 ホイコウロウ丼 マラーカオ</b>	豚肉 赤みそ 鶏肉 油揚げ 鶏卵 牛乳 生クリーム	米 上白糖 でん粉 はるさめ 薄力粉 三温糖 サラダ油 黒ごま(いり)	にんじん ピーマン 小松菜 しょうが にんにく たけのこ キャベツ 干し椎茸 長ねぎ 玉葱	898 kcal 32.1 g
26	火	○	通常	小松菜	わかめご飯 シシャモの甘露煮 バリバリサラダ 豚汁	豚肉 豆腐 白みそ 炊き込みわかめ 牛乳 ししゃも	米 でん粉 ワンタン 三温糖 じゃがいも こんにやく 白絞油 ごま油 サラダ油	小松菜 にんじん キャベツ もやし 大根 長ねぎ	813 kcal 28.9 g
27	水	○	通常	小松菜	ごまご飯 鶏肉のねぎソースかけ 七菜きんぴら キャベツ・玉ねぎ・小松菜のみそ汁 オレンジゼリー	鶏肉 豚肉 油揚げ 白みそ 牛乳 くわわかめ 粉寒天	米 押麦 三温糖 じゃがいも こんにやく 上白糖 黒・白ごま ごま油 白絞油	葉ねぎ にんじん さやいんげん 小松菜 こぼろ キャベツ 長ねぎ みかん缶 オレンジジュース	779 kcal 33.3 g
28	木	○	通常		セサミトースト ホワイトシチュー キャベツとコーンのサラダ	鶏肉 牛乳	食パン グラニュー糖 じゃがいも 薄力粉 有塩バター ねりごま 白ごま(すり・いり) サラダ油	にんじん ほうれん草 にんにく 玉葱 セロリー マッシュルーム キャベツ ホールコーン	853 kcal 27 g
29	金				<b>昭和の日</b>				

\* 食材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

\* 収穫の状況により、「地産地消の食材」が変更になる場合があります。ご了承ください。

**★1年生は4月11日(月)から給食が開始します。**

## 保護者様へ

毎月月末に、献立表・給食だよりが両面印刷となっているプリントをお配りいたします。ぜひお読みください。

そして、子供たちと、「今日学校で何を食べたのか」など、食について話をしてほしいと思います。「何が好き」や「給食で出たあの料理は？」など、ちょっとしたことでも、ご家庭で食について話をさせていただくことで、子供たちは食への興味・関心を持つようになります。食への関心は、将来の食習慣の形成に大いに関係していくと考えています。どうぞ、ご家庭での「食育」を大事にさせていただきたいと思っております。

★給食当番になりますと金曜日に白衣を持ち帰ります。  
**洗濯をして、アイロンをかけた状態で月曜日に必ず持たせるようお願いいたします。**



給食の調理委託業務は、引き続き株式会社 レクトンが行います。心を込めて安全で、おいしい給食を提供してまいります。よろしくお願いたします。

