



4月予定献立表

4月の給食目標
給食について理解し、
基本的態度を身に付けよう

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 たんぱく汁
10	月	○	通常		鮭の彩りちらしずし じゃが芋のゴマ和え 沢煮椀 つぶつぶみかんゼリー 進級お祝い献立 ちらしずし	油揚げ 鮭 鶏卵 牛乳 粉寒天	米 三温糖 サラダ油 白ごま(いり・すり) じゃがいも ねりごま 上白糖	かんぴょう 干し椎茸 にんじん しょうが さやいんげん きゅうり 大根 ごぼう たけのこ えのき 水菜 みかん缶 オレンジジュース	791 kcal 32.0 g
11	火	○	通常	小松菜	入学お祝い赤飯 鶏の唐揚げ 野菜の酢みそ和え 村雲汁 新入生お祝い献立 お赤飯	小豆 牛乳 鶏肉 白みそ 鶏卵	米 もち米 黒ごま(いり) でん粉 薄力粉 白絞油 白ごま(いり) ねりごま 上白糖 ごま油	しょうが にんにく もやし にんじん 小松菜 玉葱 長ねぎ	817 kcal 32.3 g
12	水	○	通常	小松菜	セサミトースト 粉チーズ入り濃厚ポークビーンズ ひよこ豆のサラダ 世界の料理 アメリカ合衆国	牛乳 いんげんまめ ベーコン 豚肉 生クリーム 粉チーズ ひよこ豆	食パン 有塩バター グラニュー糖 ねりごま 白ごま(すり・いり) サラダ油 じゃがいも 三温糖	玉葱 にんにく にんじん ホールトマト パセリ 小松菜 キャベツ レモン	786 kcal 28.4 g
13	木	○	通常	小松菜	わかめごはん ししゃもの甘露煮 パリパリ油揚げのサラダ 豚汁	炊き込みわかめ 牛乳 ししゃも 油揚げ 豚肉 木綿豆腐 白みそ	米 でん粉 白絞油 三温糖 サラダ油 じゃがいも 板こんにゃく	キャベツ にんじん 小松菜 白菜 大根 長ねぎ	815 kcal 29.6 g
14	金	○	通常	小松菜	ホイコウロウ丼 春雨スープ テコボン	豚肉 赤みそ 牛乳 鶏肉 油揚げ	米 米粒麦 サラダ油 上白糖 でん粉 緑豆はるさめ	しょうが にんにく にんじん たけのこ キャベツ 干し椎茸 長ねぎ ピーマン 玉葱 小松菜 テコボン	799 kcal 31.5 g
17	月	○	通常		ひよこ豆のドライカレー 海藻サラダ 清見オレンジ まめまめランチ ひよこ豆	豚ひき肉 ひよこまめ 牛乳 海草ミックス	米 米粒麦 有塩バター サラダ油 薄力粉 白ごま(いり) 上白糖	にんにく しょうが 玉葱 にんじん ピーマン キャベツ もやし 清見オレンジ	788 kcal 26.2 g
18	火	○	通常		麦ご飯 大豆とじゃこの甘辛揚げ ほっけの塩焼き 雷こんにゃく 春野菜のみそ汁 良い歯の日 かみかみ献立	牛乳 大豆 ちりめんじゃこ ほっけ 油揚げ 白みそ	米 米粒麦 でん粉 白絞油 上白糖 白ごま(いり) サラダ油 ごま油 黒こんにゃく 白こんにゃく	たけのこ 玉葱 キャベツ にんじん こねぎ	775 kcal 34.6 g
19	水	○	通常	小松菜	クリームスパゲティ きびなのサラダ いちご	ベーコン 鶏肉 むきえび 牛乳 生クリーム くきわかめ きびなの	スパゲッティ オリーブ油 サラダ油 有塩バター 薄力粉 三温糖 ごま油 白絞油 でん粉 白ごま(すり)	にんにく しょうが セロリー 玉葱 にんじん エリンギ 小松菜 もやし きゅうり いちご	867 kcal 38.3 g
20	木	○	通常		麦ご飯 塩昆布入り手作りふりかけ 五色卵 七菜きんぴら 白菜・にんじん・なめこのみそ汁	牛乳 ちりめんじゃこ 塩昆布 かつお節 鶏卵 豚ひき肉 豚肉 油揚げ くきわかめ 白みそ	米 米粒麦 白ごま(いり) 三温糖 サラダ油 上白糖 白絞油 じゃがいも 糸こんにゃく	にんじん 干し椎茸 キャベツ ごぼう さやいんげん 白菜 なめこ こねぎ	816 kcal 33.9 g
21	金	○	通常	小松菜	フィッシュサンド 白ゴマのポターシュ キャロットソースサラダ	モーカザメ 鶏卵 牛乳 鶏肉 いんげんまめ 生クリーム	丸パン 白絞油 薄力粉 パン粉 サラダ油 ねりごま 白ごま(いり) 上白糖	キャベツ 玉葱 パセリ 小松菜 ホールコーン にんじん	768 kcal 35.5 g
24	月	○	通常		十六穀ごはん 新じゃがのそぼろ煮 とら豆とわかめのサラダ まめまめランチ とら豆	牛乳 鶏ひき肉 とら豆 カットわかめ	米 雑穀 白絞油 じゃがいも しらたき 上白糖 三温糖 ごま油	玉葱 にんじん 干し椎茸 グリーンピース キャベツ きゅうり	823 kcal 28.4 g
25	火	○	通常		じゃこチャーハン すり身団子の甘酢あんかけ 卵入り中華コーンスープ	ちりめんじゃこ 牛乳 あじのすりみ 鶏卵 凍り豆腐 ベーコン 豚肉	米 米粒麦 サラダ油 でん粉 薄力粉 白絞油 三温糖	しょうが にんじん ホールコーン ピーマン 長ねぎ 干し椎茸 玉葱	783 kcal 29.0 g
26	水	○	45分 授業	小松菜	麦ご飯 サバのねぎみそ焼き ゴマ和え 五目汁	牛乳 さば 白みそ 豚肉 カットわかめ	米 米粒麦 上白糖 白ごま(いり・すり) 三温糖 じゃがいも	しょうが 長ねぎ 小松菜 もやし にんじん ごぼう 玉葱	764 kcal 34.3 g
27	木	○	通常	小松菜	鶏ごぼうピラフ サーモンのマスタード焼き フレンチサラダ ポテトのポターシュ	鶏肉 鶏卵 牛乳 鮭 ベーコン	米 米粒麦 サラダ油 有塩バター マヨネーズ 上白糖 じゃがいも	にんじん しょうが ごぼう さやいんげん パセリ キャベツ 小松菜 ホールコーン 玉葱	853 kcal 39.0 g
28	金	○	通常	小松菜	かてめし ゼリーフライ 野菜のゴマドレッシング 呉汁 郷土料理 埼玉県	刻み昆布 凍り豆腐 油揚げ 牛乳 おから 鶏卵 大豆 豚肉 木綿豆腐 白みそ	米 サラダ油 三温糖 じゃがいも 薄力粉 パン粉 白絞油 白ごま(いり) 上白糖	ごぼう にんじん 干すいき 水菜 玉葱 長ねぎ もやし 小松菜 キャベツ 白菜	801 kcal 29.0 g

* 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(火)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ので、ぜひ一読ください。

そして、子供たちと「今日学校で何を食べたのか」など、食についての話をしていただけると嬉しいです。「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、食についての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きます。ご家庭での「食育」を大切にいただくと幸いです。

★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。

