

令和6年度 4月分学校給食予定献立表

毛呂山町学校給食センター

日曜日	献立名		食材料(太字は毛呂山町産の予定)			栄養価	
	主食・のみもの つけるもの・かけるもの	おかず デザートなど	主に血や肉を作る食品 (赤色の食品)	主に体の調子を整える食品 (緑色の食品)	主に熱やぬく力になる食品 (黄色の食品)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
11 木	ライスボール 牛乳	カラフル野菜のスープ 春巻き(バ) 焼きそば(角)	牛乳、鶏肉、春巻き、豚肉、あおのり	にんじん、たまねぎ、だいこん、とうもろこし、キャベツ	ライスボール、じゃがいも、なたね油、米ぬかサラダ油、蒸し中華めん	667 891	22.7 28.7
12 金	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 中華サラダ(角)	牛乳、豚肉、豆腐	にんにく、根しょうが、根深ねぎ、にんじん、たけのこ、きゅうり、もやし、こまつな	ごはん、米ぬかサラダ油、三温糖、でん粉、上白糖、ごま油	626 799	27.4 33.6
15 月	ごはん 牛乳	つみれ入りタンタン風スープ ねぎ塩焼き肉(角)	牛乳、鶏肉、いわしつみれ、豚肉	根しょうが、にんにく、たまねぎ、もやし、チンゲンサイ、にんじん、根深ねぎ、レモン果汁	ごはん、ごま油、ねりごま、ごま、米ぬかサラダ油	638 805	28.9 34.8
16 火	地粉うどん 牛乳	わかめうどんの汁 笹かまぼこのパセリ揚げ(バ) ごぼうサラダ(角)	牛乳、煮干し、削り節、豚肉、笹かまぼこ	にんじん、たまねぎ、根深ねぎ、わかめ、パセリ、ごぼう、とうもろこし、きゅうり	地粉うどん、三温糖、小麦粉、なたね油、マヨネーズタイプ調味料(卵不使用)、上白糖	589 755	23.1 28.9
17 水	ごはん 牛乳	かきたまスープ さばのねぎみそかけ(バ) もやしのごま和え(角)	牛乳、鶏肉、鶏卵、さば、赤みそ	にんじん、たまねぎ、こまつな、根しょうが、根深ねぎ、もやし、きゅうり	ごはん、ごま油、でん粉、三温糖、ごま	618 780	25.5 30.7
18 木	子どもパン スライス 牛乳	コロコロ野菜のスープ ハンバーグのデミグラスソースかけ(角) チョコクレープ(学)	牛乳、ウインナーソーセージ、ハンバーグ	にんじん、たまねぎ、だいこん、とうもろこし	子どもパン、じゃがいも、米ぬかサラダ油、三温糖、デミグラスソース、チョコクレープ	683 844	26.5 32.3
小学1年生給食スタート							
19 金	ごはん 牛乳	ジャーマンスープ タコライス(具)(バ) パリパリ塩キャベツ(角)	牛乳、ウインナーソーセージ、豚肉	たまねぎ、にんじん、パセリ、キャベツ	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも	634 780	24.1 28.3
22 月	コッペパン スライス 牛乳	米粉のクリームシチュー 焼きウインナー(小② 中① 小①) ミートソース(角)	牛乳、鶏肉、ウインナーソーセージ、豚肉、チーズ	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、根しょうが、にんにく、トマトピューレー	コッペパン、米ぬかサラダ油、じゃがいも、バター、米粉、パン粉	646 810	27.8 34.7
23 火	ごはん 牛乳	春雨スープ 揚げぎょうざ (小1~3年①小4~中② 小) ビビンバの具(角)	牛乳、鶏肉、ぎょうざ、豚肉	にんじん、たまねぎ、乾しいたけ、根深ねぎ、チンゲンサイ、根しょうが、にんにく、もやし、こまつな	ごはん、はるさめ、ごま油、なたね油、米ぬかサラダ油、三温糖、ラー油、ごま	679 845	29 35.9
24 水	バターロール 牛乳	アルファベットスープ オムレツのケチャップソースかけ(バ) パリジャンサラダ(角)	牛乳、豚肉、オムレツ、チーズ	にんじん、たまねぎ、だいこん、はくさい、キャベツ、きゅうり、とうもろこし	バターロール、米ぬかサラダ油、アルファベットマカロニ、三温糖、でん粉、上白糖	590 763	22.2 27.8
25 木	小)ごはん 中)麦ごはん 牛乳	米粉のカレー チキンサラダ(角)	牛乳、豚肉、チーズ、ヨーグルト、サラダチキン	にんにく、たまねぎ、にんじん、ソテーオニオン、トマトピューレー、キャベツ、きゅうり	ごはん、麦ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、ココア、バター、米粉、上白糖	631 839	24.1 30.4
26 金	ツイストパン 牛乳 中濃ソース	スコッチブロス ホキフライ(バ) ポテトサラダ(角)	牛乳、鶏肉、ホキフライ	セロリー、にんじん、たまねぎ、キャベツ、とうもろこし、きゅうり	ツイストパン、米ぬかサラダ油、おおむぎ、サラダ油、じゃがいも、マヨネーズタイプ調味料(卵不使用)、上白糖	628 783	23.2 27.9
30 火	ごはん 牛乳	青菜とじゃがいものみそ汁 塩味から揚げ(バ) キャベツのおかかマヨネーズ風和え(角)	牛乳、煮干し、削り節、豆腐、白みそ、赤みそ、鶏肉、かつお節	たまねぎ、こまつな、にんにく、レモン果汁、きゅうり、にんじん、キャベツ	ごはん、じゃがいも、でん粉、なたね油、マヨネーズタイプ調味料(卵不使用)	636 841	23 30
給食回数			13回			平均栄養量	
			(学)・・・学校配送 (角)・・・角食缶 (バ)・・・バット (ビ)・・・ビニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校			636 810	25.2 31.1
						基準栄養量	
						630 805	21.1 27

※ 材料入荷の都合により献立を突然変更することや、欠品することがあります。
 ※ 0-157対策のため生野菜をひかえた献立になっています。ご理解とご協力をお願いいたします。

きゅうしよくがはじまるよ!

どんなきゅうしよくが出てくるのかな?

1年間に194回
のきゅうしよくを
食べるよ。

お魚も、煮たり、焼いたり、
いろいろな料理になって
登場するよ。

世界や日本のいろいろな
地域で食べられている
料理が登場するよ。
みんながはじめて食べる
料理もあるかも…。



みんなの
ふるさとの料理も
出てくるよ。

地元で作られている
食べ物も登場するよ。
季節のやさいが
いろいろなメニューに
使われているよ。

きゅうしよくとうばんの ふくそう



- マスク
きちんと鼻と口に
あてる
- ぼうし
かみの毛が
出ないように
- ボタン
きちんと
とめる
- 白衣
ピッカ
ピカ
- ハンカチ
きゅうしよく専用
にして、
毎日あらってね
- 手
つめを
短く切り、
きれいに
あらう