



平成31年4月分 学校給食献立予定表



しょくじのマナーをまもりましょう

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのもとになる		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1ぐん さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	2ぐん ぎゅうにゅう にゅうせいひん ごさかな・かいそう	3ぐん いろのこいやさい	4ぐん そのたのやさい・くだもの・きのこ	5ぐん こめ・パン・めん いも・さとう	6ぐん ゆし・しゅじつ	
10 水	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	B・Bカレー	ぎゅうにく・【だいず】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ あぶら	牛肉 大豆 小麦 豚肉 りんご バナナ
	あいちのみかんゼリーあえ				【あいちのみかんゼリー】 ナタデココ・パイン・もも			もも
11 木	こめこパン					【こめこパン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	はるキャベツのスープ	ウインナー		にんじん・パセリ	【キャベツ】・たまねぎ	じゃがいも	あぶら	豚肉 大豆 小麦
	ケチャップいりオムレツ	たまご・とりにく		トマト・にんじん	たまねぎ	さとう・でんぷん	ラード・あぶら オリブオイル	卵 鶏肉 りんご 豚肉
12 金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	さくらのすましじる	かまぼこ・【とうふ】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきだけ ほししいたけ			大豆 小麦
	てりどり	とりにく			しょうが	さとう	あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	*おいわいデザート					おいわいデザート		大豆
15 月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	こじる	【ふたにく】・だいずペースト 【とうふ】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・【ねぎ】・しょうが	さといも	あぶら	豚肉 大豆
	☆ポテトコロッケ	ふたにく・ぎゅうにく		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パンこ さとう・こむぎこ	あぶら	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	◎いんげんのごまあえ			さやいんげん		さとう	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
16 火	わかめごはん		わかめ			【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	さわにわん	【ふたにく】		にんじん	だいこん・ごぼう・【ねぎ】	こんにゃく	あぶら	豚肉 大豆 小麦
	☆とりにくのたつたあげ	とりにく			しょうが	でんぷん	あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	*カットパイ				カットパイ			
17 水	ちゅうかめん					【ちゅうかめん】		小麦
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	とんこつラーメン	【ふたにく】・【やきふた】 なると		にんじん	【キャベツ】・もやし 【ねぎ】・ほしきくらげ		あぶら	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆はるまき	ふたにく		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・さとう こむぎこ	ごまあぶら あぶら	豚肉 大豆 小麦 ごま
アーモンドごさかな		かたくちいわし				アーモンド		
18 木	むぎごはん					【こめ】・おむぎ		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	はるさめスープ	ベーコン		にんじん	もやし・はくさい・【ねぎ】 ほししいたけ	はるさめ	あぶら	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	やきにくどん	【ふたにく】		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・にんにく	さとう	あぶら	豚肉 大豆 小麦 りんご もも ごま
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
19 金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	にくじゃが	【ふたにく】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも・さとう こんにゃく	あぶら	豚肉 大豆 小麦
	さばのしおやき	さば					あぶら	さば
	たくあん				たくあん			小麦 大豆

- ・* _____ するしのオレンジのかわ・からぶくろ、カットパイのからぶくろ、おいわいデザート、ヨーグルトのからようき・スプーンはぎょうしゃがいかいしゅうします。
- ・サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしゅうします。
- ・【 】のしょくひんはあいちけんさんのものをしゅうしています。(てんこうにより、さんちがかわることがあります。)
- ・こんだてめいに () できさいされているちょうみりょうは、こぶくろタイプです。
- ・◎しるしはセンターでドレッシングなどであえてあります。
- ・☆しるしはセンターであけてちょうりしてあります。
- ・12日、19日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

ごにゅうがく・ごしんきゅう、おめでとうございます！

夢と希望いっぱい胸を膨らませ、新学期がスタートします。
 子どもたちの健やかな成長を支えるため、共同調理場では
 安心安全な給食を心がけていきますので、よろしくお願ひします。



一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。ご家庭でも給食の味を再現してみてください。





平成31年4月分 学校給食献立予定表



しよくじのマナーをまもりましょう

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものとなる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのもとになる		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
22月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	すいとんじる	あぶらあげ		にんじん	はくさい・だいこん・【ねぎ】	すいとん		小麦 大豆
	てりやきハンバーグ	とりにく・ぶたにく			たまねぎ	じゃがいも・さとう でんぷん	あぶら	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	◎なのはなあえ			なばな	とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦
23火	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	みそけんちんじる	とりにく・あつあげ ミックスみそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	さといも	あぶら	鶏肉 大豆
	☆あじのカレーふうみフライ	あじ				パンこ・こむぎこ	あぶら	小麦
	*オレンジ				オレンジ			オレンジ
24水	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ビーフシチュー	ぎゅうにく	なまクリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース マッシュルーム	じゃがいも	ハヤシルウ あぶら	牛肉 小麦 豚肉 大豆 りんご 鶏肉 乳
	はるのいろどりサラダ (ごまドレッシング)	ハム		アスパラガス・にんじん	【キャベツ】・とうもろこし		ドレッシング	豚肉 大豆 小麦 りんご こま 卵
	ココアパウダー						ココアパウダー	大豆
25木	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	たまごとじソフトめん	【たまご】・とりにく かまぼこ		にんじん	ほししいたけ・【ねぎ】 はくさい	でんぷん	あぶら	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆まぐろづけフライ	まぐろ				パンこ・こむぎこ さとう	あぶら	小麦 大豆
26金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ぶたじる	【ぶたにく】 【とうふ】・あかみそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく・さといも	あぶら	豚肉 大豆
	ひじきのいために	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	あぶら	大豆 小麦

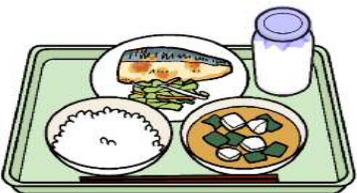
- ・* するしのオレンジのかわ・からぶくろ、カットパインのからぶくろ、おいわいデザート、ヨーグルトのからようき・スプーンはぎょうしゃがかいしゅうします。
- ・サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしよします。
- ・【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしよしてしています。(てんこうにより、さんちがかわることがあります。)
- ・こんだてめいに()でささいされているちょうみりよは、こぶくろタイプです。
- ・◎するしはセンターでドレッシングなどであえてあります。
- ・☆するしはセンターであげてちょうりしてあります。
- ・12日、19日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

4月21日(日)
一宮市議会議員一般選挙
が実施されます。
必ず投票に出掛けましょう!
一宮市明るい選挙推進協議会



がっこうせうじよく もくじよう
学校給食の7つの目標

「学校給食法」第2条より



1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

えいよう 栄養



2 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判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



4 食生活が自然の恩恵の上で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養うこと。



5 食生活が食に関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養うこと。



6 わ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ること。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

