



平成31年4月分 学校給食献立予定表



食事のマナーを守りましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		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群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
8月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	マーボー豆腐	【豚肉】・【豆腐】 赤みそ		にんじん	たまねぎ・【ねぎ】 干ししいたけ・しょうが にんにく	でんぷん	油	豚肉 大豆 小麦 鶏肉 ゼラチン
	☆揚げギョーザ・3個	鶏肉・豚肉			キャベツ・たまねぎ にんにく・しょうが	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
9月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華スープ	鶏肉		にんじん	もやし・はくさい・【ねぎ】 干ししいたけ		油	鶏肉 豚肉 ごま 大豆 小麦
	☆豚肉と野菜の黒酢あん	【豚肉】		にんじん・ピーマン	たまねぎ・なす	でんぷん・砂糖	油	豚肉 りんご 大豆 小麦
	*米粉ドッグ					米粉ドッグ		卵 乳 大豆
10月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	桜のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきだけ 干ししいたけ			大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	*お祝いデザート					お祝いデザート		大豆
11月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそけんちん汁	鶏肉・厚揚げ ミックスみそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	さといも	油	鶏肉 大豆
	☆あじのカレー風味フライ	あじ				パン粉・小麦粉	油	小麦
	◎菜の花和え			菜花	とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦
12月	米粉パン					【米粉パン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフシチュー	牛肉	生クリーム	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	ハヤシルフ 油	牛肉 小麦 豚肉 大豆 りんご 鶏肉 乳
	愛知のみかんゼリー和え				【愛知のみかんゼリー】 ナタデココ・バイン・もも			もも
15月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・【ねぎ】・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	照り焼きハンバーグ	鶏肉・豚肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖 でんぷん	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	*カットパイ				カットパイ			
16月	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖 こんにゃく	油	豚肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
17月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	ベーコン		にんじん	もやし・はくさい・【ねぎ】 干ししいたけ	はるさめ	油	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	焼き肉丼	【豚肉】		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・にんにく	砂糖	油	豚肉 大豆 小麦 りんご もも ごま

- ・ *印のオレンジの皮・空袋、カットパイの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 10日、16日、22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。

ご入学・ご進級、おめでとうございます！

いよいよ今年度の給食が始まります。
中学生は心身ともに大きく成長し、
将来の体をつくる大切な時期です。
1日3食の食事をしっかり食べて、
必要な栄養を取り入れましょう。



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

食事のマナーを守りましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		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群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵 豆・豆制品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
18 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	沢煮わん	【豚肉】		にんじん	だいこん・ごぼう・【ねぎ】	こんにゃく	油	豚肉 大豆 小麦
	☆鶏肉の竜田揚げ	鶏肉			しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
19 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	【キャベツ】・もやし 【ねぎ】・干しきくらげ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま
	アーモンド小魚		かたくちいわし				アーモンド	
22 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	こんにゃく・さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	*オレンジ				オレンジ			オレンジ
23 火	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	春キャベツのスープ	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	油	豚肉 大豆 小麦
	ケチャップ入りオムレツ	卵・鶏肉		トマト・にんじん	たまねぎ	砂糖・でんぷん	ラード・油 オリーブオイル	卵 鶏肉 りんご 豚肉
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
24 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ずいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいこん・【ねぎ】	ずいとん		小麦 大豆
	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
25 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	B・Bカレー	牛肉・【大豆】		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 油	牛肉 大豆 小麦 豚肉 りんご パナナ
	春の彩りサラダ (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 ごま 卵
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
26 金	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	卵とじソフトめん	【卵】・鶏肉・かまぼこ		にんじん	干しいたけ・【ねぎ】 はくさい	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆まぐろ漬けフライ	まぐろ				パン粉・小麦粉 砂糖	油	小麦 大豆
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉

- ・ * 印のオレンジの皮・空袋、カットパインの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 10日、16日、22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



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。

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。