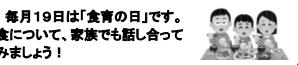


令和6年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしてよう

日	曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる	緑：主に体の調子を整える	黄：主にエネルギーになる	献立に含まれるアレルギー表示 (28品目)	エネルギー (kcal)	
			1群（たんぱく質） 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群（カルシウム） 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海さう	3群（カロテン） 緑黄色野菜	4群（ビタミン） その他の野菜 果物・きのこ		
9	火	ご飯				【米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	780
		ポークカレー	ぶた肉・【大豆】		にんじん・【トマト】	たまねぎ	じゃがいも カレールウ	豚肉 天豆 小麦 りんご バナ
		いちごゼリー和え ＜いちごゼリー＞				ナタデココ・パインアップル 【いちご】	油 砂糖	19.5
10	水	赤飯				【米】・あずき 【もち米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	855
		ハンバーグのおろしがけ	ぶた肉・とり肉			たまねぎ・だいこん	でん粉・砂糖	豚肉 鶏肉 大豆
		お祝いすまし汁 ＊お祝いデザート	かまぼこ・【豆腐】 豆乳		にんじん・【みづば】	はくさい・えのきだけ 干しいたけ いちご	ラード・油 砂糖・水あめ	大豆 大豆
11	木	ご飯				【米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	756
		牛肉とトマトの中華いため	牛肉		赤パブリカ・トマト	たまねぎ・たけのこ・黄パブリカ	砂糖・でん粉	牛肉
		豆腐とこまつなの中華スープ	とり肉・【豆腐】		こまつな・にんじん	もやし・干しいたけ	油	鶏肉 大豆 豚肉
		ココアパウダー					砂糖	大豆
12	金	中華めん				【中華めん】		小麦
		牛乳		【牛乳】			乳	822
		とん骨ラーメン(汁)	ぶた肉・なると		にんじん・チングンサイ	キャベツ・もやし	油	豚肉 ゼラチン 小麦 ごま 大豆 鶏肉
		☆揚げギョーザ・3個 ◎切干したいこんの中華和え	ぶた肉 まぐろフレーク		にら ほうれんそう	キャベツ・たまねぎ・にんにく 【切干したいこん】	パン粉・でん粉 砂糖・小麦粉 ラード・油 ドレッシング	豚肉 小麦 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
15	月	ご飯 「まごわやさしい」 牛乳 献立		【牛乳】 骨に注意してね		【米】		
		さわらの香味だれがけ	さわら				乳	771
		◎もやしのしそひじき和え	ひじき		こまつな・しその実	もやし	砂糖・でん粉 油・ごま油 油	ごま
		ぶた汁	ぶた肉・【豆腐】・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・えのきだけ ねぎ	さといも 油	豚肉 大豆
16	火	ご飯				【米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	764
		☆じゃがいもとワインナーのコンソメいため	ワインナー		にんじん・ビーマン	たまねぎ	じゃがいも 油	鶏肉
		オニオンスープ	ペーパー		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・エリンギ	油	豚肉 大豆 牛肉
17	水	わかめご飯 正しい はしづかいの日		わかめ 【牛乳】		【米】		
		牛乳					乳	795
		絹厚揚げのそぼろあんかけ	大豆・とり肉			でん粉・砂糖	油	大豆 鶏肉
		肉じゃが	ぶた肉		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	豚肉
18	木	小麦入り米粉ロールパン				【小麦入り米粉ロールパン】		小麦 乳 大豆
		牛乳		【牛乳】			乳	809
		ボロニアステーキ ◎ブロッコリーのドレッシング和え	とり肉・ぶた肉			でん粉・砂糖	ラード・油	鶏肉 豚肉
		ミネストローネ	ワインナー		ブロッコリー にんじん・パセリ トマト	たまねぎ・【キャベツ】	マカロニ	ドレッシング 鶏肉 豚肉 りんご
19	金	ご飯 旬を味わう日		【牛乳】 骨に注意してね		【米】		
		牛乳					乳	745
		☆かれいの竜田揚げ ◎アスパラガスのささみ和え	かれい・みそ		しょうが・にんにく	でん粉・砂糖	ごま油・油	
		キャベツのみぞ汁	ささみフレーク 【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		アスパラガス 【キャベツ】・えのきだけ・ねぎ	とうもろこし	ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン
22	月	ご飯				【米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	778
		☆ミニカツ	ぶた肉		たまねぎ	パン粉・小麦粉 砂糖	油	豚肉 小麦 大豆
		かきたま汁	【卵】・とり肉・かまぼこ		にんじん・葉ねぎ	えのきだけ・干しいたけ	でん粉	卵 鶏肉
23	火	ご飯 だしを味わう日		【牛乳】 骨に注意してね		【米】		
		牛乳					乳	749
		さばの塩焼き ◎いんげんのごま和え	さば		さやいんげん	砂糖	ごま	
		湯葉のすまし汁	【豆腐】・湯葉		にんじん	はくさい・えのきだけ 干しいたけ・ねぎ		大豆
24	水	りんごパン			りんご	パン		小麦 乳 大豆 りんご
		牛乳		【牛乳】			乳	762
		☆ささみカツ	とり肉			じゃがいも・米粉 でん粉・砂糖	油	鶏肉 大豆
		コーンクリームスープ	ペーパー・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	ホワイトルウ	豚肉 大豆



令和6年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしよう

日	曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる	緑：主に体の調子を整える	黄：主にエネルギーになる	献立に含まれるアレルギー表示 (28品目)	エネルギー (kcal)	
			1群（たんぱく質） 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群（カルシウム） 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	3群（カロテン） 緑黄色野菜	4群（ビタミン） その他の野菜 果物・きのこ		
25	木	麦ご飯				【米】・大麦		775
		牛乳		【牛乳】			乳	
		ぶた丼の具	ぶた肉		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・にんにく	砂糖・でん粉 豚肉 大豆 りんご ごま 小麦	
		吳汁	とり肉・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	
		*パインアップル				パインアップル		
26	金	ご飯				【米】		781
		牛乳		【牛乳】			乳	
		☆春巻	ぶた肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でん粉・砂糖 小麦粉・水あめ ごま油・油 豚肉 小麦	
		はるさめスープ	ベーコン		にんじん・トウモロコシ	はくさい・干しいたけ とうもろこし	はるさめ 油 豚肉 大豆	
30	火	*ヨーグルト		ヨーグルト			乳	20.2
		ご飯				【米】		
		牛乳		【牛乳】			乳	
		てりどり	とり肉			しょうが	砂糖・でん粉 豚肉	
		ちゃんこ汁			にんじん	はくさい・えのきだけ・しらたき ねぎ・干しいたけ	油 いか 豚肉	33.7
		くいか団子>	いか・たらすり身			しょうが	でん粉・砂糖 ラード	

○ * 印のお祝いデザートの空容器・スプーン、パインアップルの空袋、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。（天候などにより、産地が変わることがあります。）

○ ◎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、11日、15日、16日、17日、19日、23日、25日、30日のおかずには、調味料にえび・かに・くるみ・小麦・卵・乳を含むことがあります、食材にはこれらのアレルゲンとそば・落花生を含んでいません。



★保護者の方へ★

★ご入学・ご進級おめでとうございます★

夢と希望いっぱいに胸を膨らませ、新年度がスタートします。子どもたちの健やかな成長を支えるため、学校給食共同調理場では、安心安全な給食を提供できるように心がけていきます。また、学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。



★学校給食献立予定表について★

- ①料理ごとに、使用する食材を6つの食品群に分けて記載します。
- ②料理ごとに、特定原材料及びそれに準する28品目についてのアレルギー表示を記載します。

*今年度より、調味料に含まれるアレルゲンについては記載しません。

- ③1日の給食で摂取できる栄養量（エネルギーとたんぱく質）を記載します。
- ④一宮市の学校給食では毎月、「まごわやさしい献立」「だしを味わう日」「匂を味わう日」「正しいはしづかいの日」の4つのねらいをもった献立を提供しており、実施日には献立のねらいを記載します。



給食を通して学び、身に付けたいこと<食育の視点>

食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	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。
おいしいね	健康！	正しい知識や情報に基づいて、品質や安全性を判断できる力を身に付ける。	
食事の大切さ、食事の喜び、楽しさを知る。	望ましい栄養や食事のとり方を知り、自分で管理していく力を身に付ける。		
感謝の心	社会性	食文化	
食べ物を大事にし、生産などにかかわる人々へ感謝の心を持つ。	食事マナーや食事を通じて、豊かな人間関係を作る。	地域の産物、食文化、歴史を知り、尊重する心を持つ。	

