



令和2年4月分 学校給食献立予定表



じゅんぴやあとかたづけをきちんとしよう

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28品目)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
9 木	クロスロールパン					こめ・パン・めん いも・さとう		小麦 乳 大豆 豚肉
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	コーンクリームスープ	ベーコン・とうにゅう		にんじん	たまねぎ・とうもろこし		ホワイトルウ あぶら	豚肉 大豆
	ポロニアステーキ	とりにく・ふたにく					でんぷん・さとう あぶら	鶏肉 豚肉
10 金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	おいわいすましじる	なると・【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
	☆ぎゅうにくコロッケ	ぎゅうにく			たまねぎ	じゃがいも・さとう パンこ・こめこ こむぎこ	あぶら	牛肉 大豆 小麦
13 月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ごじる	【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
	ハンバーグのおろしだれ	とりにく・ふたにく			たまねぎ・だいこん	じゃがいも・さとう	あぶら	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
14 火	むぎごはん					【こめ】・おおむぎ		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ポークカレー	ふたにく		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	豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ
	シャインマスカットゼリーあえ				ナタデココ・パイナップル	シャインマスカットゼリー		
15 水	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	みそしる	【とうふ】・あぶらあげ あかみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ			大豆
	てりどり	とりにく			しょうが	さとう	あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	◎なのはなあえ			なのはな	とうもろこし	さとう		大豆 小麦
16 木	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
	わふうとんこつラーメン	【ふたにく】・【やきふた】		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ メンマ		あぶら	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば
	☆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
17 金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	かいせんじたてのすましじる	たこだんご・いか ほたてフレーク		にんじん	しらたき・はくさい・ねぎ しょうが		あぶら	いか 大豆 小麦
	とうふのソフトやきだいずそぼろあん	とうにゅう・ふたにく だいずミート				でんぷん・さとう	あぶら	大豆 豚肉 小麦
*おいわいデザート						おいわいデザート	乳 卵 小麦 大豆	
20 月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	とうにゅういりみそしる	とうにゅう・【とうふ】 あぶらあげ・ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ			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
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
21 火	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
	エッグスープ	【ふたにく】・【たまご】		にんじん・パセリ	たまねぎ	でんぷん	あぶら	豚肉 卵 牛肉 小麦 大豆
	ジャーマンポテト	ベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	あぶら	豚肉 大豆
	*かわちばんかん				かわちばんかん			

・* しるしのかわちばんかんのかわ・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、すべてゆでてしようします。

・【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしようしています。(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げてちょうりしてあります。

・13日、15日、20日、23日、28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。

★学校給食予定献立表について★

- ①メニューごとに使用される食材を6つの食品群に分けて記載しています。
- ②メニューごとに28品目についてのアレルギー表示を記載しています。
- ③調理場で和える副食や揚げる副食について、特定の印で記載しています。(上記参照)
- ④愛知県で作られた食材について、【 】で記載しています。



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。





令和2年4月分 学校給食献立予定表



じゅんぴやあとかたづけをきちんとしよう

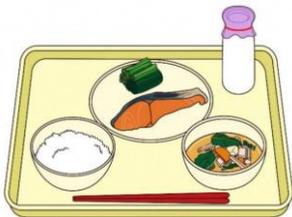
日曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのもとになる		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
		さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん ごさかな・かいそう	いろいろのいやさい	そのだのやさい・くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ	
22水	むぎごはん					【こめ】・おむぎ		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	チキンシチュー	とりにく・とうにゅう		にんじん	たまねぎ・ココナッツミルク	じゃがいも	ホワイトルウ あぶら	鶏肉 大豆 豚肉
	☆ぶたにくのインドふうからあげ	【ぶたにく】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ(とうちょうりょう あぶら)	豚肉 大豆 小麦
23木	わかめごはん		わかめ			【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	にくじゃが 	ぎゅうにく・【ぶたにく】		にんじん・さやいんげん	こんにやく・たまねぎ	じゃがいも・さとう	あぶら	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	さばのしおやき	さば					あぶら	さば
	*カットパイン				カットパイン			
24金	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ぎゅうにくとわかめのちゅうかさスープ	ぎゅうにく	わかめ	にんじん	たまねぎ・ほししいたけ ねぎ・にんにく	でんぷん	チーユ あぶら	牛肉 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆あげギョーザ・2こ	ぶたにく・とりにく			キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でんぷん・さとう こむぎこ	ごまあぶら あぶら	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	◎きりほしだいこんのナムル				【きりほしだいこん】・きゅうり		ナムルのもと	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
27月	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ミートボールのトマトにこみ	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじたけ グリーンピース・にんにく		オリーブあぶら	鶏肉 豚肉 大豆 りんご
	ハムチーズピカタ	たまご・ハム	チーズ			でんぷん・さとう	あぶら	卵 鶏肉 乳 大豆 豚肉
	◎ブロッコリーのドレッシングあえ			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
	さけふりかけ	さけ				さとう	ごま・あぶら	ごま さけ 大豆
28火	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	わかたけじろ 	かまぼこ	わかめ	にんじん	たけのこ・えのきたけ・ねぎ			小麦 大豆
	あじのしろしょうゆやき	あじ				さとう		小麦 大豆 さば
30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
	カレーなんばんソフトめん	とりにく・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・ほししいたけ	でんぷん	カレールウ あぶら	鶏肉 小麦 大豆
	☆ミンチカツ	ぎゅうにく			たまねぎ	さとう・パンこ でんぷん・こむぎこ	あぶら	牛肉 大豆 小麦

- ・* _____ するしのかわちばんかんのかわ・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、すべてゆでてしようします。
- ・【 】のしよくひんはあいちけんさんのものをしようしています。(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。
- ・◎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。
- ・13日、15日、20日、23日、28日のおかすには、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。



学校給食の7つの目標

えいようのバランスがとれたしよくじでけんこうに。



はたらくことをたいせつにおもうたいどをやしなう。



けんこうでのぞましいしよくせいかつをおくるためのちからをやしなう。



いろいろなちいきのたべものあじやれきしをしる。



きょうりよくしながら、たのしくしよくじをするせしんをやしなう。



たべものがつくられ、わたしたちのもとにどのようにとどくのかをしる。



給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう



学校給食は生きた教材です



学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。