



# 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	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
	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
	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・パイナップル・もも			もも
11 木	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 ほししいだけ			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
12 金	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
15 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
16 火	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	【ぶたにく】・【やきぶた】 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	ぶたにく		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 水	わかめごはん		わかめ			【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	ごじる	【ぶたにく】・だいすべすと 【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	ぶたにく・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
	◎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
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】 ほししいだけ	はるさめ	あぶら	豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	やきにくとん	【ぶたにく】		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
アーモンドごさかな		かたくりわし				アーモンド		
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	【ぶたにく】		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
	さばのしおゆき	さば					あぶら	さば
*カットパイナップル				カットパイナップル				

- ・ \* \_\_\_\_\_ するしのオレンジのかわ・からぶくろ、カットパイナップルのからぶくろ、おいわいデザート、ヨーグルトのからぶくろ・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。
- ・ ◎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けてちょうりしてあります。
- ・ 11日、19日、26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。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

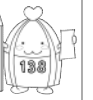


しょくじのマナーをまもりましょう

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	
		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	いろのこいやさい	そのたのやさい・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月	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	ほししいだけ・【ねぎ】 はくさい	でんぶん	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
	◎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
23火	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
	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 ごま 卵
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
24水	ごはん					【こめ】		
	ぎゅうにゅう		【ぎゅうにゅう】					乳
	さわにわん	【ぶたにく】		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	でんぶん	あぶら	鶏肉 大豆 小麦
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
25木	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
	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・でんぶん	ラード・あぶら 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
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
	*オレンジ				オレンジ			オレンジ

- ・\* \_\_\_\_\_ 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けてちょうりしてあります。
- ・11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



## 学校給食の7つの目標

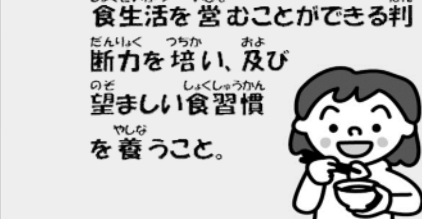
「学校給食法」第2条より



### 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



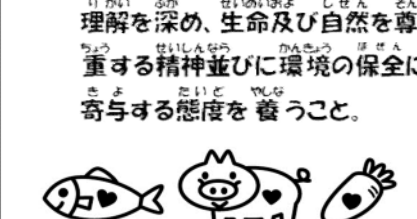
### 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



### 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。

