



令和2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	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28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	
9 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	お祝いすまし汁	なると・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきだけ 干しいだけ			大豆 小麦
	☆牛肉コロッケ	牛肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖 パン粉・米粉・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦
	*お祝いデザート		お祝いデザート					乳 大豆 卵 小麦
10 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	豚肉		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	豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ
	シャインマスカットゼリー和え				ナタデココ・パイナップル	シャインマスカットゼリー		
13 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
	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
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
14 火	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンクリームスープ	ベーコン・豆乳		にんじん	たまねぎ・とうもろこし		ホワイトルウ 油	豚肉 大豆
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
15 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	チキンシチュー	鶏肉・豆乳		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 油	鶏肉 大豆 豚肉
	☆豚肉のインド風から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風調味料 油	豚肉 大豆 小麦
16 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮仕立てのすまし汁	たこ団子・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		油	いか 大豆 小麦
	豆腐のソフト焼き大豆そぼろあん	とうもろこし・ぶたにく だいすミート				でんぷん・砂糖	油	大豆 豚肉 小麦
	*カットパイナップル				カットパイナップル			
17 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	和風豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ メンマ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば
	☆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
	◎切干しだいこんのナムル				【切干しだいこん】・きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
20 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳入りみそ汁	豆乳・【豆腐】・油あげ ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ			大豆
	ハンバーグのおろしだれ	鶏肉・豚肉			たまねぎ・だいこん	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
21 火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	牛肉・【豚肉】		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	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば

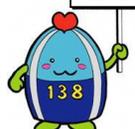
- ・* 印のかわちばんかんの皮・空袋、カットパイナップルの空袋、お祝いデザートの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・13日、16日、20日、21日、22日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かきを
含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花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



準備や後片付けをきちんとしよう

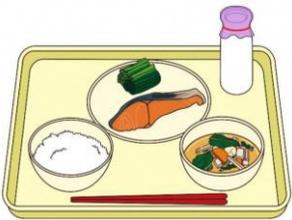
日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群 (たんばく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
22 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	若竹汁	かまぼこ	わかめ	にんじん	たけのこ・えのきたけ・ねぎ			小麦 大豆
	あじのしろしょうゆ焼き	あじ				砂糖		小麦 大豆 さば
	◎ほうれんそうのささみ和え	ささみフレーク		【ほうれんそう】			ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 りんご 豚肉
23 木	米粉パン					【米粉パン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	エッグスープ	【豚肉】・【卵】		にんじん・パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	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	油	豚肉 大豆
24 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく		オリーブ油	鶏肉 豚肉 大豆 りんご
	ハムチーズピカタ	卵・ハム	チーズ			でんぷん・砂糖	油	卵 鶏肉 乳 大豆 豚肉
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	ごま さけ 大豆
27 月	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮ソフトめん	鶏肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	カレールウ油	鶏肉 小麦 大豆
	☆ミンチカツ	牛肉			たまねぎ	砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦
28 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛肉とわかめの中華スープ	牛肉	わかめ	にんじん	たまねぎ・干しいたけ ねぎ・にんにく	でんぷん	チーユ油	牛肉 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆揚げギョーザ・3個	豚肉・鶏肉			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
	*かわちばんかん				かわちばんかん			
30 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそ汁	【豆腐】・油あげ・赤みそ		にんじん	だいこん・えのきたけ・ねぎ			大豆
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎菜の花和え			菜の花	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦

- ・* 印のかわちばんかんの皮・空袋、カットパインの空袋、お祝いデザートの空容器・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。
- ・13日、16日、20日、21日、22日、30日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにか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。



学校給食の7つの目標

栄養のバランスがとれた食事で健康に。



命をいただいていることを意識し、感謝する心を持つ。



働くことを大切に思う態度を養う。



健康で望ましい食生活をおくるための力を養う。



いろいろな地域の食べものの味や歴史を知る。



協力しながら、楽しく食事をする精神を養う。



食べものが作られ、わたしたちのもとにどのように届くのかを知る。



給食当番の身支度チェック

- ①髪のは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。