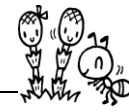




4月分予定献立表



羽生市学校給食センター

令和5年

日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価	
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が動く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 下段:中 エネルギー (kcal)	たんぱく 質 (g)
13 木	こどもパン	乳 小麦 大豆		こどもパン		597	21.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ほうれんそうシチュー	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ウィンナー 牛乳	じゃがいも 油	人参 玉ねぎ ほうれん草	740	25.0
	グラタン	乳 小麦 えび 大豆		そうざいグラタン			
	★いろいろサラダ	小麦 ごま 大豆 鶏肉		香味塩ドレッシング	人参 コーン キャベツ		
14 金 入学・進級 お祝い献立	わかめごはん			わかめごはん		621	23.0
	【ジョア】	乳	ジョアブレーン				
	はるキャベツのみそしる	大豆	豆腐 みそ わかめ		キャベツ ねぎ	743	25.8
	とりにくのかりんあげ	小麦 大豆 鶏肉	鶏ももてんぷん付き	油 砂糖			
	とうにゅういちごだいふく	大豆		豆乳いちごだいふく			
17 月	ごはん			ごはん		578	22.4
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	わかたけじる	小麦 大豆	なると わかめ 豆腐		人参 竹の子	741	27.3
	シルバーのさいきょうやき	大豆	シルバーの西京漬け				
	★ごぼうサラダ	卵 小麦 ごま 大豆			ごぼうサラダ コーン		
18 火	ごはん			ごはん		554	21.7
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ごもくスープ	卵 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉	豆腐 うずら卵 なると	でん粉 ごま油	人参 竹の子 なら 生姜	727	27.4
	ポークしゅうまい (小2中3コ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ポークしゅうまい				
	キャベツとツナのソテー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ツナ	油	人参 キャベツ いんげん		
19 水	ごはん			ごはん		704	28.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	にくじゃが	小麦 大豆 豚肉	豚肉	油 砂糖 じゃがいも	人参 玉ねぎ こんにゃく グリンピース	890	33.9
	さばのしおやき	さば	さばの塩漬け				
	【ヨーグルト】	乳 ゼラチン	ヨーグルト				
20 木	しょくぱん	乳 小麦 大豆		しょくぱん		622	24.8
	キャラメルパテ	乳		キャラメルパテ			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ミネストローネ	大豆 鶏肉	鶏肉 大豆	油 じゃがいも	にんにく 人参 玉ねぎ トマト キャベツ	800	31.4
	コーンフライ ソース	小麦 大豆 りんご		コーンフライ 油			
	ほうれんそうソテー	小麦 大豆 豚肉	ウィンナー	油	もやし ほうれん草		
21 金 宝蔵寺みそ	ごはん			ごはん		696	30.6
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	とうふとなめこのみそしる	大豆	豆腐 宝蔵寺みそ わかめ		なめこ ねぎ	837	34.3
	からあげ 2コ	鶏肉	鶏もも酒塩漬け	油 でん粉			
	ビーフンのカレーいため	小麦 えび 大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 えび	油 ビーフン	人参 玉ねぎ キャベツ		
24 月	ごはん			ごはん		613	26.6
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	あさりのみそしる	大豆	豆腐 みそ あさり		ほうれん草 ねぎ	804	33.5
	とうふハンバーグあんかけ	小麦 大豆 鶏肉	豆腐ハンバーグ	砂糖 でん粉			
	★きんぴらそばろごはんのぐ	小麦 大豆 鶏肉	鶏肉	油 砂糖	人参 ごぼう こんにゃく 枝豆		
25 火 宝蔵寺みそ	ごはん			ごはん		699	27.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ちゅうかどんのぐ	卵 小麦 いか 大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 うずら卵 いか なると	油 砂糖 でん粉 ごま油	生姜 人参 玉ねぎ 竹の子 キャベツ ほうれん草	927	34.4
	あげぎょうざ (小2中3コ)	小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉	ぎょうざ	油			
	★はるさめサラダ	小麦 ごま 大豆 豚肉		はるさめ 中華ドレッシング	人参 きゅうり		
	【ちゅうかめん】			ちゅうかめん			
26 水	ごはん			ごはん		715	25.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	みそラーメンじる	小麦 大豆 ごま 鶏肉 豚肉	豚肉 宝蔵寺みそ	油 ごま ごま油	にんにく 生姜 干し椎茸 人参 玉ねぎ もやし キャベツ なら	916	31.4
	★キャラメルポテト	乳	生クリーム	さつま芋 油 砂糖 バター			
	アスパラとウィンナーのソテー	豚肉	ウィンナー	油	人参 アスパラガス コーン		
27 木	はちみつパン	乳 小麦 大豆		はちみつパン		694	25.9
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ポトフ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ウィンナー	じゃがいも	人参 玉ねぎ 枝豆 キャベツ ブロッコリー	890	32.3
	ハンバーグ テリやきソース	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ハンバーグ	砂糖 でん粉	生姜		
	さくらんぼゼリーポンチ	もも		さくらんぼゼリー	パインアップル みかん もも		
28 金	ごはん			ごはん		717	21.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ポークカレー	小麦 大豆 豚肉 りんご	豚肉	油 じゃがいも	にんにく 人参 玉ねぎ	872	24.6
	やさしいコロッケ ソース	小麦 大豆 りんご		野菜コロッケ 油			
	★まめによるこご	小麦 大豆	まめによるこご				

給食回数 12回

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ ☞の日は、先割れスプーンがつかます。
- ※ ☹の日は、おわんが2こつかます。
- ※ 【】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。
羽生市学校給食センター 048-565-3010

今月の特別献立は 14日(金) 入学・進級お祝い献立

月間平均栄養価

651	24.8
824	30.1

お知らせ

学校給食の食材は、出荷などの時点で放射線量の検査が行われ、安全性が確認されているものを使用しております。食材の産地は、羽生市のホームページに掲載しております。



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう

- 髪の毛が出ないように、ぼうしをしっかりとかぶる
 - マスクで鼻と口をおおう
 - 清潔な給食着を身につける
 - 爪は短く切っておき、手をきれいに洗う
- ※手にけがをしている人や、おなかの調子が悪い人は、担任の先生に知らせてください。



給食の前には、必ず手を洗いましょう

- ① 石けんは、しっかりとあわ立てましょう
- ② 指の間や指先とつめ、手首なども忘れずにしっかりと洗いましょう



小学校1年生の給食は、14日(金)から始まります。忘れずに「はし」を持ってきてください。



令和5年度 学校給食実施計画

1) 実施計画日数

月	給食開始	給食終了	実施回数	備考
一学期	4月13日	4月28日	12回	新小学1年生は11回【14日(金)開始】
	5月1日	5月31日	20回	
	6月1日	6月30日	22回	
	7月3日	7月18日	11回	
計			65回	新小学1年生は64回
二学期	9月1日	9月29日	20回	
	10月2日	10月31日	21回	
	11月1日	11月30日	19回	
	12月1日	12月20日	14回	
計			74回	
三学期	1月11日	1月31日	15回	
	2月1日	2月29日	19回	
	3月1日	3月21日	14回	中学3年生は6回【8日(金)終了】
	計			48回
年間計	小学校 187回(新1年生186回)		中学校 187回(3年生179回)	

2) 基本物資実施計画

- 米飯実施計画 週4回実施(月・火・水・金) ※水曜日のうち隔週1回はめん
令和4年度 彩のかがやき(羽生産米100%使用)
- パン実施計画 週1回(木)
- めん実施計画 隔週1回(水)

3) 給食費

- 小学校 月額 4,100円(年間4,100円×11ヶ月=45,100円)
日額 241円(45,100円÷187日=241.17円)
- 中学校 月額 4,900円(年間4,900円×11ヶ月=53,900円)
日額 288円(53,900円÷187日=288.23円)



裏面のクイズの答え

黄色: あめ パン あぶら じゃがいも ごはん 赤色: たまご ぎゅうにゅう にく さかな とうふ 緑色: たまねぎ しいたけ キャベツ トマト にんじん みかん