

令和6年度 4月分		小学校給食予定献立表(馬室小学校ABコース共通)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
10水	牛乳		牛乳			616
	メキシカンライス	米 油	ウイナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト ピーマン 黄パプリカ	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー	
	ガーリックチキン		鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	25.6
	コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	17%
	お祝いクレープ	お祝いクレープ				
11木	牛乳		牛乳			650
	ごはん	米				
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬			
	肉じゃが	油 じゃがいも 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	29.5
さつま汁 (鹿児島県の郷土料理)	油	鶏肉 厚揚げ みそ	にんじん だいこん ごぼう 干しいたけ ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	18%	
12金	牛乳		牛乳			638
	わかめうどん	地粉うどん				
	つけあげ (鹿児島県の郷土料理)	ながいも 砂糖 でんぷん 油	鶏肉 わかめ	にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな	かつおだし しょうゆ みりん	28.5
	野菜炒め	油	ベーコン	キャベツ もやし 玉ねぎ にら	スープストック 塩 こしょう	18%
15月	牛乳		牛乳			587
	こどもパン	こどもパン				
	ホキのこんがり焼き	ノンエッグマヨネーズ パン粉 コーンフレーク	ホキ チーズ		塩 こしょう	29.4
	ポイルブロックリー			ブロックリー	塩	20%
ミネストローネ	じゃがいも パター	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう		
16火	牛乳		牛乳			607
	三色そばろ井	米				
	鶏そぼろ	砂糖	鶏肉	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	28.4
	錦糸卵		錦糸卵			
	ほうれんそう	ごま ごま油		ほうれんそう もやし	しょうゆ	
	あさりのみそ汁		あさり 豆腐 みそ	だいこん ねぎ	かつおさばだし	19%
チーズ		チーズ				
17水	【1年生給食開始】					586
	牛乳		牛乳			
	ツイストパン	ツイストパン				
	ハンバーグのケチャップソースかけ	油 砂糖	ハンバーグ	にんじん マッシュルーム	ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	24.6
コーンポテト	油 じゃがいも		コーン	塩 こしょう	17%	
ファイバースープ	大麦	鶏肉	玉ねぎ にんじん キャベツ ピーマン	スープストック 塩 こしょう		
18木	牛乳		牛乳			593
	チャーハン	米 砂糖 ごま油	チャーシュー なた	にんじん たけのこ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩	
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			26.5
五目スープ	春雨 ごま でんぷん	鶏肉 卵	にんじん ねぎ コーン チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
19金	牛乳		牛乳			707
	カレーライス	米				
フルーツヨーグルト	油 パター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	23.4	
フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイナップル みかん 黄桃 りんご		13%	
22月	牛乳		牛乳			609
	はちみつパン	はちみつパン				
	とびうおフライ	油	とびうおフライ		中濃ソース	
ポニトナガ	じゃがいも 油 砂糖	ハハ	きゅうり にんじん 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	25.1	

日曜	献立名	食品の種類			
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料
23火	牛乳		牛乳		
	ごはん	米			
	厚揚げ入りホイコーロウ	油 砂糖	豚肉 厚揚げ みそ	しょうが ピーマン キャベツ にんじん 干しいたけ	しょうゆ 酒 唐辛子粉
	わかめスープ	ごま ごま油	わかめ	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ
	味付き小魚		味付き小魚		
24水	牛乳		牛乳		
	高菜ごはん	米 大麦 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩
	きびなごカリカリフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごカリカリフライ		
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いももち	鶏肉 かまぼこ	だいこん 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし
清見オレンジ			清見オレンジ		
25木	牛乳		牛乳		
	黒パン	黒パン			
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん たもぎたけ にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー
せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ	
26金	牛乳		牛乳		
	コーンみそラーメン	ホット中華めん 油 ごま油	豚肉 なたと みそ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ ねぎ にら コーン	しょうゆ 中華だし 白あん しょうゆ
	もやしのナムル	油 砂糖 ごま		もやし にんじん きゅうり	酢 しょうゆ 唐辛子粉
	キャロットカップケーキ	小麦粉 砂糖 油	卵 牛乳	にんじん	ベーキングパウダー 塩
30火	牛乳		牛乳		
	ごはん(こうのとり伝説米)	米			
	めばるの竜田揚げ	油	めばるの竜田揚げ		
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん	しょうゆ みりん
豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	
はしは毎日 忘れずに持ってきましょう		給食回数 14回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		4月平均摂取量 619 26.4g(1)

* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。
 豚肉:埼玉 鶏肉:岩手 にんじん:埼玉 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 キャベツ:愛知 ねぎ:埼玉 かぶ:埼玉 にら:群馬 れんこん:茨城 はくさい:茨城 きゅうり:埼玉 しゆんぎく:埼玉



ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食は、準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力が身につくようになります。

鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのよい献立を提供します。
 主食は、ご飯が週3回、パンと麺類が合わせて週2回の割合です。おかずが単調にならないように、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、汁物を組み合わせています。また、地元の野菜やお米を使用し、季節の行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理を味わえるように工夫しています。

【令和6年度の給食について】
 1学期 4月10日(水)～ 7月16日(火)
 *1年生は4月16日(火)に牛乳給食、
 4月17日(水)から完全給食です。
 2学期 9月 3日(火)～12月19日(木)
 3学期 1月10日(金)～ 3月21日(金)
 児童の給食費は、月額268円、月額4,500円(4～3月)です。令和6年度は食料費物価高騰分として、国の交付金を活用し、1食分あたり25円が補助されます。月額293円分の食料費での給食提供となります。

【献立表の見方について】

学校給食の7つの目標



- 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、明るく健全な食生活を送ること。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生活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食生活が食にかか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、努力を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我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、正しい理解を導くこと。

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
10水	牛乳		牛乳			649
	メキシカンライス	米 油	ウイナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト ピーマン 黄パプリカ	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー	

左の料理ごとに、使われている主な食品、調味料が分かれて記載されています。オイスターソースやデミグラスソースなど、アレルギー食品についてもわかりやすく

パスタソース	ノンエッグマヨネーズ	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ	スープストック 塩 こしょう	16%
パスタスープ	マカロニ 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ	スープストック 塩 こしょう	16%

水	ガーリックチキン	鶏肉	にんにく	塩 黒こしょう 酒	25.6
	コンソメスープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ 人参	コウジ粉 塩 こしょう	16%
	デザート	いちじくデザート			

なっておりますので、ご活用ください。

