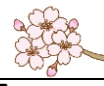




# 4月分予定献立表



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(体や脳が働く力)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)	
11 木 入学・進級 お祝い献立	ごはん 【ジョア プレーン】	乳	ジョア	ごはん		631	22.0
	★トッポギスープ	鶏肉	鶏肉	油 トッポギ	人参 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ	786	26.7
	はるまき	小麦 大豆 鶏肉		春巻き 油			
	★キムたくごはんのぐ	豚肉 大豆 ごま	豚肉	油 ごま	たくあん 白菜キムチ 長ねぎ		
12 金	ライスボールパン	小麦 乳 大豆		ライスボールパン		612	23.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	コンソメスープ	豚肉 鶏肉	ベーコン	じゃがいも	人参 玉ねぎ しめじ パセリ		
	ハンバーグのトマトソースがけ	大豆 鶏肉 豚肉 りんご	ハンバーグ	砂糖	トマト	737	28.1
15 月	コーンサラダ	大豆		オニオンドレッシング	キャベツ きゅうり コーン		
	【おいしいいちごゼリー】	大豆		いちごゼリー			
	ごはん			ごはん		608	25.9
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
16 火	わかたけじる	大豆	豆腐 みそ わかめ	じゃがいも	たけのこ		
	からあげ	鶏肉	鶏も肉酒・塩下味付き	でん粉 油		744	29.7
	こまつなとウインナーのいためもの	豚肉	ウインナー	油	人参 小松菜		
	ごはん			ごはん		690	20.7
17 水	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ポークカレー	小麦 豚肉 大豆 りんご	豚肉	油 じゃがいも カレールウ	にんにく 人参 玉ねぎ	851	24.3
	ミートコロケ ソース	小麦 乳 大豆 牛肉 りんご		油 ミートコロケ			
	★イタリアンサラダ			イタリアンドレッシング	ブロッコリー キャベツ きゅうり コーン		
18 木	わかめごはん			わかめごはん		578	23.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	かきたまじる	卵 大豆	豆腐 卵	でん粉	人参 えのきたけ 長ねぎ	741	28.4
	さばのてりやき	小麦 さば	さばの照り焼き				
19 金	★キャベツのそくせきづけ	ごま		ごま	キャベツ きゅうり 生姜		
	くるパン	小麦 乳 大豆		くるパン		623	18.6
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ミネストローネ	小麦 豚肉	ベーコン	油 じゃがいも マカロニ	にんにく セロリ 人参 玉ねぎ トマト キャベツ パセリ	793	22.5
22 月	ほうれんそうのグラタン	乳 小麦	ほうれんそうのグラタン				
	カクテルポンチ	もも 大豆 りんご		カクテルゼリー (もも、ぶどう、豆乳、りんご)	パイナップル みかん もも		
	ごはん			ごはん		649	27.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
23 火	マーボー豆腐	豚肉 鶏肉 大豆 ごま	豚肉 大豆 豆腐 みそ	油 ラー油 ごま油 砂糖 でん粉	生姜 にんにく 人参 干し椎茸 たけのこ 長ねぎ	850	34.8
	えびシュウマイ 2コ	小麦 えび 豚肉	えびシュウマイ				
	はるさめサラダ			春雨 中華ドレッシング	人参 もやし きゅうり コーン		
	ごはん			ごはん		652	24.7
24 水	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	★こんさいじる	鶏肉 大豆	鶏肉 豆腐	じゃがいも	人参 ごぼう 長ねぎ	841	30.9
	コーンフライ	小麦 大豆		コーンフライ 油			
	★ソイどんのぐ	小麦 豚肉 大豆	豚肉 大豆	油 砂糖 カレールウ			
25 木	ごはん			ごはん		584	24.4
	コーヒーぎゅうにゅう	乳	コーヒー牛乳				
	はるキャベツのみそじる	大豆	厚揚げ みそ	じゃがいも	えのきたけ キャベツ	740	30.0
	さわらのふかやねぎだれやき	鶏肉	鶏肉	油 砂糖	人参 ごぼう れんこん しらたき いんげん		
26 金	★いりどり	鶏肉	鶏肉	油 砂糖	人参 ごぼう れんこん しらたき いんげん		
	【ソフトめん】	小麦		ソフトめん		657	24.0
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	きつねうどんじる	鶏肉 大豆	鶏肉 油揚げ わかめ	砂糖	人参 ほうれん草 長ねぎ	835	29.9
30 火	★キャラメルポテト	乳		さつまいも 油 砂糖 バター			
	はなやさいのごまあがらあえ			ごま油	ブロッコリー カリフラワー		
	ごはん			ごはん		649	23.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
宮城県郷土料理	にくじゃが	豚肉	豚肉	油 砂糖 じゃがいも	人参 玉ねぎ しらたき グリンピース	807	27.5
	ちくさたまごやき	卵	千草卵焼き		もも		
	もも	もも					
	ごはん			ごはん		596	26.3
宮城県郷土料理	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	おくずがけ	小麦 大豆	油揚げ	じゃがいも うーめん でん粉	人参 ごぼう しらたき さやえんどう 干し椎茸		
	★いかのしょうがやき	いか	いかの生姜焼き				
	ささかまぼことほうれんそうのにびたし		笹かまぼこ	砂糖 油	人参 もやし ほうれん草	744	31.7
宮城県郷土料理	【ヨーグルト】	乳	ヨーグルト				
	ごはん			ごはん		632	24.0

※ 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、学校配達品です。  
 ※ 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、ご不明な点があり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

**お知らせ**  
 ・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。  
 ・アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。  
 下記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

今月の特別献立は  
 12日(金) 入学・進級お祝い献立  
 30日(火) 宮城県郷土料理献立

給食センターでは、  
給食の写真を毎日  
更新中です★



羽生市ホームページ

「学校給食における食物アレルギー対応指針」  
 (文部科学省 平成27年3月作成) を元に作成



令和6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
4	4月11日	4月30日	13回	新小学1年生は12回【12日(金)開始】
5	5月 1日	5月31日	21回	
6	6月 1日	6月30日	20回	
7	7月 1日	7月17日	12回	
計			66回	新小学1年生は65回
9	9月 1日	9月30日	19回	
10	10月 1日	10月31日	22回	
11	11月 1日	11月30日	19回	
12	12月 1日	12月19日	14回	
計			74回	
1	1月10日	1月31日	15回	
2	2月 1日	2月28日	18回	
3	3月 1日	3月21日	14回	中学3年生は5回【7日(金)終了】
計			47回	中学3年生は38回
年間計				小学校 187回(新1年生186回) 中学校 187回(3年生178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  
 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)



お知らせ



しょうがっこう ねんせい きゅうしょく  
 小学校1年生の給食は、12日(金)から始まります。  
 この日は先割れスプーンがつかますが、必要に応じて  
 「はし」を持ってきてください。

