

# 令和6年4月 学校給食献立表 (小学校)

東松山市教育委員会

日	曜	献立名(こんだてめい)		食品名(しょくひんめい)			栄養量(えいようりょう)		
		主食(しゆしよく)	飲み物(のみもの)	エネルギーのもとになる食品	からだをつくるもとになる食品	からだ(しょうし)を調子を整えるもとになる食品	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
10	水	みそラーメン(ホットちゅうかめん)	ぎゅうにゅう	(小麦) 乳 小麦	ホットちゅうかめん ごまあぶら きびざとう	ぶたにく とりにく みそ ぎゅうにゅう にらまんじゅう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ もやし コーン ねぎ なら	615	26.9
11	木	そばろごはん(ごはん)	ぎゅうにゅう	卵 コムギ 乳 コムギ	ごはん さとう さとも ごまあぶら いちごのおいおいクレープ	ぶたにく とりにく たまごそばろ ぎゅうにゅう どうふ あぶらあげ いわいなると	しょうが にんじん たまねぎ えだまめ にんじん ごぼう だいこん ねぎ こんにやく ほししいたけ	702	26.3
12	金	あげパン	ぎゅうにゅう	乳 小麦 乳 小麦 (コムギ) 小麦	コッペパン さとう あぶら クロワッサン ごま たまねぎドレッシング オリーブオイル じゃがいも シュルマカロニ きびざとう	きなこ ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	にんじん きゅうり キャベツ れんこん えだまめ にんにく セロリ たまねぎ にんじん トマト パセリ	606	22.5
15	月	ごはん	ぎゅうにゅう	乳 コムギ コムギ	ごはん あぶら さとう あぶら さとう あぶら ごま	ぎゅうにゅう いかスティックでんぶんつき とりにく あつあげ ぶたにく どうふ みそ	しょうが にんじん ごぼう れんこん たけのこ ほししいたけ こんにやく ねぎ にんじん だいこん こまつな キムチ	602	26.6
16	火	わかめごはん	ぎゅうにゅう	乳	わかめごはん あぶら きびざとう かんきつドレッシング バター じゃがいも	ぎゅうにゅう ハンバーグ ベーコン ぎゅうにゅう スキムミルク シェッドチーズ なまクリーム	たまねぎ トマト キャベツ にんじん きゅうり コーン あかピーマン たまねぎ にんじん コーン	672	25.9
17	水	おかめじゅうどん(じごなうどん)	ぎゅうにゅう	コムギ(小麦) 乳 小麦 (コムギ)	じごなうどん ごまあぶら きびざとう こむぎこ あぶら	とりにく あぶらあげ かまぼこ こんぶ ぎゅうにゅう ちくわ あおりの かつおぶし	にんじん だいこん ねぎ ほうれんそう はるキャベツ にんじん こまつな	614	25.9
18	木	ぶたごぼろどん(ごはん)	ぎゅうにゅう	コムギ 乳 コムギ	ごはん ごまあぶら さんおんどう ごま	ぶたにく ぎゅうにゅう どうふ あぶらあげ みそ アーモンドこざかな	しょうが ごぼう にんじん たまねぎ こんにやく にんじん きりぼしだいこん ねぎ こまつな	624	26.9
19	金	ごはん	ぎゅうにゅう	乳 コムギ コムギ 小麦	ごはん あぶら あぶら さとう あぶら すいとん	ぎゅうにゅう ほったけ たつたあげ ぶたにく さつまあげ すきこんぶ だいず とりにく	にんじん ほししいたけ しらたき にんじん だいこん ごぼう ぶなしめじ ねぎ こまつな	623	26.7
22	月	ごはん	ぎゅうにゅう	乳 小麦 コムギ	ごはん あぶら あぶら さとう ごまあぶら でんぶん	ぎゅうにゅう はるまき どうふ ぶたにく みそ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ ねぎ たけのこ ほししいたけ なら	702	23.1
23	火	バターロール	おめでとう	乳 小麦 小麦 乳	バターロール スパゲティ オリーブオイル ナタデココ どうにゅうゼリー さくらがたかんてん	ベーコン たいだし ぎゅうにゅう	にんにく たまねぎ キャベツ あかピーマン パセリ みかん パイン おうとう はくどう ラフランス リンゴ	599	20.3
24	水	ごはん	ぎゅうにゅう	乳 コムギ コムギ	ごはん あぶら ごまあぶら さとう あぶら しんじゃがいも さとう	ぎゅうにゅう メバルでんぶんつき ぶたにく	にんにく しょうが ねぎ たまねぎ にんじん えだまめ	627	24.7
25	木	びびんぱ(ごはん)	ぎゅうにゅう	コムギ 乳 小麦	ごはん ごまあぶら ごま さとう ごまあぶら	ぶたにく ぎゅうにゅう にくだんご	にんにく しょうが ねぎ にんじん もやし こまつな にんじん たまねぎ キャベツ ほししいたけ ナガノイ ねぎ	598	26.6
26	金	カレーライス(おぎごはん)	ぎゅうにゅう	乳 小麦 乳	おぎごはん あぶら じゃがいも きびざとう しおちゅうかドレッシング	ぶたにく ぶたレバー ぎゅうにゅう スキムミルク シェッドチーズ ぎゅうにゅう	にんにく しょうが にんじん たまねぎ はるキャベツ コーン にんじん きゅうり	638	20.8
30	火	ごはん	ぎゅうにゅう	乳 小麦 コムギ	ごはん あぶら さんおんどう さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう チキンカツ ぶたにく どうふ あぶらあげ みそ	にんじん たまねぎ こんにやく ピーマン にんじん たまねぎ かぶ ねぎ こまつな	623	24.2
計 14 回				コムギは 醤油由来 です。	※はしは毎日持っていきましょう ※材料入荷の都合により献立の変更があります		平均栄養量	632	24.8

※アレルギー表記については、食材納入業者から提出された製品規格書の記載に基づき8大アレルゲンのみ表記したものです。コンタミネーションに関する表記はしていません。コンタミネーションについては学校給食センターまでお問い合わせください。  
※小学校の献立で使われていない食材であっても、中学校の献立で使用している場合もあります。交差のないよう注意して調理しておりますが同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。  
※主食工場では、次の食材を含む製品を製造しています。  
・パン製造工場では、乳を含む製品を製造しています。  
・製麺工場では、そば、卵を含む製品を製造しています。  
・米飯製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。  
※使用材料をすべて載せているわけではありません。  
ご家庭でも注意していただき、ご不明な点等がありましたら遠慮なく学校給食センター(0493-22-0741)までお問い合わせください。

～4月の行事食～  
11日 進級お祝い献立  
18日 よい歯の日献立  
19日 岩手県郷土料理  
23日 入学お祝い献立

★学校給食センター調理員募集  
※学校給食センターで給食をつくります。  
★給食仕分け員募集  
※市内小中学校の配膳室でクラスごとに給食を仕分け、清掃等をする仕事です。  
※食材産地はホームページをご覧ください

ご入学・ご進級おめでとうございます  
いよいよ新年度がスタートしました。学校給食は、子どもたちの成長のため、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。今年も1年間、よろしくお祈りします。

毎月19日は「食育」の日!  
毎月19日は「食育の日」!昨年度に引き続き、今年度も毎月19日前後に「世界の料理」と「日本各地の郷土料理」を1ヵ月交替で取り入れていく予定です。いろいろな料理を知ってくださいね。

★小学校1年生の給食は  
18日(木) デニッシュペストリー(小麦 乳)・ぎゅうにゅう(乳)  
19日(金) ライスボールパン(小麦 乳)・ぎゅうにゅう(乳)  
22日(月) から完全給食になります。  
たくさん食べてガンガン大きくなってくださいね!

給食費についてのお願い  
給食費はすべて食材の購入にあてられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまにはご理解・ご協力をいただきたく、お願い申し上げます。  
給食費 4,100円×11ヵ月(8月は除く) 期日までに納入をお願いします。