

令和6年度 4月分		小学校給食予定献立表(松原小学校)				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			649
	メキシカンライス	米 油	ウィンナー	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	
	デザート	各校デザート				16%
11 木	牛乳		牛乳			650
	ごはん	米				
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け			
	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
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	すけとらうら とびうお みそ	にんじん 玉ねぎ ごぼう	しょうゆ 酒	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	パ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	
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	29.4
	ミネストローネ	じゃがいも バター	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	20%
16 火	牛乳		牛乳			607
	三色そばろ井	米				
	鶏そばろ	砂糖	鶏肉	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	
	錦糸卵		錦糸卵			28.4
	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%
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
18 木	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	
	牛乳		牛乳			586
19 金	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			25.9
	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%
22 月	牛乳		牛乳			684
	カレーライス	米				21.5
22 月	フルーツヨーグルト	油 バター 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 ずりおろしりんご 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	13%
	牛乳		牛乳			609
22 月	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	
	ポテトサラダ	じゃがいも 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ	ハム	きゅうり にんじん 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	25.1
						16%

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			
	厚揚げ入りホイコウロウ	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
	くだもの		くだもの		
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
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 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 バイタン こしょう
	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
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	4月平均摂取量 620	たんぱく質 摂取エネルギーの13~20% 26.3g(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: にんじん: 玉ねぎ: じゃがいも: キャベツ: ねぎ: かぶ: にら: れんこん: はくさい: きゅうり: しゅんぎく:



## 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。

### 学校給食の7つの目標

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年度は食材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円分の食材料費での給食提供となります。



<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>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。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るいつながりや協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恵みの上に成り立つものであることについての理解を深め、生きとし生けるものすべてを尊重し、精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動を支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>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、正しい理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を深めること。</p>	

#### 【献立表の見方について】

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	ウィンナー	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	16%

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となっておりますので、ご活用ください。

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	10/10
--------	--------	----	---------------	----------------	-------

デザート	デザート				10/10
------	------	--	--	--	-------

エネルギー

たんぱく質

586

25.4

17%

592

21.1

14%

620

30.5

20%

641

25.0

16%

639

27.3

17%

kcal

7.0%)



【】  
患  
の  
て  
に  
あ  
る  
保  
を

