

## 4月 学校給食献立予定表

A  
コース東小・仁手小・中央小・南小  
藤田小・北泉小学校

日・曜日	飲料	料理名	血や肉をつくるもの 赤群	力や体温となるもの 黄群	体の調子をよくするもの 緑群	1人分 [kcal]	蛋白質 [g]
11 水	牛乳	トマトハヤシライス えびかつ 春キャベツのサラダ	牛乳 豚肉 エビカツ	ごはん 油 じゃがいも フレンチドレッシング	玉ねぎ 人参 トマト キャベツ コーン きゅうり	694	22.1
12 木	牛乳	ごはん あさりと生揚げのみそ汁 鯖の春色焼き 筑前煮	牛乳 あさり 生揚げ みそ 鯖の春色焼き 鶏肉	ごはん 油 こんにゃく 三温糖 さといも	人参 えのき ねぎ 小松菜 ごぼう たけのこ 干しいたけ いんげん	658	29.8
13 金	牛乳	ごまみそラーメン 春巻 海藻サラダ	牛乳 豚肉 みそ 春巻 海藻 ひじき	中華麺 ごま油 ごま 油 こんにゃく 棒棒鶏ドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし ねぎ 小松菜 コーン キャベツ	661	24.9
16 月	牛乳	わかめごはん 小松菜のみそ汁 鶏肉の唐揚げ 花野菜サラダ	わかめ 牛乳 みそ 鶏肉	ごはん 片栗粉 油 ごまドレッシング	人参 大根 えのき 小松菜 しょうが ブロッコリー カリフラワー	679	25.4
17 火	牛乳	子どもパン ABCスープ ハンバーグデミソース 粉ふき芋	牛乳 ベーコン ハンバーグ あおのり	子供パン マカロニ オリーブ油 三温糖 じゃがいも	玉ねぎ 人参 キャベツ セロリー	626	23.0
18 水	牛乳	ごはん わかめスープ えびしゅうまい② ピピンバごはんの具	牛乳 わかめ えびしゅうまい 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 えのき コーン ねぎ チンゲンサイ しょうが にんにく ぜんまい はくさい かつ もやし ほうれん草	622	22.5
19 木	牛乳	ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏のたれかつ 切干大根のサラダ	牛乳 生揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 薄力粉 パン粉 油 三温糖 和風ドレッシング	玉ねぎ 人参 切干大根 キャベツ	723	28.4
20 金	飲む ヨーグルト	五目うどん みそポテト② 秩父こんにゃくサラダ	飲むヨーグルト 豚肉 なると 油揚げ みそ	地粉うどん じゃがいも 薄力粉 片栗粉 油 三温糖 こんにゃく 玉ねぎドレッシング	人参 干しいたけ ねぎ コーン キャベツ 小松菜	621	20.6
23 月	牛乳	ごはん 若竹汁 さばの塩焼き ひじきの彩り炒め お祝いデザート	牛乳 かまぼこ わかめ さば ベーコン ひじき	ごはん しらたき 三温糖 お祝いデザート	人参 たけのこ 枝豆	649	28.3
24 火	牛乳	ソフトフランスパン (いちごジャム) 春キャベツスープ お魚ナゲット② ルオーテのトマト煮	牛乳 ベーコン お魚ナゲット ハム	ソフトフランスパン オリーブ油 油 マカロニ いちごジャム	人参 キャベツ 玉ねぎ コーン ほうれん草 にんにく トマト パセリ	602	20.7
25 水	牛乳	ごはん ポークカレー ほうれん草チーズ 仏ツ ツナ ヘルシーサラダ	牛乳 豚肉 ほうれん草チーズ 仏ツ ツナ	ごはん 油 じゃがいも 柑橘ドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 りんご ごぼう キャベツ	708	23.9
26 木	牛乳	茶飯 けんちん汁 キャベツメンチ たけのこごはんの具 河内晩柑	牛乳 豆腐 キャベツメンチカツ 鶏 肉 油揚げ	茶飯 油 こんにゃく さといも 三温糖	人参 ごぼう 大根 ねぎ 干しいたけ たけのこ グリンピース 河内晩柑	710	23.7
27 金	牛乳	しょうゆラーメン 揚げぎょうざ② 春雨のナムル	牛乳 豚肉 ぎょうざ	中華麺 油 緑豆はるさめ ナムルドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし ねぎ にら きくらげ きゅうり キャベツ ほうれん草	363	22.9
材料入荷による多少の変更はご了承ください 〈1年生は16日(月)より給食開始です。 給食回数13回 給食回数10回〉						平均 661	平均 24.3
						基準 640	基準 24.0



# 4月 給食だより

本庄上里学校給食センター



## ご入学・ご進級おめでとうございます



新学期を迎え、子ども達は希望とやる気に満ちていることでしょう。4月の給食は11日から始まります。給食センターではおいしくて安全な給食を通して、子ども達の心と体の健康を支えていきますので、よろしくお願いいたします。

### 本庄上里学校給食センターについて

- (1)所在地 本庄市小島南1-8-1  
小学校 13校(本庄地域8校・上里町5校)  
中学校 5校(本庄地域3校・上里町2校)
- (2)職員構成(平成30年4月1日現在)  
事務4名、栄養教諭・栄養士等4名  
アレルギー対応給食調理員2名  
(株)東洋食品 委託調理員等 約55名



A・B・中の3コース、  
およそ7,400人分の  
給食を作っています!

### 献立の内容について



- ◎一汁二菜を基本としています。
- 【主食】
  - ・ご飯・・・週3回(お米は児玉郡市産の「キヌヒカリ」を給食センターの炊飯室で炊いています。)
  - ・パン、麺・・・週1回
- 【牛乳】 小学校・中学校200ml  
※中学校は6~10月は250mlです。
- 【給食費について】
  - 小学校 月額:3,900円(4月のみ3,990円)
  - 中学校 月額:4,800円(4月のみ5,170円)
- \*給食費は小・中学校191回(年間給食実施回数)を基本とした年間の食材費をもとに、月額で徴収させていただきます。(8月を除く11ヶ月)
- \*給食費は全額食材費に充てられます。

### こんなことに気をつけて作っています

<p>えいよう 栄養バランス</p>	<p>おいしく 魅力ある 献立作り</p>	<p>ぎょうしよく きょうどりょうり 行事食や郷土料理の伝承</p>
<p>ゆん 旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>しよくひん あんぜんせい 食品の安全性</p>	<p>えいせいとき 衛生的な調理</p>

### 学校における食育の推進

<p>た 食べることの大切さや よろこ 喜びを知る。</p>	<p>かんしゃ きも いつも感謝の気持ちをもって いただくことができる。</p>
<p>てきせつ えいよう 適切な栄養で、 すこ 健やかな心と からだ 体をつくる。</p>	<p>たんにん かんが 他人のことを考 えて気づかい がっこうせいかつ 学校生活を豊か なものにする。</p>
<p>じぶん かんが えら 自分で考え、選んで た 食べられるようになる。</p>	<p>でんとう れきし まな ちいき 伝統や歴史を学び、地域の しよくぶんか みらい 食文化を未来に伝えていく。</p>

### 「平成30年度アレルギー対応給食協議会」の委員募集

給食センターでは、「アレルギー対応給食協議会」を設置し、学校給食における食物アレルギーの対応について協議しています。つきましては、下記のとおり募集します。

- |        |   |
|--------|---|
| 1.対象   | 食物アレルギーのある児童生徒の保護者                                    |
| 2.募集人数 | 2人(本庄市1人・上里町1人)                                       |
| 3.開催回数 | 年3回程度(日中の会議です)<br>会議に出席した時は、規定により報酬をお支払いします。          |
| 4.応募方法 | 応募用紙に応募理由を記入の上、給食センターに提出してください。<br>※応募用紙は給食センターにあります。 |
| 5.締切日  | 平成30年4月27日(金)   |
| 6.選考方法 | 給食センター事務局にて書類選考を行います。                                 |
| 7.問合せ先 | 給食センター 0495(24)2621                                   |

### 栄養相談日

日時 4月25日(水)  
午後1:30~4:00まで  
場所 本庄上里学校給食センター  
☎0495(24)2621  
食物アレルギー等でご相談のある方はお気軽にお越し下さい

