

4月 学校給食献立予定表

B
コース

旭小・本庄西小・賀美小・神保原小
七本木小・長幡小・上里東小学校

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	はちみつパン 玉ねぎ黄金スープ ローストチキン 野菜のペペロンチーノ	牛乳 ベーコン 鶏肉 ツナ	はちみつパン オリーブ油 スパゲッティ 油	玉ねぎ ねぎ コーン パセリ にんにく セロリー 小松菜 人参 エリンギ	584	28.5
12 木	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	19.2
13 金	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
16 月	牛乳	フラワーロール 野菜コンソメスープ カレーコロッケ ほうれん草とｺｰﾝのソテー	牛乳 豚肉 ベーコン	フラワーロール 油 カレーコロッケ オリーブ油	玉ねぎ 人参 キャベツ 小松菜 コーン ほうれん草	609	20.6
17 火	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
18 水	牛乳	子どもパン ABCスープ ハンバーグデミソース 粉ふきいも	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
19 木	牛乳	ごはん わかめスープ えびしゅうまい② ビビンバごはんの具	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 もやし ほうれん草	622	22.5
20 金	牛乳	ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏のたれカツ丼 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
23 月	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
24 火	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
25 水	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
26 木	牛乳	ごはん ポークカレー ほうれん草チーズおムツ ヘルシーサラダ	牛乳 豚肉 ほうれん草チーズ おムツ 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	721	25.3
27 金	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
<p>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></p>						平均 654 基準 640	平均 24.5 基準 24.0

太字の食材は、本庄産・上里産を使用予定です。



4月給食だよ

本庄上里学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとございます



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、よろしくお願ひします。

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!

こんなことに気をつけて作っています

<small>えいよう</small> 栄養バランス	<small>みりやく こんたてづく</small> おいしく魅力ある献立作り	<small>ぎょうじしやく きょうどりようり でんしやう</small> 行事食や郷土料理の伝承
<small>しゆん しよくざい じばさんぶつ かつよう</small> 旬の食材や地場産物の活用	<small>しよくひん あんぜんせい</small> 食品の安全性	<small>えいせいてき ちやうり</small> 衛生的な調理

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。

【おねがい】

給食費の未納は、不公平が生じるとともに学校給食の円滑な運営に支障をきたします。銀行口座の残高を確認し、期限内のお支払いをお願いいたします。

学校における食育の推

食べることの大切さや喜びを知る。

いつも感謝の気持ちをもつていただくことができる。

適切な栄養で、健やかな心と体をつくる。



他人のことを考えて気づかい学校生活を豊かなものにする。

自分で考え、選んで食べられるようになる。

伝統や歴史を学び、地域の食文化を未来に伝えていく。

「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)
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。
※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

