

4月 学校給食献立予定表 Bコース

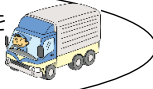
仁手小・旭小・西小・賀美小・七本木小
長幡小・神保原小・上里東小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる (赤)	エネルギーになる (黄)	体の調子を整える (緑)	1食分 [kcal]	蛋白質 [g]
10 水	牛乳	ソフトフランスパン (いちごジャム) コンソメスープ 鶏肉のマスタード焼き ビーンズサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉 大豆 レッドキドニー	ソフトフランスパン じゃがいも ごま油 イタリアド レッツァ いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ 枝豆 ほうれん草	632	27.8
11 木	牛乳	茶飯 すまし汁 メンチカツ たけのこごはんの具	牛乳 かまぼこ わかめ メンチカツ 鶏肉 油揚げ	茶飯 油 三温糖	人参 えのき ほうれん草 干しいたけ たけのこ グリーンピース	678	26.6
12 金	牛乳	ごはん 野菜椀 豆腐ハンバーグ和風ソース 小松菜とツナのサラダ	牛乳 油揚げ みそ ツナ 豆腐ハンバーグ	ごはん じゃがいも 三温糖 玉ねぎドレッシング	人参 大根 ごぼう こんにゃく しょうが 玉ねぎ 小松菜 キャベツ コーン	619	22.8
15 月	牛乳	肉うどん ちくわの磯辺揚げ 上州きんぴら	牛乳 豚肉 なんと 焼ちくわ 青のり	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 油 三温糖 ごま ごま油	しょうが 人参 しいたけ ねぎ たらこ ごぼう こんにゃく いんげん	600	24.0
16 火	牛乳	ごはん 小松菜のみそ汁 鮭の塩焼き じゃがいもの磯煮	牛乳 油揚げ 豆腐 みそ 鮭 豚肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 油 じゃがいも 三温糖	人参 しめじ 小松菜 玉ねぎ こんにゃく いんげん	591	26.4
17 水	牛乳	フラワーロール ABCスープ ウインナーのトマトソース② 花野菜サラダ	牛乳 ベーコン ウインナー	フラワーロール じゃがいも マカロニ 油 三温糖 イタリアド レッツァ	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト パセリ ブロッコリー カリフラワー	590	23.3
18 木	牛乳	ごはん 若竹汁 野菜コロッケ 彩り豚丼の具	牛乳 かまぼこ わかめ 豚肉	ごはん 野菜コロッケ 油 三温糖	人参 たけのこ しょうが 玉ねぎ ごぼう しらたき グリーンピース	651	25.3

4月 給食だより ご入学・ご進級 おめでとうございます

桜が咲き誇る中、新入生を迎え新しい1年がスタートしました。給食センターでは、子供たちの心と体の健康を願い、「安全安心・おいしい・楽しい給食」を届けます。今年度もご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。

本庄地域・上里町の小中学校18校、約6,700人分を3コースに分けて献立を作成しています。調理員・配達員等約70名で給食を作っています。



本庄上里学校給食センターの給食を紹介します！



デザート
果物やヨーグルト、ゼリーなどのデザートがつく日もあります。

主食

牛乳
毎日、牛乳(200mL)が出ます。成長期の児童に必要な、カルシウムやたんぱく質を多く含んでいます。

副食



給食には、たくさんの学びが詰まっています...



- ・ごはん(週3回): 児玉郡市産のお米を使用し、給食センターで炊飯しています。
- ・パン(週1回): パン工場で作られたものが学校に直送されます。
- ・麺(週1回): 中華麺と地粉うどんがあります。麺工場で作られたものが学校に直送されます。

- ・汁物(みそ汁、スープ、カレーなど)
 - ・主菜(揚げ物、焼き物、蒸し物)
 - ・副菜(サラダ、炒め物、煮物)
- 旬の食材、地場産物を取り入れ、手作りを心掛けています。



給食センターの情報発信中!!

QRコード

おすすめ給食レシピ

X(旧Twitter)

4月 学校給食献立予定表 Bコース

仁手小・旭小・西小・賀美小・七本木小
長幡小・神保原小・上里東小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる (赤)	エネルギーになる (黄)	体の調子を整える (緑)	1食分 - [kcal]	蛋白質 [g]	
19金	牛乳	もち麦ごはん ポークカレー チキンナゲット② グリーンサラダ	牛乳 豚肉 チキンナゲット	もち麦ごはん 油 じゃがいも ルソド レッヅガ	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 りんご キャベツ ほうれん草 きゅうり	692	24.1	
22月	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き ごぼうとツナのサラダ	牛乳 豚肉 みそ 春巻き ツナ	中華麺 ごま油 ごま油 玉ねぎド レッヅガ	しょうが にんにく ねぎ 人参 もやし コーン にら ごぼう キャベツ	691	26.1	
23火	牛乳	ごはん けんちん汁 さばのねぎみそ焼き 生揚げの五目煮	牛乳 豆腐 油揚げ さば みそ 豚肉 生揚げ	ごはん 油 さといも 三温糖 片栗粉	人参 ごぼう 大根 干しいたけ しょうが ねぎ たけのこ 玉ねぎ キャベツ	664	29.3	
24水	牛乳	フラワーロール 玉ねぎ黄金スープ ハンバーグデミソース キャベツと人参のサラダ	牛乳 ベーコン ハンバーグ	フラワーロール 油 三温糖 塩ド レッヅガ	玉ねぎ ねぎ コーン パセリ セロリー キャベツ 人参	605	22.8	
25木	牛乳	わかめごはん あさりと生揚げのみそ汁 鶏肉の唐揚げ 水菜ともやしのサラダ	牛乳 わかめ あさり 生揚げ みそ 鶏肉	ごはん 片栗粉 油 中華ド レッヅガ	人参 えのき 小松菜 しょうが 水菜 もやし	666	28.2	
26金	牛乳	ごはん 五目スープ ポークしゅうまい② ビビンバの具 カットオレンジ	牛乳 豆腐 ポークしゅうまい 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 ほうれん草 もやし たけのこ ねぎ にんにく チンゲンサイ しょうが ぜんまい 白菜キムチ 干しいたけ オレンジ	635	25.9	
30火	牛乳	ごはん 豚汁 かつおフライ(パックソース) おひたし	牛乳 豚肉 油揚げ みそ かつおフライ	ごはん 油 さといも	人参 ごぼう こんにゃく 大根 干しいたけ ねぎ ほうれん草 キャベツ	625	26.9	
材料入荷による多少の変更はご了承ください。 1年生は、4/15(月)から給食開始です。						給食回数 14回 給食回数 11回	平均摂取量 639	25.7
太字: 本庄または上里産です						摂取基準	650	21g~ 32.5g

本庄上里学校給食センター

「令和6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。

- 対象 食物アレルギーのある児童生徒の保護者
- 募集人数 2人(本庄市1人・上里町1人)
- 開催回数 年2回程度(平日、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。
- 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。
- 締切日 令和6年4月22日(月)
- 選考方法 給食センター事務局にて書類選考を行います。
- 問合せ先 給食センター 0495(24)2621

**多言語に対応した献立表を
デジタルブックで配信中!!**

○ブラウザでもアプリでも、スマホやタブレットで読める
○文字サイズを調整できる ○動画や写真も楽しめる
○10言語で読める・聞ける(音声読み上げ対応※)

【対応言語】
日本語、英語、中国語(簡体字・繁体字)
韓国語、タイ語、ポルトガル語(ブラジル)
スペイン語、インドネシア語、ベトナム語
※ベトナム語は音声読み上げに対応していません。

無料 FREE APP

アプリのインストール ブラウザ版

※ブラウザ版は音声読み上げには対応していません。音声読み上げには、無料アプリ「カタボケ」のインストールが必要です。

← iOS Android →

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。

栄養相談日

日時: 4月17日(水) 午後1:30~4:00
場所: 本庄上里学校給食センター ☎0495(24)2621