

# 4月 学校給食献立予定表

中  
コース

上北中・東中・南中  
上里中・西中学校

日・曜日	飲料	料理名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	1人1食 [kcal]	蛋白質 [g]
11 水	牛乳	ごはん 野菜椀 キャベツメンチ(ハッパツ-ス) 小松菜サラダ お祝いデザート	油揚げ みそ キャベツメンチ チカツ	牛乳	人参 小松菜	大根 ごぼう ねぎ キャベツ コーン	ごはん こんにやく お祝いデザート	油 玉ねぎ トレッシング	827	25.4
12 木	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	ベーコン 鶏肉 ツナ	牛乳	パセリ 小松菜 人参	玉ねぎ ねぎ コーン にんにく セロリー エリンギ	はちみつパン スパゲッティ	オリーブ油 油	742	35.0
13 金	牛乳	トマトハヤシライス えびかつ 春キャベツのサラダ	豚肉 エビカツ	牛乳	人参 トマト	玉ねぎ キャベツ コーン きゅうり	ごはん じゃがいも	油 フレンチ トレッシング	882	29.3
16 月	牛乳	ごはん あさりと生揚げのみそ汁 鯖の春色焼き 鶏肉 筑前煮	あさり 生揚げ みそ 鯖の春色焼き 鶏肉	牛乳	人参 小松菜 いんげん	えのき ねぎ ごぼう たけのこ 干しいたけ	ごはん こんにやく 三温糖 さといも	油	796	36.2
17 火	牛乳	ごまみそラーメン 春巻 海藻サラダ	豚肉 みそ 春巻	牛乳 海藻 ひじき	人参 小松菜	しょうが にんにく もやし ねぎ コーン キャベツ	中華麺 こんにやく	ごま油 ごま 油 棒棒鶏 トレッシング	805	30.7
18 水	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	みそ 鶏肉	わかめ 牛乳	人参 小松菜 ブロッコリー	大根 えのき カリフラワー	ごはん 片栗粉	油 ごま トレッシング	828	29.8
19 木	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	ベーコン ハンバーグ	牛乳 あおのり	人参	玉ねぎ キャベツ セロリー	子供パン マカロニ 三温糖 じゃがいも	オリーブ油	799	28.5
20 金	牛乳	ごはん わかめスープ えびしゅうまい③ ピピンバごはんの具 ヨーグルト	えびしゅうまい 豚肉	牛乳 わかめ ヨーグルト	人参 チンゲンサイ ほうれん草	えのき コーン ねぎ しょうが にんにく もやし ぜんまい はくさいキムチ	ごはん 三温糖	ごま油 ごま	816	29.9
23 月	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 グレープフルーツ	生揚げ みそ 鶏肉	牛乳 わかめ	人参	玉ねぎ 切干大根 キャベツ グレープ フルーツ	ごはん 薄力粉 パン粉 三温糖	油 和風トレッシング	861	34.3
24 火	飲む ヨーグルト	五目うどん みそポテト③ 秩父こんにやくサラダ	豚肉 なると 油揚げ みそ	飲むヨーグルト	人参 小松菜	干しいたけ ねぎ コーン キャベツ	地粉うどん じゃがいも 薄力粉 片栗粉 三温糖 こんにやく	油 玉ねぎ トレッシング	799	26.2
25 水	牛乳	ごはん 若竹汁 さばの塩焼き ひじきの彩り炒め	かまぼこ さば ベーコン	牛乳 わかめ ひじき	人参 枝豆	たけのこ	ごはん しらたき 三温糖		740	33.7
26 木	牛乳	山型食パン (いちごジャム) 春キャベツスープ お魚ナゲット③ ルオーテのトマト煮	ベーコン お魚ナゲット ハム	牛乳	人参 小松菜 トマト パセリ	キャベツ 玉ねぎ コーン にんにく	山型食パン マカロニ いちごジャム	オリーブ油 油	820	28.0
27 金	牛乳	ごはん ポークカレー ほうれん草チーズ 和風 ヘルシーサラダ	豚肉 ほうれん草 チーズ 和風 ツナ	牛乳	人参	しょうが にんにく 玉ねぎ りんご ごぼう キャベツ	ごはん じゃがいも	油 柑橘 トレッシング	879	30.8
材料入荷による多少の変更はご了承ください									平均 815	平均 30.6
給食回数 13回									基準 820	基準 30.0



# 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。

#### 【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ので、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。

### こんなことに気をつけて作っています

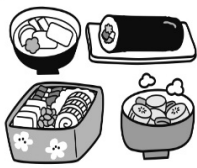
#### 栄養バランス



#### おいしく魅力ある献立作り



#### 行事食や郷土料理の伝承



#### 旬の食材や地場産物の活用



#### 食品の安全性



#### 衛生的な調理



### 学校における食育の推進

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っ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。

- 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。
- 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 平成30年4月27日 (金)
- 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

### 中学生は「食の自立」も目指そう!

### 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

