

# 4月 献立予定表

2017. 4 新発田市学校給食北共同調理場

	月	火	水	木	金
献立 赤 黄 緑 エネルギー	 <p>***お知らせ***</p> <p>1. 4月の地場産物 米・にんじん・ごぼう 長ねぎ・新発田麩・あやめみそ</p> <p>2. 小・中学校のエネルギー基準値 小学校中学年の基準：640kcal 中学校の基準：820kcal</p>				<p>日付 学校の給食予定</p> <p>配膳図と献立名 </p> <p>太字は郷土料理と地場産物です。</p> <p>体をつくる食品</p> <p>熱や力になる食品</p> <p>体の調子を整える食品</p> <p>小学校のエネルギー 中学校のエネルギー</p>
	10	11	12	13	14
	17	18	19	20	21
	24	25	26	27	28
献立 赤 黄 緑 エネルギー	<p>小松菜のごましょうゆあえ </p> <p>ししゃもフライ(2個)</p> <p>ちらしずし すまし汁</p>	<p>切干大根の中華あえ </p> <p>はるまき</p> <p>ごはん マーボー豆腐</p>	<p>お祝いデザート </p> <p>ポークカレー(麦ごはん)</p> <p>かいそうサラダ</p>	<p>④アーモンド小魚 </p> <p>ビーンズ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ソフトめん ツナトマトソース</p>	<p>コールスローサラダ </p> <p>とり肉のマーマレード焼き</p> <p>えびピラフ 豆乳のクラムチャウダー</p>
赤	とうふ・うす揚げ・ししゃも・かまぼこ・牛乳	ぶた肉・とうふ・牛乳	ぶた肉・いか・海藻ミックス・スキムミルク・豆乳・牛乳	ハム・大豆・ベーコン・ツナ・チーズ・牛乳・④小魚	えび・とり肉・あさり・豆乳・白いんげんペースト・スキムミルク・牛乳
黄	米・小麦粉・ライ麦粉・油・砂糖・でん粉・ごま・ごま油	米・小麦粉・でん粉・砂糖・ごま油・油	米・麦・バター・じゃがいも・ごま油・砂糖・水あめ	小麦粉・でん粉・砂糖・じゃがいも・オリブ油・油・④アーモンド・ごま	米・油・マーマレード・ノンエッグマヨネーズ・バター
緑	れんこん・CAU・たけのこ・干しいたけ・かんぴょう・もやし・えのきたけ・白菜・小松菜・さやえんどう	玉ねぎ・CAU・もやし・キャベツ・切干大根・ほうれんそう・しょうが・にんにく・メンマ・干しいたけ・にら・長ねぎ	きゅうり・キャベツ・にんにく・玉ねぎ・CAU・いちご	きゅうり・セロリー・玉ねぎ・CAU・マッシュルーム・トマト	玉ねぎ・CAU・グリーンピース・コーン・キャベツ・きゅうり・しょうが・にんにく・レモン果汁・マッシュルーム・白菜
エネルギー	590 kcal   723 kcal	736 kcal   911 kcal	698 kcal   843 kcal	719 kcal   916 kcal	653 kcal   798 kcal
献立 赤 黄 緑 エネルギー	<p>おひたし </p> <p>ツナそぼろ丼の具</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>ごまあえ </p> <p>とりのから揚げ</p> <p>わかめごはん あさりのみそ汁</p>	<p>のりナッツあえ </p> <p>いわしの照り煮</p> <p>ごはん 春のこにもん</p>	<p>コーンサラダ </p> <p>ハンバーグ</p> <p>ケチャップソース</p> <p>横割り丸パン ポトフ</p>	<p>清美オレンジ </p> <p>チキン ひじき</p> <p>ドリアソース サラダ</p> <p>(ターメリックライス)</p>
赤	ツナ・卵・うす揚げ・牛乳	わかめ・あさり・とうふ・とり肉・牛乳	いわし・ほたて・かまぼこ・とり肉・のり・牛乳	スキムミルク・とり肉・ぶた肉・ベーコン・ウインナー・生乳	ひじき・とり肉・ベーコン・白いんげん豆ペースト・チーズ・牛乳
黄	米・麦・油・砂糖・じゃがいも	米・小麦粉・でん粉・米粉・砂糖・油・ごま	米・麦・バター・じゃがいも・ごま油・砂糖・水あめ・アーモンド	小麦粉・砂糖・じゃがいも・オリブ油・油	米・オリブ油・バター
緑	しょうが・CAU・枝豆・もやし・ほうれんそう・キャベツ・えのきたけ・玉ねぎ	キャベツ・もやし・にんじん・えのきたけ・小松菜・長ねぎ	ほうれんそう・もやし・にんじん・ごぼう・干しいたけ・たけのこ・こんにゃく・ぶき・ぜんまい・さやえんどう・しょうが	キャベツ・きゅうり・にんじん・コーン・玉ねぎ・セロリー・ぶなしめじ・かぶ・パセリ	きゅうり・キャベツ・にんじん・梅肉ペースト・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ
エネルギー	660 kcal   812 kcal	642 kcal   779 kcal	605 kcal   734 kcal	619 kcal   797 kcal	619 kcal   758 kcal
献立 赤 黄 緑 エネルギー	<p>アーモンドキャベツ </p> <p>あつやきたまご</p> <p>梅ごはん 肉じゃが</p>	<p>莖わかめのきんぴら </p> <p>ますの塩焼き</p> <p>ごはん とん汁</p>	<p>大豆もやし </p> <p>のナムル</p> <p>コンポート</p> <p>ワンタン</p> <p>ピピンバ(麦ごはん・スープ)</p> <p>豚肉とぜんまいの炒め物</p>	<p>フロccoliリーの </p> <p>おかあえ</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>ゆでうどん 山菜汁</p>	<p>フルーツ漬け </p> <p>チキンたれかつ</p> <p>新発田麩のかきたまみそ汁</p>
赤	卵・ぶた肉・かつお節・牛乳	ます・莖わかめ・さつまあげ・ぶた肉・とうふ・牛乳	ぶた肉・牛乳	大豆・ちりめんじゃこ・かつおぶし・うす揚げ・とり肉・牛乳	とり肉・卵・大豆ペースト・牛乳
黄	米・アーモンド・じゃがいも・でん粉・油	米・じゃがいも・ごま・砂糖・油	米・麦・ワンタン・砂糖・ごま・ごま油・油	小麦粉・じゃがいも・砂糖・油	米・小麦粉・パン粉・新発田麩・じゃがいも・砂糖・でん粉・油
緑	梅・キャベツ・きゅうり・にんじん・しょうが・玉ねぎ・干しいたけ・こんにゃく・さやいんげん	にんじん・こんにゃく・ごぼう・さやいんげん・大根・長ねぎ	にんにく・しょうが・ぜんまい・大豆もやし・ほうれんそう・干しいたけ・キャベツ・にんじん・メンマ・長ねぎ・パイ	フロccoliリー・キャベツ・干しいたけ・にんじん・たけのこ・わらび・たまごたけ・ぶき・長ねぎ	キャベツ・きゅうり・甘夏みかん・にんじん・えのきたけ・玉ねぎ
エネルギー	629 kcal   763 kcal	605 kcal   733 kcal	614 kcal   742 kcal	671 kcal   811 kcal	643 kcal   784 kcal

## ご入学、ご進級、おめでとうございます!

今年度も北調理場では子どもたちの健やかな成長のお手伝いができるよう、職員一同、安心・安全、そしておいしい給食作りを心がけます。学校給食に対する御理解、御協力をお願いいたします。

- ☆郷土料理を取り入れ、毎月19日の「食育の日」には小煮物を出します。
- ☆季節感のある献立になるように、旬の野菜や地場産物を取り入れます。
- ☆いろいろな料理、食べ物を体験できるように献立を工夫します。
- ☆卵・乳・種実類の食物アレルギーに対応した除去食の提供が可能です。希望される方は、学校に御相談ください。

\* 献立は都合により、変更となる場合がありますので御了承ください。  
\* アレルギーをお持ちのお子さんは献立内容表でご確認ください。

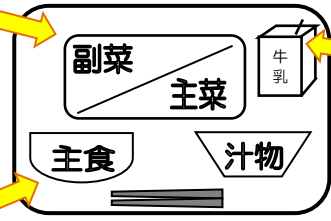
### おかず

家庭で不足しがちな芋類、豆類、海そう類、種実類、小魚を多く取り入れるよう工夫しています。

### 主食

ごはん：月・火・水・金  
パン・めん：木曜日  
★米は新発田市産のコシヒカリ100%です。

### 北調理場の給食



### 牛乳

成長期に必要なカルシウムやたんぱく質をとるために、ほぼ毎日つきます。