

4月 献立予定表

2018.4 新発田市学校給食北共同調理場

	月	火	水	木	金
献立 赤 黄 緑 <small>エネルギー</small>	給食がはじまります！ 				日付 学校の給食予定
	お知らせ 1. 4月の地場産物 米・にんじん・ごぼう 長ねぎ・あやめみそ とうふ・あつあげ 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				小学校のエネルギー 中学校のエネルギー
	9 素小2年～6年、本中、一中開始	10 二小2年～6年開始	11 外小、東小1年開始	12 二小1年開始	13
	献立 ポテトサラダ チキンタレカツ ごはん お祝いおすまし	献立 もやしナムル 春巻き ごはん 豆腐の中華煮	献立 春雨の炒めもの 肉だんご (2個) わかめごはん とん汁	献立 お祝いデザート コーンサラダ ソフトめん ミートソース	献立 おひたし さばのしょうが煮 ごはん さわにわん
	赤 とり肉・青大豆・かまぼこ・とうふ・牛乳 黄 米・油・砂糖・じゃがいも・パン粉・小麦粉・ノンエッグマヨネーズ 緑 コーン・きゅうり・にんじん・えのきたけ・長ねぎ・ごまつな エネルギー 671 kcal 815 kcal	赤 ぶた肉・とうふ・牛乳 黄 米・砂糖・ごま油・油・でん粉・小麦粉・春雨・米粉・粉あめ 緑 たまねぎ・キャベツ・もやし・ほうれん草・にんじん・しょうが・にんにく・たけのこ・白菜・長ねぎ・チンゲンサイ エネルギー 675 kcal 839 kcal	赤 わかめ・ぶた肉・とり肉・とうふ・牛乳 黄 米・ごま油・春雨・砂糖・じゃがいも・パン粉・なたね油 緑 しょうが・にんにく・にんじん・キャベツ・たまねぎ・たけのこ・きくらげ・にら・ごぼう・だいこん・長ねぎ・こんにゃく エネルギー 635 kcal 751 kcal	赤 ぶた肉・大豆・チーズ・牛乳 黄 小麦粉・油・砂糖・オリーブ油・米粉・でん粉 緑 キャベツ・きゅうり・コーン・しょうが・にんにく・たまねぎ・にんじん・セロリー・マッシュルーム・トマト・いちご エネルギー 702 kcal 764 kcal	赤 さば・ぶた肉・かまぼこ・牛乳 黄 米・じゃがいも・春雨・水あめ・砂糖 緑 しょうが・キャベツ・もやし・にんじん・ごぼう・えのきたけ・たけのこ・さやえんどう エネルギー 635 kcal 763 kcal
16	17	18 ★食育の日献立★	19	20	
献立 こんにゃくサラダ 中：オムレツ ポークカレー (麦ごはん)	献立 ごまあえ 和風ハンバーグ ごはん けんちん汁	献立 のりナッツあえ にしんのてり煮 ごはん 春のこにもん	献立 フルーツのゼリーあえ チリコンカン 背割り コッパパン キャベツのスープ煮	献立 かぶの昆布あえ ツナそぼろどんの具 麦ごはん 新じゃがのみそ汁	
赤 ぶた肉・スキムミルク・牛乳・たまご (中) 黄 米・麦・バター・じゃがいも・油 緑 にんにく・たまねぎ・にんじん・りんご・きゅうり・キャベツ・こんにゃく エネルギー 638 kcal 853 kcal	赤 とり肉・ぶた肉・とうふ・牛乳 黄 米・砂糖・でん粉・ごま・ごま油・パン粉 緑 たまねぎ・ごまつな・もやし・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・こんにゃく エネルギー 631 kcal 771 kcal	赤 のり・にんじん・ほたて・かまぼこ・とり肉・あつあげ・牛乳 黄 米・アーモンド・じゃがいも・砂糖 緑 しょうが・ごまつな・にんじん・もやし・ごぼう・干ししいたけ・たけのこ・ふき・さやえんどう・こんにゃく エネルギー 663 kcal 802 kcal	赤 スキムミルク・ぶた肉・大豆・チーズ・ウィンナー・牛乳 黄 小麦粉・油・パン粉・じゃがいも・砂糖 緑 しょうが・にんにく・たまねぎ・マッシュルーム・トマト・みかん・もも・パインアップル・にんじん・セロリー・ふなしめじ・キャベツ・パセリ エネルギー 658 kcal 834 kcal	赤 ツナ・大豆・たまご・塩昆布・あつあげ・牛乳 黄 米・麦・油・砂糖・じゃがいも・でん粉 緑 しょうが・たまねぎ・えだまめ・キャベツ・にんじん・かぶ・えのきたけ・ごまつな エネルギー 653 kcal 803 kcal	
23	24	25	26	27	
献立 さくらゼリー カラフルサラダ チキンドリア (ターメリックライス)	献立 アーモンド きんぴら たまごやき 五目ごはん 若竹汁	献立 切干大根の中華あえ コーンシューマイ (2個) マーボーどんの具 (麦ごはん)	献立 おかかあえ ししゃもフライ (2個) ゆでうどん 山菜汁	献立 たけのこと ヨーグルト ぜんまいの炒めもの さけの塩やき ごはん 新発田のみそ汁	
赤 ベーコン・とり肉・牛乳・スキムミルク・白いんげん豆ペースト・チーズ・牛乳 黄 米・バター・油・水あめ・砂糖 緑 にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・キャベツ・きゅうり・コーン・レモン汁・さくらんぼ果汁 エネルギー 645 kcal 788 kcal	赤 ひじき・油あげ・たまご・ぶた肉・とうふ・わかめ・牛乳 黄 米・油・砂糖・アーモンド・じゃがいも 緑 にんじん・ごぼう・さやいんげん・たけのこ・こんにゃく エネルギー 589 kcal 719 kcal	赤 魚肉すり身・大豆粉・ぶた肉・とうふ・牛乳 黄 米・麦・油・砂糖・でん粉・ごま油・ごま・パン粉・小麦粉 緑 コーン・たまねぎ・しょうが・にんにく・にんじん・メンマ・干ししいたけ・にら・長ねぎ・切干大根・キャベツ・きゅうり・もやし エネルギー 678 kcal 817 kcal	赤 ししゃも・かつお節・とり肉・油あげ・牛乳 黄 油・パン粉・小麦粉 緑 もやし・キャベツ・にんじん・干ししいたけ・たけのこ・わらび・ふき・たまごたけ・長ねぎ エネルギー 652 kcal 783 kcal	赤 さけ・あつあげ・とうふ・ヨーグルト・牛乳 黄 米・油・砂糖・じゃがいも・新発田ふ 緑 にんじん・たけのこ・ぜんまい・さやえんどう・だいこん・えのきたけ・長ねぎ・こんにゃく エネルギー 648 kcal 788 kcal	

御入学、御進級、おめでとうございます！

今年度も北共同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「こにもん」を出します。(曜日の関係で前後することもあります。)
- ☆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

御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。

北共同調理場の給食



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。