

4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名

保護者確認サイン：



給食目標：給食の準備をきちんとしよう

ふじみ野市なの花学校給食センター

ふじみ野市あおぞら学校給食センター

令和6年度

日 曜	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
11 木	山型食パン ※卵・乳なし	山型食パン（小麦粉、ショートニング、砂糖、塩）	788 kcal 34.4 g
	ABCスープ	米油、にんにく、セロリ、鶏肉、白ワイン、ショルダーベーコン（豚肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、じゃがいも、トマト、大豆、マカロニ（小麦粉）、自然塩、しょうゆ、白胡椒、パセリ	
	フィレオチキン	フィレオチキン（鶏肉、でんぷん(小麦・大豆)、コーンフラワー、小麦粉、コーングリッツ、パン粉、塩、砂糖、大豆油、パーム油）、米油	
	コーンと枝豆のソテー	米油、にんじん、枝豆、ホールコーン、自然塩、白胡椒、しょうゆ	
	りんごジャム	りんごジャム（水あめ、砂糖、りんご）	
	コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
12 金	ごはん	ごはん	732 kcal 28.4 g
	大根のそぼろ煮	米油、生姜、豚肉、酒、にんじん、大根、かつおぶし、出し昆布、こんにゃく、さつま揚げ（たちうお、すけそうたら、でんぷん、菜種油、砂糖、みりん、塩）、みりん、きび砂糖、しょうゆ、でんぷん	
	ほっけの立田揚げ	ほっけの立田揚げ（ほっけ、でんぷん、しょうゆ、生姜、酒、みりん）、米油	
	キャベツの彩り和え	キャベツ、もやし、きゅうり、野菜の華やかふりかけ（広島菜、京菜、大根葉、塩、とうもろこし、にんじん、砂糖、梅、赤しそ、かぼちゃ、大豆油、ほうれん草、かつおぶし、でんぷん、昆布エキス）、ごま油	
15 月	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩）	807 kcal 35.9 g
	五目うどんの汁	かつおぶし、出し昆布、豚肉、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、白菜、かまぼこ（すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、みりん、水あめ、菜種油）、油揚げ、みりん、自然塩、しょうゆ、きび砂糖、長ねぎ、でんぷん	
	いかのガーリック揚げ	いか、しょうゆ、みりん、にんにく、でんぷん、米油	
	炒り卵と小松菜のソテー	米油、にんじん、もやし、小松菜、きび砂糖、しょうゆ、オイスターソース（かき、塩、水あめ、しょうゆ、砂糖、でんぷん）、炒り卵（卵、大豆油、菜種油、砂糖、塩、でんぷん発酵調味料、でんぷん）	
16 火	ごはん	ごはん	833 kcal 26.0 g
	星のトックスープ	米油、豚肉、酒、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、生姜、キャベツ、もやし、星型トック（米、でんぷん、塩）、自然塩、しょうゆ、白胡椒、ちんげん菜	
	肉団子のあんかけ（2）	肉団子（鶏肉、豚肉、大豆たんぱく、玉ねぎ、ラード、パン粉、砂糖、しょうゆ、塩、チキンブイヨン、大豆油、でんぷん、酢、ごま油、オイスターエキス、ポークエキス）	
	キムタクチャーハンの具	ごま油、豚肉、にんじん、キムチ（白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、生姜、塩、砂糖、昆布）、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、しょうゆ、テンメンジャン（みそ、砂糖、大豆油、ごま油、発酵調味料、酒、カラメル）、長ねぎ	
17 水	子供パン	子供パン（小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、塩、大豆油）	834 kcal 27.2 g
	かぶとハムのスープ	米油、鶏肉、酒、ハム（豚肉、豚たんぱく、水あめ、塩、海そう粉末）、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、キャベツ、かぶ、自然塩、しょうゆ、黒胡椒、ちんげん菜	
	かつおカツ	かつおカツ（かつお、玉ねぎ、生姜、パン粉、しょうゆ、砂糖、塩、かつおエキス、小麦粉、大豆油、でんぷん(大豆)）、米油	
	しゃきしゃきごぼうサラダ（香りごまドレッシング和え）	ごぼう、にんじん、水菜、ホールコーン、香りごまドレッシング（ごま油、砂糖、水あめ、酢、ごま、塩）	
	クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦)）	
	チョコクレープ	チョコクレープ（豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、大豆油、水あめ、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、でんぷん、乳化剤(大豆)、カラメル）	
18 木	ごはん	ごはん	869 kcal 29.4 g
	ポークカレー	米油、にんにく、豚肉、白胡椒、マサラマイルド、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、パーメントルウ（小麦粉、ラード、砂糖、塩、カレーパウダー、でんぷん、玉ねぎ、脱脂粉乳、トマト、チーズ、ミルクカルシウム、バナナ、しょうゆ、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ、小麦発酵調味料、ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんご、にんにく、ポークエキス、ブラウンルウ、カラメル、乳化剤(大豆)、香料(乳)）、カレールウ（小麦粉、パーム油、塩、砂糖、カレー粉、乳製品、カカオマス、トマト、りんご、ミルクカルシウム）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、しょうゆ、すりおろしりんご、牛乳、プレーンヨーグルト、チーズ	
	フランクフルト	フランクフルト（豚肉、塩、砂糖）	
	もやしのソテー	米油、豚肉、もやし、にんじん、ホールコーン、自然塩、黒胡椒、しょうゆ	
19 金	たけのこごはん	米油、鶏肉、酒、にんじん、たけのこ、しいたけ、きび砂糖、しょうゆ、自然塩、米、枝豆	869 kcal 32.3 g
	沢煮碗	かつおぶし、出し昆布、豚肉、にんじん、ごぼう、大根、豆腐、油揚げ、しょうゆ、自然塩、白胡椒、長ねぎ	
	ふじみ野メンチカツ	ふじみ野市産小松菜入りメンチカツ（パン粉(大豆)、小麦粉、でんぷん、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、小松菜、しょうゆ、塩、胡椒、砂糖、生姜）、米油	
	いちごヨーグルト	いちごヨーグルト（砂糖、脱脂粉乳、いちご果肉、いちご果汁、加糖練乳、全粉乳、乳たんぱく質濃縮物、寒天）	
	クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦)）	
22 月	ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	849 kcal 27.9 g
	みそラーメンのスープ	米油、にんにく、生姜、トウバンジャン（唐辛子、塩、そら豆みそ）、豚肉、酒、にんじん、鶏ガラ、玉ねぎ、もやし、キャベツ、白胡椒、しょうゆ、みそ、きび砂糖、ホールコーン、にら、長ねぎ、ごま油、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）	
	揚げぎょうざ（3）	ぎょうざ（豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、小麦たんぱく、砂糖、でんぷん、生姜、しょうゆ、塩、胡椒）、米油	
	ゼリーポンチ	ぶどうカットゼリー（ぶどう果汁、砂糖、水あめ）、りんごカットゼリー（りんご果汁、砂糖）、みかん缶	
23 火	ごはん	ごはん	803 kcal 41.1 g
	豚汁	米油、豚肉、酒、にんじん、ごぼう、大根、かつおぶし、出し昆布、豆腐、こんにゃく、じゃがいも、みそ、生姜、長ねぎ	
	さばの一夜干し	さばの一夜干し（さば、塩）	
	厚揚げと豚肉の炒め物	ごま油、生姜、にんにく、豚肉、酒、厚揚げ、長ねぎ、きび砂糖、しょうゆ、でんぷん	
24 水	ツイストパン	ツイストパン（小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、塩、大豆油）	870 kcal 26.6 g
	米粉の豆乳コーンポタージュ	米油、鶏肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、ローリエ、コーンペースト、ホールコーン、豆乳（大豆）、米粉、自然塩、白胡椒、きび砂糖、パセリ	
	ポテトコロケ	ポテトコロケ（じゃがいも、玉ねぎ、砂糖、塩、マーガリン(大豆)、胡椒、パン粉、小麦粉、でんぷん、大豆たんぱく、菜種油）、米油	
	オニオンドレッシングサラダ	キャベツ、きゅうり、切り干し大根、にんじん、米酢、自然塩、白胡椒、きび砂糖、しょうゆ、玉ねぎ	
25 木	ごはん	ごはん	720 kcal 34.0 g
	かき卵汁	かつおぶし、出し昆布、鶏肉、にんじん、しいたけ、豆腐、玉子（小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉）、自然塩、しょうゆ、でんぷん、卵、わかめ、長ねぎ	
	豚肉の生姜焼き	米油、生姜、豚肉、酒、玉ねぎ、にんじん、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
	キャベツの福神和え	キャベツ、にんじん、福神漬（大根、なす、きゅうり、しその葉、生姜、砂糖、しょうゆ、酢、塩、発酵調味料(大豆・小麦)、魚醤(かたくちいわし)）	

学校給食費（4月分） 口座振替日は**5月31日(金)**です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名
保護者確認サイン：



給食目標：給食の準備をきちんとしよう

ふじみ野市なの花学校給食センター
ふじみ野市あおぞら学校給食センター

令和6年度

日	曜	飲み物	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
26	金	牛乳	ごはん	ごはん	791 kcal 29.6 g
			五目ワタンスープ	米油、豚肉、にんじん、鶏ガラ、玉ねぎ、ローリエ、もやし、なると（すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、塩、砂糖）、たけのこ、ワタンの皮（小麦粉、塩）、自然塩、しょうゆ、黒胡椒、長ねぎ、ごま油、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）	
			照り焼きハンバーグ	ハンバーグ（豚肉、鶏肉、玉ねぎ、大豆たんぱく、ラード、砂糖、でんぷん、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、チキンブイヨン）、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
			ちんげん菜の炒め物	米油、豚肉、もやし、キャベツ、ちんげん菜、白胡椒、酒、しょうゆ、オイスターソース（かき、塩、水あめ、しょうゆ、砂糖、でんぷん）、でんぷん、自然塩	
			さくらゼリー	さくらゼリー（さくらんぼ果汁、砂糖、水あめ、レモン果汁）	
30	火	牛乳	わかめごはん	わかめごはん（米、わかめ、砂糖、塩）	704 kcal 21.0 g
			春雨スープ	ごま油、豚肉、にんじん、鶏ガラ、玉ねぎ、長ねぎ、生姜、ローリエ、たけのこ、キャベツ、春雨（でんぷん）、自然塩、白胡椒、しょうゆ、ちんげん菜	
			春巻	春巻（たけのこ、キャベツ、豚肉、でんぷん、長ねぎ、オイスターソース、しょうゆ、生姜、菜種油、砂糖、塩、チキンエキス、こしょう、小麦粉）、米油	
			のらぼう菜のナムル（韓国ナムルドレッシング和え）	のらぼう菜、もやし、にんじん、韓国ナムルドレッシング（酢、ごま油、砂糖、たん白加水分解物（大豆・鶏肉・豚肉）、しょうゆ、塩、香味油、にんにく、ごま、昆布エキス、胡椒）	

13 回	※ 献立は材料の関係で変更になる場合もあります。 ※ 混ぜごはんの時の米の量は減量となっています。 ※ 各献立のくわしい使用材料等（工場コンタミネーション、製造ラインコンタミネーションを含む）が知りたい方は、学校給食センターまでお問い合わせ下さい。（なの花学校給食センター ☎ 262-4357）（あおぞら学校給食センター ☎ 261-5564） ※ 印は、使い捨て手袋を使用して下さい。 ※ の絵印は、給食センターで炊いた炊き込みご飯です。 ※ 放射性物質（放射性セシウム134・137放射性ヨウ素131）の測定結果については、市のホームページに掲載していますのでご確認ください。	平均栄養量	805 kcal 30.3 g
		栄養基準量	830 kcal 34.0 g

4月給食だより

学校給食費（4月分）口座振替日は**5月31日（金）**です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

給食の準備をきちんとしよう！

入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。



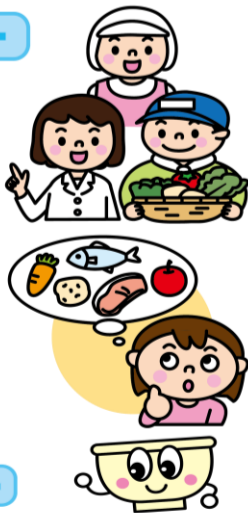
「学校給食」は「生きた教材」です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



● 学校給食の目標（「学校給食法」第2条より）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



● 給食には、たくさんの学びが詰まっています……

栄養バランス	ふるさとの食文化	よりよい人間関係の形成
食品の種類や特徴		食事の喜び・楽しさ
感謝の心		世界の食文化
食料の生産・流通・消費		食に関する知識・理解・関心
	日本の伝統行事と行事食	

アレルギー生徒用〇×欄・氏名欄（保護者確認サイン）について

食物アレルギーがあり、アレルギー資料の提供を受けている生徒が「食べる」「食べない」の判断をし、保護者が確認したうえで、学校へ知らせる際に使用します。

はし箱セット価格の改定のお知らせ

学校給食用のはし箱セットの価格を改定しました。ご理解をお願いします。令和6年4月1日以降の販売価格は以下の表のとおりです。また、はし箱セットなどは市内の4か所で販売されています。なお、新入学児童に関しては、入学時にはし箱セットが配られます。

品名	価格
はし箱セット ①～④のセット	820円
①はし箱のみ	420円
②はし	220円
③スプーン	90円
④フォーク	90円

【販売場所】
・市役所第2庁舎学校給食課
・大井総合支所
・なの花学校給食センター
・あおぞら学校給食センター

令和6年度給食回数実施予定表

	小学校			中学校			
	4月	11日～30日	13回	1学期	4月	11日～30日	13回
1学期	5月	1日～31日	21回	6/20 6/21 給食なし	5月	1日～31日	21回
	6月	1日～30日	20回		6月	1日～30日	18回
	7月	1日～17日	12回		7月	1日～17日	12回
	小計		66回		小計		64回
2学期	8月	28日～31日	3回	2学期 9/19 9/20 給食なし	8月	28日～31日	3回
	9月	1日～30日	19回		9月	1日～30日	17回
	10月	1日～31日	22回		10月	1日～31日	22回
	11月	1日～30日	19回		11月	1日～30日	19回
	12月	1日～20日	15回		12月	1日～20日	15回
小計		78回	小計		76回		
3学期	1月	10日～31日	15回	3学期	1月	10日～31日	15回
	2月	1日～28日	18回		2月	1日～28日	18回
	3月	1日～19日	13回		3月	1日～24日	14回
	小計		46回		小計		47回
小学校の年間給食回数			190回	中学校の年間給食回数			187回

小学1年生の給食は4月22日（月）からです

中学3年生の給食は3月12日（水）までです