

4月分学校給食予定献立表（小学校）



年 組：氏名

令和6年度



給食目標

:

きゅうしょく

給食の準備をきちんとしよう

きゅうしょく

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

日	曜	飲み物	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
11	木	牛乳	フラワーパン ※卵・乳なし	フラワーパン（小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、塩、大豆油）	576 kcal 26.1 g
			かぶとウィンナーのスープ	米油、とり肉、酒、ウィンナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、キャベツ、かぶ、自然塩、しょうゆ、黒こしょう、ちんげん菜	
			フィレオチキン	フィレオチキン（とり肉、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）	
			グリーンサラダ	キャベツ、きゅうり、えだ豆、米油、米酢、自然塩、白こしょう、きび砂糖、玉ねぎ	
12	金	牛乳	ごはん	ごはん	603 kcal 28.5 g
			若竹汁	米油、とり肉、酒、にんじん、かつおぶし、出しこんぶ、たけのこ、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）、とうふ、しょうゆ、自然塩、わかめ、ほうれん草、長ねぎ	
			さばの一夜干し	さばの一夜干し（さば、塩）	
			五目きんぴら	ごま油、ぶた肉、にんじん、ごぼう、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）、こんにゃく、きび砂糖、しょうゆ、みりん、七味唐辛子（唐辛子、陳皮、ごま、青のり、麻の実、けしの実、山椒）、ごま	
15	月	牛乳	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩）	664 kcal 27.5 g
			五目うどんの汁	かつおぶし、出しこんぶ、ぶた肉、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	
			肉団子のおろしソースがけ（2）	肉団子（玉ねぎ、ぶた肉、とり肉、パン粉、でんぷん、小麦たんぱく、しょうゆ、生姜、砂糖、塩、こしょう）、大根、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
			のらぼう菜のいそ香和え	のらぼう菜、もやし、しょうゆ、みりん、焼のり、ごま	
16	火	牛乳	ごはん	ごはん	671 kcal 23.6 g
			肉じゃが	米油、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出しこんぶ、じゃがいも、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）、しらたき、みりん、きび砂糖、しょうゆ、いんげん	
			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	
			ほうれん草のごま和え	ほうれん草、にんじん、もやし、しょうゆ、きび砂糖、自然塩、ごま	
			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)）	
17	水	コーヒー牛乳	コッパン	コッパン（小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、塩、大豆油）	681 kcal 26.9 g
			ABCスープ	米油、にんにく、セロリ、とり肉、白ワイン、ショルダーベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、じゃがいも、大豆、マカロニ（小麦粉）、自然塩、しょうゆ、白こしょう、パセリ	
			ポイルウィンナー（2）	ウィンナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、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）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、きび砂糖	
			コーンとえだ豆のソテー	米油、にんじん、えだ豆、ホールコーン、自然塩、白こしょう、しょうゆ	
			コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
18	木	牛乳	ごはん	ごはん	592 kcal 28.5 g
			かき卵汁	かつおぶし、出しこんぶ、とり肉、にんじん、もやし、とうふ、自然塩、しょうゆ、でんぷん、卵、わかめ、長ねぎ	
			ぶた肉のしょうが焼き	米油、しょうが、ぶた肉、酒、玉ねぎ、にんじん、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
			キャベツの香りしそ和え	キャベツ、もやし、きゅうり、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、自然塩、ごま油、しょうゆ、ごま	
19	金	牛乳	ごはん	ごはん	648 kcal 22.0 g
			五目ワタンスープ	米油、ぶた肉、にんじん、とりガラ、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、黒こしょう、小松菜、ごま油、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）	
			ポークしゅうまい（2）	ポークしゅうまい（ぶた肉、玉ねぎ、パン粉、でんぷん、生姜、砂糖、塩、ポークエキス、小麦粉、水あめ）	
			キムチチャーハンの具	ごま油、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、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）、自然塩、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）、万能ねぎ	
22	月	牛乳	フラワーパン ※卵・乳なし	フラワーパン（小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、塩、大豆油）	669 kcal 22.7 g
			ポトフスープ	米油、セロリ、ウィンナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、とりガラ、しょうが、キャベツ、大根、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
			ハンバーグのソースがけ	ハンバーグ（ぶた肉、とり肉、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）、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）、きび砂糖	
			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	牛乳	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）	737 kcal 25.0 g
			米粉の豆乳コーンポタージュ	米油、とり肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、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、白こしょう、きび砂糖、パセリ	
			ポテトコロッケ	ポテトコロッケ（じゃがいも、玉ねぎ、砂糖、塩、マーガリン(大豆)、こしょう、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、米油、米酢、自然塩、白こしょう、きび砂糖、しょうゆ、玉ねぎ	
			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)）	
			りんごジャム	りんごジャム（水あめ、砂糖、りんご）	
24	水	牛乳	ごはん	ごはん	587 kcal 25.2 g
			すいとん	米油、ぶた肉、酒、にんじん、大根、かつおぶし、出しこんぶ、厚揚げ、すいとん（小麦粉、塩）、自然塩、しょうゆ、長ねぎ	
			あかうのみりんしょうゆ焼き	あかうのみりんしょうゆ漬（めぬけ、しょうゆ、みりん、酒）	
			きゅうりとたくあんのカクヤ	きゅうり、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、ごま、ごま油、しょうゆ	
25	木	牛乳	ごはん	ごはん	747 kcal 25.3 g
			ポークカレー	米油、にんにく、ぶた肉、白こしょう、マサラマイルド、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、とりガラ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、パームオイル（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、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、ブラウンルー、カラメル、乳化剤(大豆)、香料(乳)、カレールー（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（ぶた肉、塩、砂糖）	
			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)）	
26	金	牛乳	ガーリックライス	米油、にんにく、酒、自然塩、白こしょう、しょうゆ、米、パセリ	723 kcal 23.7 g
			星のトックスープ	米油、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、長ねぎ、しょうが、キャベツ、星型トック（米、でんぷん、塩）、自然塩、しょうゆ、白こしょう、ちんげん菜	
			ふじみ野メンチカツ	ふじみ野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、とり肉、ぶた肉、小松菜、しょうゆ、塩、こしょう、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)）	

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（小学校）



年 組：氏名

令和6年度



給食目標

:

給食の準備をきちんとしよう

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

日 曜	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
30 火 牛乳	わかめごはん	わかめごはん（米、わかめ、砂糖、塩）	556 kcal 18.6 g
	春雨スープ	ごま油、ぶた肉、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、たけのこ、キャベツ、春雨（でんぷん）、自然塩、白こしょう、しょうゆ、ちんげん菜	
	焼きぎょうざ（2）	ぎょうざ（キャベツ、小麦粉、とり肉、ぶた肉、ラード、玉ねぎ、にら、大豆たんぱく、菜種油、ごま油、塩、酒、オイスターソース、でんぷん、もち米粉、しょうゆ、ポークエキス、大豆粉、砂糖、サフラワー油、乳化剤(大豆)）	
	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・とり肉・ぶた肉)、しょうゆ、塩、香味油、にんにく、ごま、昆布エキス、こしょう）	

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	650 kcal 24.9 g
		栄養基準量	650 kcal 26.0 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！



アレルギー児童用〇×欄・氏名欄について

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児童と保護者が「食べる」「食べない」の判断をし、学校へ知らせる際に使用します。

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。



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

給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

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	世界の食文化	食に関する知識・理解・関心
感謝の心	日本の伝統行事と行事食	
食料の生産・流通・消費		

令和6年度給食回数実施予定表

小学校	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			
	11日～30日	13回	1日～31日	21回	1日～30日	20回	1日～17日	12回	28日～31日	3回	1日～30日	19回	1日～30日	22回	1日～30日	19回	1日～20日	15回										
1学期	11日～30日	13回	1日～31日	21回	1日～30日	20回	1日～17日	12回	28日～31日	3回	1日～30日	19回	1日～30日	22回	1日～30日	19回	1日～20日	15回	10日～31日	15回	1日～28日	18回	1日～19日	13回	1日～24日	14回		
2学期	8月	28日～31日	3回	9月	1日～30日	19回	10月	1日～30日	22回	11月	1日～30日	19回	12月	1日～20日	15回	小計	66回	小計	64回	1月	10日～31日	15回	2月	1日～28日	18回	3月	1日～19日	13回
3学期	1月	10日～31日	15回	2月	1日～28日	18回	3月	1日～19日	13回	小計	46回	小計	190回	1月	10日～31日	15回	2月	1日～28日	18回	3月	1日～24日	14回	小計	47回	小計	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

給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方等を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をするなどを学びます。

