



4月分学校給食予定献立表（小学校）

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
13 火	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）	698 kcal 25.7 g
	マカロニスープ	米油、にんにく、ウイナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、マカロニ（小麦粉）、かぶ、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
	ハンバーグのバーベキューソースかけ	ハンバーグ（ぶた肉、とり肉、玉ねぎ、パン粉(大豆)、でんぷん、塩、砂糖）、米油、玉ねぎ、きび砂糖、しょうゆ、白こしょう、すりおろしりんご	
	野菜ソテー	米油、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、キャベツ、ホールコーン、自然塩、白こしょう、しょうゆ、ちんげん菜、でんぷん	
	ミニクレープ	ミニクレープ（乳、大豆、卵(生卵)、砂糖、小麦粉、水あめ、でんぷん、マーガリン、全粉乳、パーム油、コーン油、菜種油、脱脂粉乳、ゼラチン）	
14 水	黒パン	黒パン（小麦粉、黒糖、ビート糖、マーガリン、でんぷん、脱脂粉乳、塩）	852 kcal 34.6 g
	スパゲティポロネーゼ	米油、にんにく、しょうが、ぶた肉、玉ねぎ、にんじん、とりガラ、ローリエ、トマトケチャップ、デミグラスソース（とりガラ、とんこつ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、ルー(小麦粉)、ポークフィヨン(大豆)、トマト、ワイン、トマトケチャップ、チキンフィヨン、はちみつ、カラメル）、きび砂糖、自然塩、白こしょう、ハヤシフレック（小麦粉、パーム油、砂糖、塩、トマトペースト、トマトケチャップ、カラメル）、しょうゆ、スパゲティ（小麦粉）	
	フィレオチキン	フィレオチキン（とり肉、でんぷん、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、タピオカ）、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、えだ豆、米酢、自然塩、白こしょう、きび砂糖、しょうゆ、玉ねぎ	
15 木	ごはん	ごはん	637 kcal 31.5 g
	若竹汁	かつおぶし、出しこんぶ、とり肉、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）、わかめ、とうふ、しょうゆ、自然塩、ほうれん草、長ねぎ	
	さばの一夜干し	さば一夜干し（さば、塩）	
	子ぎつねごはんの具	米油、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、油揚げ、きび砂糖、みりん、しょうゆ、いんげん	
16 金	ごはん	ごはん	588 kcal 19.4 g
	春雨スープ	米油、ぶた肉、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、しょうが、たけのこ、もやし、白菜、春雨（でんぷん）、自然塩、白こしょう、しょうゆ、ちんげん菜	
	とり肉のスパイス揚げ	とり肉、にんにく、しょうが、自然塩、白こしょう、オールスパイス、カレー粉、しょうゆ、白ワイン、でんぷん、米油	
	こんにゃくサラダ	こんにゃく、小松菜、キャベツ、ホールコーン	
19 月	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩）	658 kcal 24.5 g
	肉汁うどんの汁	米油、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出しこんぶ、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）、しいたけ、しょうゆ、みりん、きび砂糖、自然塩、七味唐辛子（唐辛子、陳皮、ごま、青海苔、麻の実、けしの実、山椒）、長ねぎ	
	はんぺんチーズフライ	はんぺんチーズフライ（はんぺん(たら・よしきりさめ)、卵白、でんぷん、砂糖、やまいも、塩、発酵調味料、魚介エキス(エソ・グチ・ちりめん)、パン粉、小麦粉、小麦でんぷん、大豆たんぱく、チーズ）、米油	
	キャベツの香りและ	キャベツ、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	
20 火	ごはん	ごはん	691 kcal 25.5 g
	みそけんちん汁	かつおぶし、出しこんぶ、にんじん、大根、こんにゃく、じゃがいも、厚揚げ、みそ、自然塩、長ねぎ	
	ふじみ野メンチカツ	ふじみ野メンチカツ（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	
	とりごぼうごはんの具	米油、とり肉、酒、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ、しょうゆ、きび砂糖、みりん、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）	
21 水	コッペパン	コッペパン（小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、塩）	772 kcal 28.8 g
	カレー焼きそば	米油、ぶた肉、酒、カレー粉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、油揚げ、ソース（トマト、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく、砂糖、酢、塩、コーンスターチ）、きび砂糖、ウスターソース（トマト、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、ジャロット、砂糖、酢、塩）、しょうゆ、自然塩、黒こしょう、中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	
	チキンナゲット（2）	チキンナゲット（とり肉、大豆たんぱく、パン粉(大豆)、でんぷん、おから、砂糖、塩、小麦粉、クラッカー粉、コーンフラワー、米粉、しょうゆ、菜種油、パーム油）、米油	
	いんげんとウイナーのガーリックソテー	米油、にんにく、ウイナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、いんげん、大豆、しょうゆ、自然塩、白こしょう	
	コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
22 木	ごはん	ごはん	580 kcal 27.2 g
	大根とわかめのみそ汁	かつおぶし、出しこんぶ、大根、えのきだけ、とうふ、みそ、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、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
23 金	たけのこごはん	米油、とり肉、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、きぬさや	674 kcal 31.5 g
	かみなり汁	ごま油、ぶた肉、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出しこんぶ、とうふ、しょうゆ、自然塩、でんぷん、卵、長ねぎ	
	さわらの西京焼き	さわら西京漬（さわら、白みそ、砂糖、発酵調味料、酒）	
	ヨーグルト	ヨーグルト（生乳、砂糖、乳製品、乳酸菌）	
26 月	フラワーパン	フラワーパン（小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、塩）	751 kcal 24.6 g
	なかよしパンフキンポタージュ	米油、ウイナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、かぼちゃ、米粉、牛乳、自然塩、白こしょう、きび砂糖、生クリーム、パセリ	
	ハンバーグのソースかけ	ハンバーグ（ぶた肉、とり肉、玉ねぎ、パン粉(大豆)、でんぷん、塩、砂糖）、ソース（トマト、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく、砂糖、酢、塩、コーンスターチ）、トマトケチャップ、きび砂糖	
	フルーツポンチ	カットゼリー（ぶどう果汁、砂糖）、りんご缶、みかん缶	
27 火	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）	667 kcal 21.0 g
	ABCスープ	米油、にんにく、セロリ、ぶた肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、しょうが、ローリエ、白菜、トマト、大豆、マカロニ（小麦粉）、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
	野菜コロッケ	野菜コロッケ（じゃがいも、パン粉(大豆)、小麦粉、にんじん、玉ねぎ、とうもろこし、乾燥マッシュポテト、いんげん、砂糖、でんぷん、植物油、ほたて貝カルシウム、塩）、米油	
	サラダ	キャベツ、きゅうり、えだ豆、米酢、自然塩、白こしょう、きび砂糖、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）	
28 水	わかめごはん	わかめごはん（米、わかめ、砂糖、塩）	632 kcal 25.1 g
	すいとん	米油、とり肉、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	
	とりのてり焼き	とり肉、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
	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	
30 金	ごはん	ごはん	807 kcal 29.1 g
	キーマカレー	米油、にんにく、ぶた肉、白こしょう、にんじん、玉ねぎ、とんこつ、しょうが、大豆、パーモントルウ（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、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、ソース（トマト、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく、砂糖、酢、塩、コーンスターチ）、マサラマイルド、しょうゆ、牛乳、プレーンヨーグルト	
	フランクフルト	フランクフルト（ぶた肉、塩、砂糖）	
	キャベツのふくじん和え	キャベツ、にんじん、ふくじん漬（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(もち米、とうもろこし、じゃがいも、砂糖大根)、魚醤(かたくちいわし)	

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。 ※ ㊧印の絵印は、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	693 kcal 26.8 g
		栄養基準量	650 kcal 26.0 g

学校給食費（4月分） 口座振替日は **5月31日（月）** 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。