

平成31年 4月 小学校給食献立予定表

蕨市立学校給食センター

日・曜	こんだてめい		おもなざいりょうめい			調味料	えいようか			
			体をつくるものになるもの	体のちようしをととのえるもの	力や熱になるもの		熱量 kcal	たん白質 g	塩分 g	
10水		さばのみそに こんにやくサラダ さわにわん	 牛乳 さば ぶた肉 わかめ	きゅうり にんじん ごぼう たけのこ だいこん しいたけ ほうれんそう	米 さとう ごま ごま油	しょうゆ ようがらし す こしょう 塩 みそ	644	23.0	2.5	
11木		あじのこうそうやき キャロットサラダ とうにゅうスープ	 牛乳 あじ とり肉 とうにゅう	にんじん きゅうり とうもろこし かぼちゃ 玉ねぎ キャベツ しめじ	パン バター こむぎ粉 油 さとう	す 塩 こしょう コンソメ	567	27.0	2.9	
12金		あつやきたまご だいずとひじきのいりに さつまじる	 牛乳 たまご だいず ひじき 油あげ とうふ とり肉	にんじん だいこん 長ねぎ	米 さつまいも 油 さとう	しょうゆ みりん みそ	630	23.7	3.0	
15月		チキンのチーズのせ おんやさい コーンポタージュ	 牛乳 とり肉 スキムミルク チーズ	キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし 玉ねぎ	パン 油 こむぎ粉 パン粉	す コンソメ 塩 こしょう	627	25.4	3.9	
16火		A たけのこごはん さんまのしょうがにか いそうサラダ B はくさいわふうスープ	 牛乳 かいそう とり肉 ぶた肉 油あげ さんま	だいこん にんじん とうもろこし 玉ねぎ しいたけ はくさい たけのこ	米 麦 油 さとう ごま	す うすくちしょうゆ 塩 しょうゆ さけ	659 610	26.0 23.6	2.6 3.0	
17水		A はくさいわふうスープ かつおたつたあげ もやしのサラダ B たけのこごはん コーヒーミルク	 牛乳 かつお ぶた肉 油あげ	もやし きゅうり 玉ねぎ にんじん たけのこ はくさい しいたけ	米 麦 油 さとう	す こしょう 塩 うすくちしょうゆ さけ	612 661	25.2 27.6	2.3 1.9	
18木		ハンバーグデミグラスソース コールスローサラダ やさいスープ	 牛乳 ベーコン ぶた肉 とり肉	玉ねぎ しめじ キャベツ にんじん もやし	パン さとう こむぎ粉 油 じゃがいも	す ケチャップ 塩 ウスターソース コンソメ こしょう	623	25.4	3.7	
19金		はるまき うましおキャベツ ちゅうかあんかけどん ご飯にかけて、 食べてください。	 牛乳 ぶた肉 塩こんぶ いか かまぼこ	きゅうり キャベツ しいたけ にんじん 玉ねぎ たけのこ	米 油 ごま油 でんぶん	しょうゆ さけ 塩	675	24.0	2.2	
22月		バターロール チキンスターキマスタードソース フレンチサラダ ポークピーンズ	 牛乳 とり肉 ぶた肉 だいず	キャベツ きゅうり みかん 玉ねぎ にんじん	パン 油 さとう じゃがいも	す 塩 こしょう ケチャップ コンソメ	634	25.7	3.1	
23火		あじフライ だいこんサラダ はるやさいのみそしる	 牛乳 あじ 油あげ	きりぼしだいこん にんじん キャベツ さやえんどう 玉ねぎ	米 油 じゃがいも パン粉	す 塩 こしょう みそ	593	21.1	2.4	
24水		ポークカレー オムレツ コーンサラダ	 牛乳 ぶた肉 たまご	玉ねぎ トマト にんじん とうもろこし きゅうり キャベツ	米 油 さとう じゃがいも ごま こむぎ粉	ケチャップ 塩 す しょうゆ コンソメ	665	23.7	2.8	
25木		からあげ(2こ) おやこまめサラダ チャウダー	 牛乳 とり肉 だいず スキムミルク	えだまめ にんじん キャベツ きゅうり 玉ねぎ	パン じゃがいも こむぎ粉 油 さとう でんぶん	す こしょう 塩 コンソメ しょうゆ	632	24.4	2.6	
26金		さわらのゆうあんやき ちらしごはんのぐ すましじる ご飯にかけて、 食べてください。	 牛乳 さわら わかめ とり肉 たまご えび かまぼこ 油あげ	にんじん しいたけ たけのこ だいこん 長ねぎ ゆず	米 さとう ごま 油	しょうゆ 塩 さけ うすくちしょうゆ	597	25.7	2.8	
★材料の入荷等の都合により、献立や食材を変更することがあります。 ★献立表には、使用するすべての食材を記載しているわけではありません。							へいきんえいようか	629	24.8	2.8
★給食センターで調理する混ぜご飯  などは、炊飯能力の都合により、A校とB校で日にちを分けております。										
≪ A校・B校区分 ≫ A校・・・塚越小・南小・北小 B校・・・東小・中央東小・中央小・西小										

★給食センターでは、センターの概要や一日の作業の他、毎月の献立等をホームページで紹介しています。ぜひご覧ください！
(アドレス <http://www.city.warabi.saitama.jp/kyushoku/index.htm>)

【1年生の給食について】

給食開始は、12日(金)です。初日の献立は、『クロワッサン・バナナ・牛乳』です。

【給食費について】

保護者の皆様にご負担いただく給食費は食材料費のみで、それ以外の人件費や施設・設備にかかる経費は含みません。子供たちに「安心・安全でおいしい給食」を提供していきますので、ご理解とご協力のほどお願いいたします。

給食費	月額 3,780円(一食単価231円)
-----	---------------------

【食物アレルギーにおける注意事項】

- ・献立表には、主な食材を記載しているため、当日使用する全ての食材が記載されているわけではありません。
- ・調理場内で使用する調理機器や調理器具は、十分に洗浄しておりますが、食物アレルギーの原因食材を扱っております。
- ・同じ調理場内では、中学校の献立も調理しているため、記載がない食材も扱っております。
- ・さんま、いわし、ししゃもなどは、魚卵を含む場合があります。
- ・海藻類、ちりめんじゃこなどには、えび・かになどの甲殻類を含む場合があります。
- ・米飯の委託加工工場では、小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む製品を製造しております。
- ・パンの委託加工工場では、卵・乳・ごまを含む製品を製造しています。
- ・袋入り麺の委託加工工場では、卵・そばを含む製品を製造しています。

