

令和4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 もとなる食品	体のちようしを ととのえる もとなる食品	エネルギーの もとなる食品		熱量 kcal	たん 白質 g	塩分 g	
12 火		いわしのしょうがに こうはくごまあえ はるのすまじる	牛乳 いわし とり肉 とうふ かまぼこ とうにゅう	だいこん こんじん なのはな いちご	米 さとう ごま	塩 酒 しょうゆ うすくちしょうゆ	626	24.3	2.6	
13 水		むししゅうまい(2こ) あおなともやしのナムル かんこくふうにくじゃが	牛乳 ぶた肉	玉ねぎ ほうれんそう もやし にんじん	米 こむぎ粉 油 ごま じゃがいも さとう ごま油	す しょうゆ 酒 コチュジャン いちみつとうがらし	656	24.1	1.8	
14 木		メンチカツ かおりづけ やさしいスープ	牛乳 ぶた肉 ベーコン	玉ねぎ キャベツ きゅうり にんじん こまつな	パン パン粉 小麦粉 油 じゃがいも	塩 コンソメ こしょう しょうゆ	622	24.4	2.3	
15 金	A B	たけのこごはん ホキこめパンコフライ あおなともやしのナムル もやしのサラダ	牛乳 ホキ とり肉 油あげ ぶた肉 とうふ	もやし きゅうり にんじん たけのこ はくさい 長ねぎ	米粉 米 麦 しいたけ 油 砂糖 でん粉	す しょうゆ 塩 酒 うすくちしょうゆ	625 639	24.0 25.8	1.7 1.8	
18 月		ポイルフランク コーンサラダ じゃがいものトマトに	牛乳 ぶた肉 ベーコン レバー入りフランク	とうもろこし きゅうり にんじん にんじん 玉ねぎ しめじ トマト	パン 油 じゃがいも さとう ごま	す 塩 しょうゆ ワイン コンソメ ケチャップ	625	24.8	2.5	
19 火		さばのみそに はるさめサラダ さわにわん	牛乳 さば ぶた肉	にんじん もやし ごぼう きゅうり とうもろこし たけのこ ほうれんそう しいたけ だいこん	米 さとう はるさめ ごま油	す しょうゆ 塩 こしょう みそ ようがらし	672	23.6	2.6	
20 水	A B	ひきにくととうふの にこみ しろみざかなのてんぷら きゅうりのごましょうゆあえ	牛乳 ホキ ぶた肉 とうふ とり肉 油あげ	きゅうり はくさい 長ねぎ たけのこ しいたけ にんじん	米 こむぎ粉 油 でん粉 ごま さとう 麦 ごま油	塩 しょうゆ うすくちしょうゆ	655 641	25.4 23.6	2.1 2.0	
21 木		とりにくのケチャップに こまつなサラダ ぐだくさんミルクスープ	牛乳 とり肉 ぶた肉 ハム	こまつな キャベツ とうもろこし 玉ねぎ しめじ ほうれんそう にんじん	パン 油 さとう こむぎ粉 じゃがいも	す こしょう 塩 ケチャップ コンソメ	620	25.0	3.1	
22 金		ぶたにくのそぼろどん にしんのてりやき ごぼうサラダ	牛乳 にしん ぶた肉	ごぼう にんじん キャベツ しいたけ 玉ねぎ たけのこ	米 さとう 油	塩 しょうゆ みりん こしょう す コンソメ	641	27.5	2.4	
25 月		ハンバーグ オニオンガーリックソース えだまめサラダ ABCスープ	牛乳 とり肉 ぶた肉 ベーコン	玉ねぎ えだまめ キャベツ にんじん トマト	パン 油 さとう さとう マカロニ じゃがいも	す しょうゆ 塩 こしょう コンソメ	666	25.8	3.4	
26 火		モウカザメのしょうがたつたあげ ピリからあえ さつまじる	牛乳 モウカザメ とり肉 とうふ	きゅうり だいこん 長ねぎ にんじん	油 でん粉 米 ごま油 さつまいも	塩 キムチのもと しょうゆ みそ	628	23.7	2.3	
27 水		ポークカレー かぼちゃのさんかくたまごやき かいそうサラダ	牛乳 たまご かいそう ぶた肉	かぼちゃ だいこん にんじん とうもろこし セロリー 玉ねぎ トマト	米 じゃがいも 油 こむぎ粉	塩 コンソメ す しょうゆ ケチャップ	653	23.8	3.0	
28 木		まぐろカツ フレンチサラダ ラビオリスープ コーヒーミルク	まぐろ とり肉 ぶた肉	キャベツ きゅうり みかん ほうれんそう 玉ねぎ もやし にんじん	パン パン粉 油 こむぎ粉	す こしょう 塩 コンソメ しょうゆ	612	24.5	2.6	
★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。 ★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。							へいきんえいようか	639	24.7	2.4

≪ 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、給食のレシピ等をホームページで紹介しています。ぜひご覧ください！

蕨市立学校給食センター



【1年生の給食について】

給食開始は、14日（木）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 4,200円(一食単価256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器具等は十分に洗浄しておりますが、食物アレルギー専用ではありません。
- ・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。
- ・練り製品等の主原料となる魚は、えび・かにを補食しています。
- ・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。

「安心・安全でおいしい給食」を届けられるよう、給食センターの職員一同、がんばります。よろしくお祈りします！

