


















# 令和6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	のみのもの	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	
10水	フラワーロール 	とりにくのケチャップに もやしのサラダ ソーセージとキャベツのにこみ	牛乳 ベーコン ソーセージ とり肉	もやし きゅうり にんじん 玉ねぎ キャベツ	パン 油 さとう	す 塩 こしょう コンソメ ワイン ケチャップ	594	24.0	2.9	
11木		いわしのうめしょうゆに こうはくごまあえ はなしんじょうのすましじる	牛乳 とり肉 とうふ いとよりたい いわし	だいこん にんじん こまつな 長ねぎ	米 さとう ごま	しょうゆ 塩 酒 うすくちしょうゆ	590	25.8	2.7	
12金	クロワッサン 	チキンナゲット(2こ) フレンチサラダ ハヤシピーズに	牛乳 ぶた肉 とり肉 大豆	キャベツ きゅうり トマト みかん セロリー マッシュル ム にんじん 玉ねぎ グリン ピース	パン 油 マカロニ さとう パン粉 こ むぎ粉	す 塩 こしょう コン ソメ ケチャップ ソース	622	22.5	2.5	
15月		さばのねぎみそやき こんにやくサラダ さわにわん	牛乳 わかめ ぶた肉 さば	きゅうり にんじん たけのこ ごぼう しいたけ だいこん ほうれんそう 長ねぎ	米 さとう ごま油 ごま	しょうゆ す ようがらし 塩 こしょう みそ	638	22.5	2.6	
16火	A 	たけのこごはん ホッケのフライ ひじきサラダ	牛乳 ひじき こんぶ とり肉 油あげ ぶた肉 とうふ まほつ 茎わかめ	だいこん にんじん とうもろこし たけのこ しいたけ はくさい 長ねぎ	油 ごま さとう 米 麦 でん粉 パン粉 こむぎ粉	しょうゆ す うすくちしょうゆ 酒 塩	660	24.0	2.0	
	B 	ひきにと とうふのにこみ					676	26.0	2.1	
17水		ごぼういりつくね さんしょくサラダ ピリからキムチにくじゃが	牛乳 ぶた肉 とり肉	キャベツ にんじん とうもろこし 玉ねぎ ご ぼう キムチ	米 油 さとう じゃがいも でん粉 パン粉	す 塩 こしょう 酒 しょうゆ	663	24.4	2.4	
18木	A 	ひきにと とうふのにこみ	牛乳 ぶた肉 とうふ とうふ 油あげ もうかさめ	こまつな キャベツ とうもろこし はくさい 長ねぎ たけのこ しいたけ にんじん	油 さとう 米 麦 でん粉	す 塩 こしょう 酒 しょうゆ うすくちしょうゆ	662	27.0	2.0	
	B 	たけのこごはん					646	25.0	1.9	
19金	くろパン 	ポイルウインナー(2ほん) キャロットサラダ はるのクリームに	ウインナー ベーコン ぶた肉 スキムミルク	にんじん きゅうり とうもろこし 玉ねぎ キャベツ グリンピース	パン 油 さとう じゃがいも こむぎ粉	塩 こしょう コンソメ す	676	25.8	2.5	
22月	はちみつパン 	ハンバーグバーベキューソース コーンサラダ ABCスープ	牛乳 ベーコン ぶた肉 とり肉	玉ねぎ とうもろこし キャベツ きゅうり にんじん トマト	パン 油 マカロニ さとう ごま じゃがいも	ケチャップ す 塩 ソース ワイン コンソメ しょうゆ こしょう	616	24.2	3.2	
23火		カツオメンチカツ ゆかりあえ とんじる	牛乳 ぶた肉 とうふ 油あげ かつお	キャベツ きゅうり ごぼう にんじん 長ねぎ 玉ねぎ	米 油 パン粉 じゃがいも こむぎ粉	塩 みそ	631	23.7	2.3	
24水		チキンカレー アンサンブルエッグ ごぼうサラダ	牛乳 とり肉 卵 チーズ ベーコン	セロリー 玉ねぎ にんじん トマト ごぼう キャベツ	米 じゃがいも 油 さとう	コンソメ 塩 しょうゆ ケチャップ す こしょう	699	22.5	2.7	
25木	ツイストパン 	ミートボール(2こ) おやこまめサラダ やさいスープ	牛乳 だいず ベーコン ぶた肉 とり肉	えだまめ キャベツ にんじん きゅうり 玉ねぎ もやし	パン 油 さとう じゃがいも パン粉	す 塩 こしょう コンソメ しょうゆ ケ チャップ	565	23.3	2.8	
26金		ぶたこまのしょうがやき キャベツのしおこんぶあえ みそしる	牛乳 ぶた肉 塩こんぶ わかめ とうふ 油あげ	玉ねぎ キャベツ にんじん だいこん 長ねぎ	米 油 ごま油	しょうゆ 酒 塩 こしょう みそ	592	25.7	2.7	
29月	昭和の日									
30火	バターロール 	やさいコロケ かおりづけ トマトスープ	牛乳 ベーコン 豚 肉	キャベツ きゅうり セロ リー にんじん 玉ねぎ ト マト とうもろこし グリン ピース	パン じゃがいも 油 パン粉 こむ ぎ粉	塩 こしょう コンソ メ	637	22.6	3.0	
★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	635	24.3	2.5

★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、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！



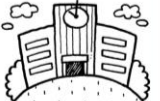
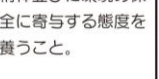



蕨市立学校給食センター



## 【1年生の給食について】

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

## 学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②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。 	③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。 	④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。 	⑤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。 	⑥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。 	⑦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。 
--	---	---	--	---	--	--