

令和6年4月分献立予定表(新1年生B) 綾瀬市立学校給食センター

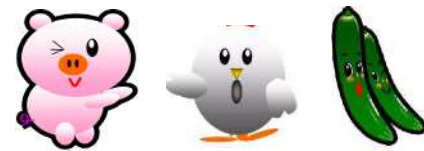
◎アレルギー物質7品目は、卵・乳・えび・かに・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)です。
ただし、そば・落花生(ピーナッツ)は使用していません。

◎学校給食センター及び食品加工工場でアレルギー物質を使用した調理をおこなう場合があります。
◎学校給食センターの油は、米油を使用しています。揚げ油は、数回繰り返し使用しています。



日/曜	献立名	エネルギーになる食品	体を作るものになる食品	体の調子を整える食品	調味料	アレルギー物質5品目	エネルギー(%) たんぱく質(%) 脂質(%) 食塩相当量(g)
						卵・乳・えび・かに・小麦	
23 火	ごはん	ごはん					696
	牛乳		牛乳			乳	24.2
	かつおぶりかけ	砂糖 コーンスターチ	かつお節 のり		塩 抹茶 椎茸エキス		23.2
	コロツケ	じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	豚肉	たまねぎ にんじん	塩 しょうゆ ごしよ 中濃ソース	小麦	2.1
	豚汁	油 ごんにやく 里いも	豚肉 豆腐 白みそ	ごぼう にんじん 大根 長ねぎ			
24 水	コッペパン	パン				乳・小麦	598
	牛乳		牛乳			乳	28.4
	チキンピーンズ	油 じゃがいも 砂糖	鶏肉 大豆	たまねぎ にんじん セロリー トマト さやいんげん	塩 ごしよ ローリエ オールスパイス 白ワイン ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース		24.2
	マカロニサラダ	マカロニ マヨネーズ(別出し)	ベーコン	きゅうり にんじん コーン		小麦(卵)	2.5
25 木	ごはん	ごはん					646
	牛乳		牛乳			乳	26.1
	回鍋肉	油 砂糖	豚肉 白みそ	にんにく 生姜 にんじん たけのこ きゃべつ ピーマン	酒 テンメシジャン しょうゆ 豆板醤	小麦	24.7
	トマトと卵の中華スープ	でんぶん	ベーコン 綾瀬産鶏卵 豆腐	たまねぎ トマト	中華スープ 塩 ごしよ しょうゆ バセリ	卵・小麦	2.0
26 金	ごはん	ごはん					654
	牛乳		牛乳			乳	25.6
	さばの塩焼		さば		塩		23.1
	生揚げの五目煮	油 じゃがいも 砂糖	豚肉 生揚げ	生姜 にんじん たけのこ 椎茸 白菜 小松菜	酒 かつお節 塩 しょうゆ みりん	小麦	1.8
30 火	綾瀬産豚肉のカレーライス (別出し)	油 じゃがいも ごはん	綾瀬産豚肉 脱脂粉乳 粉チーズ	たまねぎ にんじん	カレールー 塩	乳・小麦	696
	牛乳		牛乳			乳	22.6
	ツナサラダ	乳化ごまドレッシング(別出し)	ツナ	きゃべつ 綾瀬産きゅうり			20.6
	オレンジゼリー			オレンジゼリー			2.6

- ★表記の栄養価は3・4年生のもので、これを基に、1・2年生は90%、5・6年生は110%を目安として提供しています。
- ★材料の都合により、献立を変更する場合があります。
- ★綾瀬市では、献立に綾瀬の産物を取り入れていますが、天候等の関係で全量を確保できないことがあります。使用した時には、キャラクターマークがついています。
- ★ランチタイム・献立予定表・献立写真は、市ホームページでもご覧いただけます。



お知らせ

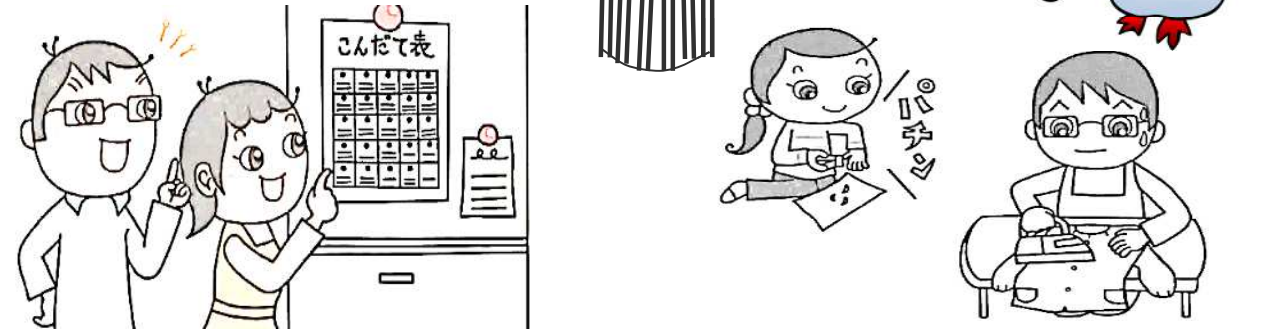
綾瀬市では
小学校10校、中学校5校の給食を1つの給食センターで作っています。

学校給食とは
「学校給食法」に基づき、実施されるものです。望ましい食習慣を身に付けさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食では
献立は、1日の1/3の栄養を満たすように考えています。また、不足しがちなカルシウムや、ビタミン類はさらに多く摂ることが出来るよう配慮しています。

リクエスト給食について
クラスごとにアンケートを取り、人気のあった献立を提供します。

1年生の給食は
4月23日(火)から始まります。



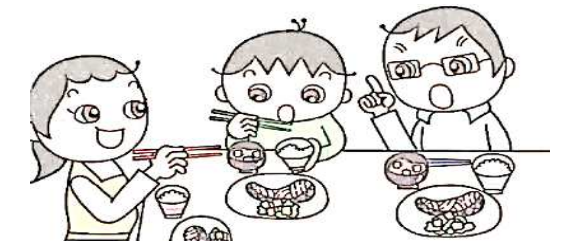
毎月の献立表やおたよりに目を通してください

給食当番へのご協力をお願いします

ご家庭と給食の連携をよろしくお願いいたします



積極的にお手伝いをさせてください



ご家庭を食育の実践の場にしてください