

22	木		ちゅうかめん	○ ○	たんたんめん	ぶた肉、にんじん、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ、にら、キャベツ、きくらげ、ねしょうが、にんにく、とんこつ、とりから、たまねぎ、ごま油、みそ、こしょう、しょうゆ、ねりごま、トウバンジャン、塩	653	821
					いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ		
					フルーツミックス	黄桃、りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、カクテルゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、香料、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、クエン酸鉄ナトリウム、着色料、ぶどう果汁、紅麴色素、もも果汁、クチナシ赤色素、豆乳、ピロリン酸第二鉄)		
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
★ 23	金		わかめごはん	○ ○	こしねじ	こんにゃく、しいたけ、ながねぎ、ぶた肉、ごぼう、だいこん、にんじん、油揚げ、豆腐、米油、かつお節、みそ、酒、しょうゆ、塩	642	743
					あじのおこじやき	まあじ、米こうじ、食塩、酒糟、砂糖、みりん		
					はるやさいのたきあわせ	とり肉、にんじん、たまねぎ、たけのこ、ふき、さやえんどう、かつお節、しょうゆ、三温糖、みりん、粗塩		
					わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス		
★ 26	月		ごはん	○ ○	わかめとどうふのみそしる	豆腐、たまねぎ、なめこ、わかめ、かつお節、みそ、しょうゆ、塩	682	794
					とりへのねぎしおだれ	とり肉、酒、塩、でん粉、米油、三温糖、ながねぎ、こしょう、ごま油、レモン果汁		
					もやしとこまつなのいためもの	ぶた肉、こしょう、ねしょうが、にんにく、にんじん、もやし、こまつな、米油、酒、三温糖、しょうゆ、塩、でん粉		
					せんぎりやさいのスープ	とり肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、こまつな、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩		
27	火		こどもハン スライス	○ ○	ハンバーグの トマトソースがけ	ハンバーグ(とり肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たんぱく、ぶた肉、水溶性食物繊維、砂糖、ぶどう糖、粉末状植物性たんぱく、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩	27.1	33.6
					小:ベーコンと キャベツのソテー	ベーコン、キャベツ、にんじん、さやいんげん、米油、塩、こしょう		
					中:ハムと キャベツのサラダ	ロースハム、キャベツ、にんじん、きゅうり、米油、砂糖、りんご酢、塩、しょうゆ、こしょう		
					こどもハン スライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★ 28	水		ごはん	○ ○	かいぐんカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、たまごたけ、ねしょうが、にんにく、米油、チキンブイヨン、カレールー、ガラムマサラ、チャツネ、中濃ソース、トマトケチャップ	739	893
					カラフルしゃもの こめこフライ	カラフルしゃもの米粉フライ(カラフルしゃも(魚卵を含む)、米粉、コーンスターチ、ショートニング、砂糖、食塩、イーストフード、外ロース、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤)、米油、小:中濃ソース		
					あまなつみかん	あまなつみかん		
					はるさめスープ	とり肉、もやし、にんじん、はるさめ、ながねぎ、とうもろこし、とりから、ねしょうが、こしょう、塩、しょうゆ		
30	金		ごはん	○ ○	ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、たまねぎ、とんこつ、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ	653	756
					あつあげと キャベツのみそいため	ぶた肉、ねしょうが、キャベツ、にんじん、厚揚げ、にら、きくらげ、米油、テンメンジャン、みそ、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、でん粉、塩		
					ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、たまねぎ、とんこつ、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ		
					あつあげと キャベツのみそいため	ぶた肉、ねしょうが、キャベツ、にんじん、厚揚げ、にら、きくらげ、米油、テンメンジャン、みそ、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、でん粉、塩		

13回	○:牛乳が付きませす。 小:小学校 中:中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っている場合があります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海産類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	標準栄養価	650	830
			21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ボンレスハム	豚もも肉、たんぱく加水分解物、水あめ、食塩、還元水あめ、海藻ミネラル
シュルダールベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ちりめんじゃこ(桜)	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、トマト色素
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
あじのさんかだんご	あじ、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、発酵調味料、みそ、しょうゆ、しょうが、食塩、大葉、トレハロース
あらればんべん	さめすり身、魚肉すり身(さめ、すけそうたら)、馬鈴薯でん粉、みりん、砂糖、食塩、やまいも、増粘多糖類
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆、食塩、米こうじ、乾燥唐辛子、酒糟、ビタミンC
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、粉末状植物性たんぱく、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物
オイスターソース	水あめ、かき、しょうゆ、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉
チャツネ	パパイア、砂糖、ぶどう糖、りんご、レーズン、香辛料、リン酸架橋デンプン、キサンタンガム、クエン酸、DL-リンゴ酸、カラメル、香料
カレールー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンクインパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米粉

小学校1年生の給食開始について(6日間) 次の日程でならし給食を行います。

4月22日(木)	コーンパン	小麦粉、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、ショートニング、乳不使用マーガリン、コーン
	牛乳	牛乳
	みかんゼリー	温州みかん果汁、砂糖、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC
4月23日(金)	わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス
	牛乳	牛乳
	りんごタルト	りんご、水溶性食物繊維、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、乳酸カルシウム、紅麴色素、豆乳、米粉、植物油、水あめ、調整豆乳粉末、加工でん粉、膨張剤、凝固剤、乳化剤、ショートニング、コーンフラワー、でん粉、食用油脂、増粘剤、ピロリン酸第二鉄

4月26日(月)~通常の給食 給食食材等についてのお問い合わせは、担当の学校給食センターへお願いします。
 ※小学1年生の4月分(ならし給食)の給食費は、5月分と合わせて5,500円です。6月30日(水)が納期となります。

《給食費について》
 ①納期 4月分の納期限は5月31日(月)です。口座振替の方は、5月28日(金)までに入金してください。
 ②還付
 ※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。
 ※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。
 また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。
 ※病気や事故その他の理由で長期に給食を食えないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。
 給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。
 ※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご承知ください。
 ※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。
 ※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

