

★	22	金			○ ○	こしねじる	こんにやく、しいたけ、ながねぎ、とり肉、かまぼこ、ごぼう、だいこん、にんじん、こめ油、かつお節、みそ、酒、しょうゆ、塩	642	740	
						あじのおこうじやき	あじ、塩こうじ、みりん、砂糖			
						あつあげとやさいのおかかいため	厚揚げ、ぶた肉、にんじん、キャベツ、もやし、味つけおかか、ごま油、塩、しょうゆ、でん粉			
						わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス			
★	25	月			○ ○	なめこのみそしる	なめこ、とうふ、ながねぎ、こまつな、みそ、かつお節、しょうゆ、塩	672	776	
						ぶたにくのおろしソースがけ	ぶた肉、ねしょうが、塩、酒、でん粉、こめ油、だいこん、しょうゆ、みりん、三温糖			
						たけのこごはんのぐ	たけのこ、にんじん、油揚げ、とり肉、しいたけ、さやえんどう、かんぴょう、塩、三温糖、酒、しょうゆ、かつお節			
26	火				○ ○	中：いちごジャム	ミネストローネ	米粉マカロニ、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリー、にんにく、パセリ、こめ油、チキンブイヨン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、ローリエ、こしょう、塩	660	820
						小：フラワーロール	スパイシーチキン	とり肉、赤ワイン、チリパウダー、にんにく、粒入りマスタード、塩、オリーブ油		
						中：しよくパン	ツナとキャベツのマヨネーズ	ツナ、たまねぎ、キャベツ、とうもろこし、こめ油、マヨネーズ(卵不使用)、塩、こしょう		
						中：いちごジャム	小：フラワーロール	小麦粉、砂糖、乳不使用マーガリン、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
						中：ちゅうのうソース	中：しよくパン	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
						小：ちゅうのうソース	中：いちごジャム	難消化性デキストリン、いちご、砂糖、水あめ、ペクチン、クエン酸、ビタミンC		
★	27	水			○ ○	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、ねしょうが、にんにく、こめ油、チキンブイヨン、カレールウ、ガラムマサラ、チャツネ、中濃ソース、トマトケチャップ	735	888	
						カラフツしやものこめフライ	カラフツしやもの米粉フライ(カラフツしやも(魚卵を含む)、米粉パン粉、米粉、食塩、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			
						中：ちゅうのうソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、香辛料			
28	木				○ ○	やさいたつぷりみそうどん	ぶた肉、油揚げ、だいこん、にんじん、キャベツ、ながねぎ、しいたけ、かつお節、みそ、しょうゆ、三温糖、みりん、塩	628	801	
						とりにくのからあげ	とり肉、酒、こしょう、塩、でん粉、こめ油			
						小：あおなごまいため	もやし、こんにやく、ほうれんそう、にんじん、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩			
						中：あおなごまあえ	中：あおなごまあえ			
12	回					○：牛乳が付きます。 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ことがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830	

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。

ベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料
焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
焼きちくわ	魚肉(スケトウダラ、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、食塩、なたね油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
米粉マカロニ	米粉
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
ちらしかまぼこ	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
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、トシハコース
味つけおかか	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
かまぼこ	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、みりん
巻かまぼこ	魚肉すり身、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、酒、食塩、還元水あめ
なると	魚肉(スケトウダラ、イトヨリ)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
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、ポークエキスパウダー、にんにく、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、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒粕、ビタミンC
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、発酵調味料、香辛料、酒粕、カラメル色素、しょうゆ
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく(大豆)、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
チャツネ	パパイヤ、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
カレールウ	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、粉末米酢

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21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
4月22日(金)	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
	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、グル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、乳酸カルシウム、紅麹色素、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、ピロリン酸二鉄

4月25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(木)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(火)です。口座振替の方は、5月30日(月)までに入金してください。

②選付

※月の途中で転出した場合は給食費が選付(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べ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、給食費を選付(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選付(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了承ください。

※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選付いたします。

※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。

