

4月 献立予定表

2024.4 新発田市学校給食北共同調理場

	月	火	水	木	金
	日付 学校の給食予定	9 二小なし、外小1年・東豊小1年・豊浦小1年なし	10 二小なし、外小1年・豊浦小1年なし	11 豊浦小1年なし	12 豊浦小1年なし
献立	配膳図と献立名 牛乳	春雨サラダ 肉だんご(2こ) ごはん キムチチヂ	フルーツ杏仁 ひじきと豆のサラダ マーボー丼の具(ごはん)	豊浦小以外：お祝いデザート 豊浦小：いちごゼリー 細切りポテトサラダ ソフトめん ミートソース	カレーもやし ポロニアカツ わかめごはん さわにわん
赤	体をつくる食品	ぶた肉・あさり・とうふ・牛乳	とり肉・大豆・とうふ・ひじき・青大豆・牛乳	ぶた肉・大豆・牛乳	わかめ・とり肉・かまぼこ・ぶた肉・牛乳
黄	熱や力になる食品	米・春雨・ごま油・砂糖・でん粉・水あめ	米・米油・砂糖・でん粉・ごま油・水あめ	ソフトめん・じゃがいも・米油・ノンアレルギーハヤシルウ・クレープ・ゼリー	米・砂糖・じゃがいも・米粉・でん粉・米油・春雨
緑	体の調子を整える食品	玉ねぎ・しょうが・きゅうり・キャベツ・にんじん・にんにく・えのきたけ・もやし・キムチ・にら・長ねぎ	しょうが・にんにく・長ねぎ・にんじん・たけのこ・しいたけ・にら・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・もも・あんず	きゅうり・キャベツ・とうもろこし・にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・セロリ・マッシュルーム・トマト	もやし・にんじん・ほうれんそう・ごぼう・えのきたけ・たけのこ
エネルギー	小学校:エネルギー 中学校:エネルギー	574 kcal 702 kcal	628 kcal 777 kcal	648 kcal 883 kcal	593 kcal 723 kcal
	15	16	17	18	19 食育の日メニュー
献立	豊浦小以外：いちごゼリー 豊浦小：お祝いデザート 海藻サラダ ハヤシライス(ごはん)	カレーおから ますの塩こうじ焼き ごはん キャベツのみそ汁	もやしとニラのナムル 春巻き 花ごはん 豆腐の四川風煮	ブロッコリーとツナのサラダ チーズオムレツ アップルパン ミネストローネ	コーン入りひたし さばのみそ煮 ごはん 春の小煮物
赤	海藻ミックス・わかめ・ぶた肉・牛乳	ます・とり肉・豆乳・おから・油揚げ・牛乳	ぶた肉・とうふ・牛乳	チーズ・たまご・ツナ・ベーコン・あさり・白いんげん豆・牛乳	さば・ほたて・かまぼこ・とり肉・魚肉・牛乳
黄	米・砂糖・ごま油・米油・じゃがいも・ノンアレルギーハヤシルウ・ゼリー・クレープ	米・米油・砂糖・じゃがいも	米・米油・砂糖・植物油・豚脂・小麦粉・春雨・米粉・ごま油・でん粉	パン・砂糖・植物油・タピオカでん粉・ノンエッグマヨネーズ・米油・じゃがいも	米・砂糖・でん粉・じゃがいも
緑	キャベツ・きゅうり・こんにゃく・とうもろこし・にんにく・セロリ・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム	長ねぎ・ピーマン・にんじん・とうもろこし・キャベツ・えのきたけ・玉ねぎ	野菜類・青じそ・赤かぶ・だいこん・しば漬け・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ・もやし・にら・にんじん・にんにく・しょうが・たけのこ・きくらげ・はくさい・チンゲン菜	りんご・ブロッコリー・キャベツ・とうもろこし・にんにく・にんじん・セロリ・玉ねぎ・トマト・パセリ	とうもろこし・もやし・にんじん・ほうれんそう・ごぼう・れんこん・しいたけ・たけのこ・こんにゃく・ふき
エネルギー	620 kcal 756 kcal	570 kcal 714 kcal	686 kcal 865 kcal	653 kcal 826 kcal	620 kcal 780 kcal
	22	23	24	25	26
献立	くきわかめの金平 さばのピリ辛焼き ごはん ワンタンスープ	アーモンドあえ ハンバーグ 玉ねぎソース ごはん わかたけ汁	のり豆あえ ホキ竜田揚げ ごはん あさりのみそ汁	ごまあえ 野菜かきあげ ゆでうどん 鶏ごぼ汁	きりざい 厚焼きたまご ごはん 豚汁
赤	さば・さつま揚げ・茎わかめ・ぶた肉・シヨア	とり肉・ぶた肉・わかめ・厚揚げ・牛乳	ホキ・青大豆・のり・あさり・厚揚げ・牛乳	とり肉・油揚げ・かまぼこ・牛乳	たまご・納豆・ぶた肉・とうふ・牛乳
黄	米・ごま油・ごま・米油・砂糖・ワンタンの皮	米・豚脂・砂糖・でん粉・じゃがいも・アーモンド	米・米油・でん粉・じゃがいも	ゆでうどん・米油・ごま・砂糖	米・砂糖・小麦でん粉・じゃがいも
緑	にんにく・にんじん・ごぼう・こんにゃく・メンマ・しいたけ・もやし・チンゲン菜・長ねぎ・いちご	玉ねぎ・ほうれんそう・キャベツ・にんじん・たけのこ・長ねぎ	キャベツ・こまつな・にんじん・しめじ・玉ねぎ	玉ねぎ・春雨・ほうれんそう・もやし・にんじん・ごぼう・はくさい・こんにゃく・しいたけ・たけのこ・長ねぎ	たくあん・のざわな・にんじん・こまつな・だいこん・しめじ・ごぼう・こんにゃく・長ねぎ
エネルギー	628 kcal 772 kcal	615 kcal 769 kcal	580 kcal 707 kcal	647 kcal 805 kcal	591 kcal 721 kcal
	29	30	<h2>御入学・御進級 おめでとうございます</h2> <p>北調理場では子どもたちの健やかな成長のお手伝いができるよう、職員一同、安全・安心、そしておいしい給食作りを心がけます。今年度もよろしく願いいたします。</p> <p>☆季節感のある献立になるように、旬の野菜や地場産物を取り入れます。 ☆毎月19日の「食育の日」には、郷土料理「小煮物」を出します。 ☆いろいろな料理、食べ物を体験できるように献立を工夫します。</p> <p>☆卵・乳・種実類・えび・小麦の食物アレルギーに対応した代替食</p>		
献立	昆布大豆 フルーツカクテル チキンカレー(ごはん)				
赤	とり肉・スキムミルク・こんぶ・大豆・牛乳				
黄	米・砂糖・バター・じゃがいも・カレールー・ダイスゼリー				
緑	パイン・みかん・もも・しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・チャツネ・りんご				
エネルギー	695 kcal 856 kcal				

おかず 北調理場の給食

家庭で不足しがちな芋類、豆類、海そう類、種実類、小魚を多く取り入れるよう工夫しています。

主食 副菜 主菜 汁物 牛乳

成長期に必要なカルシウムやたんぱく質をとるために、ほぼ毎日つきます。

ごはん:月・火・水・金
パン・めん:木曜日
★米は新発田市産コシヒカリ100%です。

* 献立は都合により、変更となる場合がありますので御了承ください。

<4月の地場産物> 米・とうふ・厚揚げ・長ねぎ