

令和7年度

4 月こんだてよていひょう

五十公野共同調理場

日曜	献立名	お も な 材 料						1人分-kcal		給食予定等
		あか おもに体をつくる		みどり おもに体の調子をととのえる		きいろ おもにエネルギーになる		たんぱく質g 脂質g 食塩相当量g 小 / 中		
		たんぱく質	ミネラル(無機質)	ビタミン		炭水化物	脂質			
		1群：肉・魚・卵・大豆・大豆製品	2群：牛乳・海藻・小魚・乳製品	3群：緑黄色野菜	4群：その他の野菜・果物	5群：穀類・いも類・砂糖	6群：油・種実類			
8火	ごはん					こめ		—	742	東中2,3年開始 豊浦中開始
	しろみざかなのたつたあげ	ホキ				かたくりこ	あぶら	—	37.1	
	おひたし			こまつな	キャベツ もやし			—	20.0	
	あさりいりキムチとんじる	ぶたにく どうふ あさり だいず みそ		にら	だいこん しめじ ねぎ はくさいキムチ ごぼう	じゃがいも	ごまあぶら	—	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
9水	ごはん					こめ		651	765	東中1年開始 いじみの分校開始
	はるまき	ぶたにく		にんじん	キャベツ たまねぎ しいたけ	こむぎこ さとう かたくりこ こめこ	あぶら	23.9	19.6	
	はるさめのいためもの	ぶたにく		にんじん にら	にんにく しょうが たけのこ ししいたけ	はるさめ さとう	ごまあぶら	21.6	18.0	
	とうふのスープ	とうふ	わかめ	にんじん	メンマ きくらげ えのきたけ ねぎ			2.4	2.7	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
10木	わかめごはん		わかめ			こめ		687	757	東小2～6年開始
	こめこハムカツ	とりにく だいず				こめこフレーク ポテトフレーク	あぶら	19.5	26.8	
	おかかあえ	かつおぶし		にんじん	キャベツ きゅうり			20.2	23.1	
	けんちんじる	とうふ さつまあげ		にんじん	ごぼう だいこん しいたけ ねぎ	こんにゃく じゃがいも	あぶら	2.6	2.9	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
11金	いろどりごはん			のざわな あおじそ にんじん	あかかぶ だいこん	こめ さとう		591	734	ももいろ献立
	とりのてりやき	とりにく				さとう		24.5	32.2	
	いそかあえ		のり	こまつな にんじん	もやし キャベツ			14.6	17.4	
	ももいろさわにわん	ぶたにく かまぼこ		にんじん さやえんどう	ごぼう たけのこ えのきたけ	はるさめ じゃがいも		2.9	3.8	
	ももいろゼリー				もも	さとう				
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
14月	ごはん					こめ		616	771	東小1年開始
	チキンたれかつ	とりにく				こむぎこ さとう パンこ	あぶら	25.5	30.5	
	たくあんあえ			にんじん	きゅうり だいずもやし たくあん			19.4	19.9	
	はるキャベツのみそしる	あぶらあげ あやめみそ			えのきたけ キャベツ たまねぎ	じゃがいも		2.5	3.2	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
15火	ゆでうどん					こむぎこ		618	732	
	ねぎやき	たら いか かつおぶし			キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ さとう かたくりこ	あぶら	25.2	26.5	
	あおだいずのおかかマヨあえ	あおだいず かつおぶし		にんじん	キャベツ もやし		ノンエッグマヨネーズ	19.5	18.7	
	とりごぼうじる	とりにく あぶらあげ		にんじん	はくさい ししいたけ ねぎ たけのこ えのきたけ ごぼう	こんにゃく		2.7	3.5	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
16水	マーボーどん(むぎごはん)					こめ むぎ		624	806	
	コーンシューマイ 2こ	ぶたにく とうふ さかなすりみ			コーン たまねぎ	こむぎこ パンこ かたくりこ さとう	あぶら	23.1	33.6	
	もやしナムル			にんじん ほうれんそう	もやし	さとう	ごまあぶら ごま	25.3	22.5	
	マーボーどんのぐ	ぶたにく とうふ だいずミート みそ		にんじん にら	しょうが にんにく メンマ ししいたけ ねぎ	さとう かたくりこ	あぶら	2.7	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
17木	ごはん					こめ		602	782	食育の日献立
	さばのみそに	さば みそ				さとう		25.6	36.3	
	のりずあえ		のり	にんじん こまつな	キャベツ			14.7	23.0	
	こにもん	かまぼこ ほたて とりにく		にんじん さやえんどう	ごぼう たけのこ しいたけ	こんにゃく さといも さとう		2.2	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
18金	ポークカレーライス(ごはん)					こめ		605	833	
	かいそうサラダ	ツナ	かいそうミックス		キャベツ コーン きゅうり	さとう	ごまあぶら	25.7	25.8	
	ポークカレー	ぶたにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ りんご にんにく しょうが	じゃがいも カレールウ	あぶら	19.5	23.7	
	おいおいクレープ	とくにゅう だいず			いちご レモン	さとう こめこ	あぶら	2.4	3.2	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							

21月	ごはん					こめ		609	765	
	ポテトとおこめのささみカツ	とりにく				ポテトフレーク かたくりこ こめこフレーク さとう	あぶら	23.6	32.6	
	アーモンドキャベツ			にんじん	キャベツ きゅうり		アーモンド	22.7	23.4	
	あつあげのみそしる	あつあげ あやめみそ			えのきだけ ねぎ	じゃがいも		2.2	2.6	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
22火	よこわりまるパン		だっしふんにゅう			こむぎこ さとう	あぶら	609	900	
	ハンバーグケチャップソース	ぶたにく とりにく			たまねぎ	さとう	あぶら	23.6	35.8	
	ブロッコリーとツナのサラダ	ツナ		ブロッコリー にんじん	キャベツ りんご	さとう	あぶら	17.7	37.4	
	とうにゅうコーンスープ	ベーコン とうにゅう しろいんげんまめ		にんじん パセリ	たまねぎ コーン	じゃがいも シチューフレーク	あぶら	2.7	4.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
23水	ごはん					こめ		637	820	
	さばのカレーてりやき	さば				さとう		24.8	33.9	
	くきわかめのきんぴら	さつまあげ	くきわかめ	にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにゃく さとう	あぶら	21.4	28.3	
	にらたまじる	たまご どうふ あやめみそ		にんじん にら	えのきだけ たまねぎ ねぎ	かたくりこ じゃがいも		2.5	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
24木	ハヤシライス(むぎごはん)					こめ むぎ		647	845	
	ハヤシソース	ぶたにく しろいんげんまめ		にんじん トマト	にんにく しよつか たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも さとう ハヤシルウ	あぶら	26.8	28.0	
	フルーツのゼリーあえ				りんご みかん マスカット もも	さとう		20.0	19.7	
	中のみ チーズ		チーズ					2.6	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
25金	ツナたまそぼろどん(むぎごはん)					こめ むぎ		606	824	
	ツナたまそぼろどんのぐ	ツナ たまご あおだいず		にんじん	たまねぎ	さとう	あぶら	18.7	35.4	
	カレーもやし			こまつな にんじん	もやし	さとう		13.2	28.9	
	わかたけじる	どうふ あやめみそ	わかめ		たけのこ	じゃがいも		1.9	3.0	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
28月	ごはん					こめ		624	792	
	かつおフライのみそだれかけ	かつお あやめみそ			にんにく	こむぎこ パンこ	ごまあぶら	26.3	38.2	
	きりざい	なっとう		こまつな にんじん のざわなづけ	たくあん			16.9	20.6	
	あさりのみそしる	あやめみそ どうふ あさり		にんじん	えのきだけ ねぎ	じゃがいも		2.0	3.1	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
30水	ごはん					こめ		621	757	
	えびカツ/こぶくろソース	えび すりみ			たまねぎ	パンこ こむぎこ かたくりこ さとう	あぶら	24.5	29.7	
	たくあんサラダ	かつおぶし		にんじん	もやし きゅうり たくあん		あぶら	17.7	19.3	
	ワンタンスープ	ぶたにく なんと		にんじん にら	メンマ もやし ねぎ はくさい しいたけ	こむぎこ	ごまあぶら	2.4	2.7	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							

※太字は新発田市の地場産物、郷土料理です。 ※献立は食材などの都合により変更になることがあります。

新発田市学校給食の 食物アレルギー対応 について

学校給食における食物アレルギー対応は、学校生活管理指導表に基づいて行います。

給食で対応する6品目

加熱卵、牛乳・乳製品、小麦、
加熱えび、ごま、アーモンド

給食で使用しない食品

生卵、生のえび、かに、そば、
キウイフルーツ、生野菜、
生の魚卵、山芋、長芋、
ピーナッツ、種実類（ごま、
アーモンド、カカオマス、栗、
ココナッツ以外）

調理場で可能な具体的対応

（１）除去食

６品目の原因食物を使用しないで、調理したものを
提供します。

例）卵アレルギー：卵スープ→卵を入れずに提供

例）えびアレルギー：中華丼→えびを入れずに提供

（２）代替食

６品目の原因食物の除去対応が難しい場合など、主菜
とデザートに限り、代替食（替わりの献立）を提供します。

例）卵アレルギー：卵やき→鶏肉のてりやきを提供

例）乳アレルギー：ヨーグルト→ゼリーを提供

保護者の皆様へ

年度途中で食物アレルギーと診断された場合は、
すぐに学校にお知らせください。食物アレ
ルギー症状を発症し、その原因が不明の場合、
原因が特定され、対応が決定するまで弁当持参
をお願いします。

献立予定表について

安全に給食が提供できるように、献立ごとに
使用されている食品が分かる献立予定表になっ
ています。

加工品は主な材料を記載しています。

例）パン→脱脂粉乳、小麦粉、油、砂糖

例）米粉めん→米粉、小麦粉