

4 月こんだてよていひょう

日曜	献立名	おもな材料						1人1日-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	
		たんぱく質 1群：肉・魚・卵・大豆・大豆製品	ミネラル(無機質) 2群：牛乳・海藻・小魚・乳製品	ビタミン		炭水化物 5群：穀類・いも類・砂糖	脂質 6群：油・種実類			
				3群：緑黄色野菜	4群：その他の野菜・果物			食塩相当量g 小 / 中		
8火	ごはん					ごめ		—	767	川東中開始
	しろみざかなのたつたあげ	ホキ				かたくりこ	あぶら	—	31.0	
	じゃがいものカレーきんぴら	さつまあげ		にんじん さやいんげん	ごぼう	じゃがいも こんにゃく さとう	あぶら ごま	—	22.1	
	キムチとんじる	あつあげ ふだにく あやめみそ			だいこん えのきたけ はくさい たまねぎ りんご にんにく しょうが ながねぎ	しらたき		—	3.3	
	いちごゼリー				いちご クランベリー	さとう				
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
9水	ごはん					ごめ		—	781	竹俣特別支援開始(中1, 高1なし)
	キャベツメンチ	ふだにく だいすミート			キャベツ たまねぎ	ごむぎこ さとう かたくりこ	あぶら	—	27.5	
	はるさめサラダ			にんじん	もやし きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら ごま	—	24.8	
	しばたふのかきたまじる	あさり とうふ あやめみそ たまご		にんじん	ながねぎ	じゃがいも しばたふ		—	2.8	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
10木	ポークカレーライス(むぎごはん)					ごめ むぎ		687	818	川東小開始
	(ポークカレー)	ふだにく		にんじん	にんにく しょうが たまねぎ	じゃがいも カレールー	あぶら	19.5	23.1	
	かいそうサラダ		わかめ		きゅうり キャベツ コーン	さとう	ごまあぶら	20.2	22.6	
	おいわいクレープ	とうにゅう だいす			いちご レモン	さとう こめこ	あぶら	2.6	3.2	
	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 にんじん	あおじそ	あかかぶ だいこん	ごめ さとう	591	713	ももいろ献立
	とりのてりやき	とりにく				さとう		24.5	29.2	
	いそかあえ		のり	こまつな にんじん	もやし			14.6	16.1	
	ももいろさわにわん	ふだにく かまぼこ		にんじん	ごぼう たけのこ えのきたけ	はるさめ じゃがいも		2.9	3.7	
	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					ごめ		616	759	
	チキンたれかつ	とりにく				ごむぎこ さとう	あぶら	25.5	30.0	
	アーモンドあえ			こまつな にんじん	もやし	さとう	アーモンド	19.4	22.8	
	はるキャベツのみそしる	あぶらあげ あやめみそ		にんじん	えのきたけ キャベツ	じゃがいも		2.1	2.7	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
15火	ごはん					ごめ		609	732	
	ハンバーグデミグラスソース	ふだにく とりにく だいす			たまねぎ マッシュルーム	さとう ごむぎこ	あぶら	23.6	26.5	
	くきわかめのきんぴら	ふだにく	くきわかめ	にんじん	ごぼう	こんにゃく さとう	ごまあぶら	17.7	18.7	
	ワントンスープ	なると		にんじん	キャベツ しいたけ メンマ もやし ながねぎ	ごむぎこ		2.7	3.5	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
16水	チョコチップパン		だっしふんにゅう			ごむぎこ さとう チョコレート	あぶら	624	795	
	ポロニアカツ	とりにく だいす				じゃがいも こめこ でんぷん さとう	あぶら	23.1	28.2	
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり コーン	さとう	ノンエッグマヨネーズ	25.3	30.7	
	ミネストローネ	ベーコン だいす		にんじん トマト	にんにく セロリー たまねぎ	じゃがいも	あぶら	2.7	3.4	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
17木	ごはん					ごめ		602	726	
	たまごやき	たまご				さとう ごむぎ		25.6	30.1	
	ひじきのいりに	とりにく	ひじき	にんじん さやいんげん	ごぼう	しらたき さとう	あぶら	14.7	16.5	
	とんじる	ふだにく とうふ あやめみそ		にんじん	だいこん しめじ ながねぎ	じゃがいも こんにゃく		2.2	2.8	
	ヨーグルト		ヨーグルト							
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
18金	ごはん					ごめ		605	765	食育の日献

日 曜	献立名	お も な 材 料						1杯分 -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		
		たんぱく質	ミドリ(無機質)	ビタミン		炭水化物	脂質	脂質g	食塩相当量g	
		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	小	中	
21 月	ごはん					こめ		609	749	
	とりにくのアップルソース	とりにく			りんご	かたくりこ さとう	あぶら	23.6	27.9	
	カレーもやし			にんじん こまつな	もやし	さとう		22.7	26.6	
	あつあげのみそしる	あつあげ あやめみそ	わかめ		えのきだけ だいこん ながねぎ	じゃがいも		2.2	2.8	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
22 火	ごはん					こめ		618	737	
	にくだんご	とりにく ぶたにく だいす			たまねぎ	さとう こむぎこ	あぶら	25.2	29.5	
	ごまチーズきりざい	なっとう	チーズ	こまつな にんじん	たくあん		ごま	19.5	21.4	
	あさりのみそしる	あさり どうふ あやめみそ		にんじん	もやし ながねぎ	じゃがいも		2.7	3.3	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
23 水	うどん					うどん		637	792	
	ちくわのいそべあげ	ちくわ	あおさ			こむぎこ	あぶら	24.8	30.5	
	おかかマヨあえ	だいす 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	21.4	26.3	
	ごもくじる	とりにく あぶらあげ		にんじん	ごぼう ししいたけ えのきだけ たまねぎ だけのこ ながねぎ	しらたき		2.5	3.3	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
24 木	ごはん					こめ		647	801	
	えびカツ	えび たら			たまねぎ	こむぎこ さとう かたくりこ	あぶら	26.8	32.2	
	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	さとう はるさめ	ごまあぶら	20.0	23.5	
	とうふのうまに	とりにく かまぼこ とうふ		にんじん チンゲンツァイ	しょうが メンマ きくらげ たまねぎ	かたくりこ	あぶら	2.6	3.2	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
25 金	ハヤシライス(むぎごはん)					こめ むぎ		606	741	
	(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 たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも ブラウンルウ さとう	あぶら	18.7	22.1	
	フルーツのゼリーあえ				パイナップル りんご みかん いちご	さとう		13.2	14.8	
	中竹のみ かたぬきチーズ		チーズ					1.9	2.4	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
28 月	ちゅうかどん(むぎごはん)					こめ むぎ		624	750	
	ちゅうかどんのぐ	ぶたにく		にんじん チンゲンツァイ	にんにく しょうが たまねぎ もやし ししいたけ だけのこ	さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら	26.3	31.2	
	ぎょうざ	ぶたにく とりにく だいす		にら	キャベツ たまねぎ しょうが	こむぎこ さとう		16.9	18.7	
	ブロッコリーサラダ			ブロッコリー にんじん	コーン	じゃがいも さとう	ごまあぶら	2.0	2.4	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
30 水	ごはん					こめ		621	790	
	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 さとう	あぶら ごまあぶら	24.5	31.2	
	コーンいりおひたし			にんじん	コーン キャベツ きゅうり			17.7	21.0	
	かきたまもずくじる	かまぼこ どうふ たまご	もずく	にんじん	だけのこ えのきだけ ながねぎ	じゃがいも かたくりこ		2.4	3.2	
	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

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変更しました。
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

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）