

4月 献立予定表

2025.4 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	8 中学校給食開始	9 外ヶ輪小・東豊小 2~6年給食開始	10 豊浦小2~6年・東豊小1年給食開始	11 外ヶ輪小1年・二葉小給食開始
献立	配膳図と献立名 	中華サラダ ホキ竜田揚げ ごはん マーボー豆腐	おかかあえ 米粉ハムカツ わかめごはん 豚汁	豆乳パンナコッタ 細切りポテトサラダ ソフトめん ミートソース	ももいろゼリー 磯香あえ 鶏の照り焼き 彩りごはん ももいろ 沢煮椀
赤	体をつくる食品	ホキ・ふた肉・とうふ・牛乳	わかめ・とり肉・かつお節・ふた肉・とうふ・牛乳	ふた肉・大豆・豆乳クリーム・牛乳	とり肉・のり・かまぼこ・ふた肉・魚肉・牛乳
黄	熱や力になる食品	米・でん粉・米油・砂糖・ごま油	米・砂糖・じゃがいも・米粉・でん粉・米油	ソフトめん・米油・ノンアレルギーンハヤシルウ・じゃがいも・オリーブ油・砂糖・水あめ・でん粉	米・砂糖・でん粉・じゃがいも・春雨
緑	体の調子を整える食品	もやし・にんじん・キャベツ・きゅうり・とうもろこし・しょうが・にんにく・メンマ・しいたけ・にら・長ねぎ	キャベツ・きゅうり・にんじん・だいこん・しめじ・ごぼう・こんにゃく・長ねぎ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・セロリ・マッシュルーム・トマト・きゅうり・いちご	野沢菜・青じそ・赤かぶ・だいこん・にんじん・しば漬け・こまつな・もやし・キャベツ・ごぼう・えのきたけ・たけのこ・さやえんどう・もも
エネルギー	小学校:エネルギー 中学校:エネルギー	kcal 777 kcal	607 kcal 741 kcal	682 kcal 837 kcal	610 kcal 731 kcal
	14 豊浦小1年給食開始	15	16	17	18 食育の日メニュー
献立	お祝いクレープ 米粉 ポークカレー (ごはん) 海藻サラダ	春雨の炒め物 春巻き ごはん 豆腐のうま煮	カレーもやし 鶏肉のアップルソース ごはん 厚揚げのみそ汁	アーモンドキャベツ ハンバーグ ケチャップソース アップルパン ミネストローネ	のり酢あえ さばのみそ煮 ごはん 小煮物
赤	ふた肉・海藻ミックス・豆乳・大豆粉・牛乳	ふた肉・大豆粉・ふた肉・とり肉・かまぼこ・とうふ・牛乳	とり肉・厚揚げ・牛乳	ふた肉・とり肉・ベーコン・あさり・大豆・牛乳	さば・のり・とり肉・かまぼこ・ほたて・牛乳
黄	米・米油・じゃがいも・米粉カレーパウダー・ごま油・砂糖・水あめ・米粉・植物油	米・小麦粉・水あめ・ラード・でん粉・春雨・植物油脂・砂糖・米油・ごま油	米・でん粉・米油・砂糖・じゃがいも	パン・でん粉・アーモンド・米油・じゃがいも	米・砂糖・でん粉・じゃがいも
緑	しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・キャベツ・りんご・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・いちご・レモン	キャベツ・にんにく・しょうが・にんじん・たけのこ・しいたけ・にら・きくらげ・玉ねぎ・チンゲン菜・長ねぎ	もやし・にんじん・こまつな・えのきたけ・長ねぎ	りんご・キャベツ・きゅうり・にんじん・にんにく・セロリ・玉ねぎ・トマト	にんじん・こまつな・キャベツ・ごぼう・しいたけ・たけのこ・こんにゃく・さやえんどう
エネルギー	652 kcal 796 kcal	697 kcal 870 kcal	623 kcal 761 kcal	678 kcal 869 kcal	620 kcal 782 kcal
	21	22	23	24	25
献立	アーモンドあえ チキンたれカツ ごはん 春キャベツのみそ汁	春雨サラダ 肉だんご (2個) ごはん 豆腐の四川風煮	茎わかめのきんぴら さばの照り焼き ごはん じゃがいものみそ汁	青大豆のおかかマヨあえ ちくわ磯辺天ぷら ゆでうどん 鶏ごぼう汁	コーン入りおひたし 鉄骨煮 ごはん かきたまもずく汁
赤	とり肉・油揚げ・牛乳	ふた肉・とうふ・牛乳	さば・ふた肉・茎わかめ・油揚げ・牛乳	ちくわ・あおさ・青大豆・かつお節・とり肉・油揚げ・牛乳	ふた肉・ひじき・あさり・ちりめんじゃこ・かまぼこ・とうふ・もずく・たまご・牛乳
黄	米・でん粉・パン粉・米油・砂糖・アーモンド・じゃがいも	米・米パン粉・米粉・でん粉・米油・春雨・砂糖・ごま油	米・米油・砂糖・じゃがいも	ゆでうどん・でん粉・砂糖・小麦粉・植物油・米油・ノンエッグマヨネーズ	米・米油・砂糖・じゃがいも・でん粉
緑	ほうれんそう・もやし・にんじん・キャベツ・えのきたけ・玉ねぎ	玉ねぎ・しょうが・こんにゃく・にんにく・きゅうり・キャベツ・にんじん・たけのこ・きくらげ・もやし・チンゲン菜	にんじん・ごぼう・こんにゃく・さやいんげん・だいこん・こまつな	キャベツ・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・えのきたけ・長ねぎ	しょうが・にんじん・とうもろこし・キャベツ・ほうれんそう・たけのこ・えのきたけ・長ねぎ
エネルギー	613 kcal 750 kcal	624 kcal 771 kcal	649 kcal 808 kcal	648 kcal 817 kcal	578 kcal 715 kcal
	28	29	30	<div style="border: 2px solid #ff69b4; border-radius: 20px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>11日(金)は 「ももいろメニュー」を実施します</p> <p>4月12日・13日に五十公野公園で行われる「ももクロ春の一大事 2025 in 新発田市」を給食でも応援!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■彩りごはん・・・色とりどりのごはんを春を表現 ■鶏の照り焼き・・・もも肉を使った人気の主菜 ■磯香あえ・・・人気の高い花形の副菜 ■ももいろ沢煮椀・・・春らしい桜の形のかまぼこを使用 ■ももいろゼリー・・・もものゼリーで心にも栄養補給! </div>	
献立	いちごゼリー ブロッコリーサラダ 米粉たこ焼き (小2個、中3個) 中華あんかけ (ごはん)	昭和の日			
赤	たこ・ふた肉・なると・牛乳	かつお・納豆・あさり・とうふ・牛乳			
黄	米・米粉・砂糖・米油・じゃがいも・オリーブ油・ごま油・でん粉・グラニュー糖・粉あめ	米・パン粉・小麦粉・米油・砂糖・ごま油・じゃがいも			
緑	キャベツ・ブロッコリー・にんじん・にんにく・しょうが・玉ねぎ・もやし・しいたけ・きくらげ・たけのこ・チンゲン菜・いちご・グラニュー糖	にんにく・たくあん・のさわな・こまつな・にんじん・えのきたけ・長ねぎ			
エネルギー	641 kcal 798 kcal	631 kcal 794 kcal			

* 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

ご入学・ご進級 おめでとうございます

北共同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・安心でおいしい給食づくりを心がけます。今年度もよろしくお願いいたします。

☆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。
 ☆卵・乳・ごま・アーモンド・えび・小麦の食物アレルギーに対応した代替食(主菜・デザートのみ)、除去食の提供が可能です。
 *学校生活管理指導書の提出が必要です。

■北共同調理場の主食について

米飯：週4回 新発田市産コシヒカリ100%使用
 パン：第1、第3木曜日
 めん：第2、第4木曜日 *都合により木曜日が米飯になる場合があります。

■学校給食で使用する主食の配合について

小麦粉パン アレルギー:小麦・乳	強力粉・脱脂粉乳・上白糖・ショートニング・パン酵母(イースト)・イーストフード・食塩
米粉パン アレルギー:小麦・乳	米粉ミックス粉(米粉・小麦たんぱく・麦芽糖)・脱脂粉乳・上白糖・ショートニング・パン酵母(イースト)・イーストフード・食塩
ソフトめん アレルギー:小麦	強力粉・食塩
大麦めん アレルギー:小麦	強力粉・大麦粉・食塩
ゆでうどん アレルギー:小麦	中力粉・食塩
ゆで中華 アレルギー:小麦	準強力粉・かんすい
米粉めん アレルギー:小麦	米粉ミックス粉(米粉・小麦たんぱく・麦芽糖)・食塩

小麦や乳アレルギーの場合、パン・めんの日
 は家庭からの持参となります。米粉パン・米粉めん
 についても、右の表のとおりアレルギーが含まれ
 ていますので、ご了承ください。

