

4月こんだてよていひょう

日曜	献立名	おもな材料				I初肝-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		せいろう おもにエネルギーになる				
		たんぱく質	ミネラル(無機質)	ビタミン		炭水化物	脂質			
		1群:にく・魚・卵・だいす・だいす製品	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・さとう	6群:あぶら・種実類		たんぱく質g 脂質g 食塩相当量g 小 / 中	
8水	ごはん					こめ	-	791	中学校給食開始	
	にくだんご 2こ	ぶたにく とりにく			たまねぎ	さとう かたくりこ パンこ	-	29.1		
	カレーもやし			こまつな にんじん	もやし	さとう	-	23.6		
	キムチとんじる	ぶたにく あつあげ あやめみそ		にら にんじん	しめじ ごぼう はくさいキムチ ねぎ だいこん	じゃがいも	ごまあぶら	-		3.2
	いちごクレープ	とうにゅう だいす			りんご レモン	さとう かたくりこ こめこ はくがとう	あぶら			
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう								
9水	ごはん					こめ	592	781	東小2~6年 いじみの分校給食開始	
	メンチカツ	ぶたにく			たまねぎ	こむぎこ パンこ さとう	23.6	31.1		
	きりぼしだいこんのやきそばふう	ぶたにく ちくわ かつおぶし		にんじん ビーマン	たまねぎ キャベツ きりぼしだいこん		19.2	24.4		
	あつあげのみそしる	あつあげ あやめみそ			えのき ねぎ	じゃがいも	2.4	2.8		
	小、特支:ジョアストロベリー		だっしふんにゅう		いちご	さとう				
中:ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう								
10金	マーボーどん(ごはん)					こめ	663	817	竹俣特給食開始	
	(マーボーどんのぐ)	ぶたにく だいす とうふ みそ		にんじん にら	メンマ たまねぎ ねぎ しょうが にんにく	さとう かたくりこ	26.3	32.3		
	ぎょうざ 2こ	ぶたにく だいす とりにく		にら	キャベツ たまねぎ しょうが	こむぎこ さとう かたくりこ	19.2	22.0		
	もやしナムル			こまつな にんじん	もやし	さとう	2.4	3.0		
	中:あおうめゼリー				うめ	さとう				
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう								
13月	ごはん					こめ	617	759	東小1年給食開始 いじみの分校1年給食開始	
	チキンたれカツ	とりにく				さとう パンこ コーンスターチ	27.0	32.1		
	のりずあえ	ツナ	のり	こまつな にんじん	もやし	さとう こんにゃく	17.3	20.1		
	さつまいものみそしる	あつあげ あやめみそ			しめじ だいこん たまねぎ ねぎ	さつまいも	2.4	2.7		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
14火	よこわりまるパン		だっしふんにゅう			こむぎこ さとう	644	818		
	ハンバーグケチャップソース	とりにく ぶたにく だいす			たまねぎ	かたくりこ さとう	25.8	32.2		
	コールスローサラダ			にんじん	きゅうり キャベツ コーン りんご	さとう	25.6	31.6		
	マカロニのコンソメスープ	ペーコン しろいんげんまめ		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ	マカロニ	2.6	3.7		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
15水	ごはん					こめ	609	766		
	さばのみそに	さば みそ				さとう	25.7	31.8		
	くきわかめのきんぴら	ぶたにく	くきわかめ	にんじん		こんにゃく さとう	19.2	23.3		
	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 ねぎ	じゃがいも	2.1	2.7		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
16木	カレーライス(ごはん)					こめ	698	843		
	(カレー)	ぶたにく だいす		にんじん	にんにく しょうが たまねぎ りんご	カレーパウダー こめこ じゃがいも	21.0	27.6		
	ひじきとまめのサラダ		とうにゅうクリーム		りんご パイン もも	さとう	29.9	36.3		
	わかめサラダ		わかめ	にんじん	キャベツ コーン きゅうり	さとう	22.0	23.4		
	小、特支:いちごクレープ	とうにゅう だいす			いちご レモン	こめこ はくがとう かたくりこ さとう	2.4	3.9		
	中:ヨーグルト		だっしふんにゅう かんでん			さとう セラチン				
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
17金	わかめごはん		わかめ			こめ	619	755	食育の日献立	
	ししゃもフライ 2こ	だいす	ししゃも			こむぎこ パンこ さとう ライむぎ	25.6	30.7		
	たくあんサラダ	かつおぶし		にんじん	キャベツ きゅうり たくあん	さとう	17.4	19.9		
	はるのこにもん	とりにく かまぼこ		にんじん さやえんどう	しいたけ ごぼう しいたけ だけのこ	こんにゃく じゃがいも	2.5	3.2		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
20月	ごはん					こめ	596	746		
	あつやきたまご	たまご				さとう かたくりこ	27.4	33.5		
	きりざい	なっとう かつおぶし		にんじん こまつな	たくあん		17.2	20.2		
	とりだんごじる	とりにく あやめみそ		にんじん	ごぼう だいこん えのき	つきこんにゃく	2.5	3.0		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
21火	うどん					こむぎこ	684	749		
	きつねじる	あぶらあげ とりにく かまぼこ		にんじん	えのき しいたけ たまねぎ ねぎ		28.5	32.7		
	じゃがいもとだいすのあげに	だいす				じゃがいも さとう	20.1	23		
	こんぶあえ		こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり		2.5	3.1		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							

日曜	献立名	おもな材料						I類* -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		せいり 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	ミネラル(無機質)	ビタミン		炭水化物	脂質	食塩相当量g 小 / 中		
1群: にく・魚・卵・だいす・だいす製品	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・さとう	6群: あぶら・種実類					
22水	ごはん					こめ		624	749	
	さわらのてりやき	さわら				さとう		299	35.9	
	じゃがいものカレーきんぴら	ベーコン		にんじん さやいんげん		じゃがいも ごんにゃく	さとう あぶら	16.0	17.9	
	さくらさわにわん	ぶたにく かまぼこ		さやえんどう にんじん	ごぼう えのき	はるさめ		2.2	2.6	
	ミルメーク					ミルメーク				
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう								
23木	ごはん					こむぎこ		616	753	
	しるみざかなのレモンソースがけ	たら		レモン		さとう かたくりこ	あぶら	28.1	33.6	
	ひじきのいりに	さつまあげ	ひじき	にんじん さやいんげん	ごぼう	しらたき	あぶら	18.3	21.5	
	みそかきたまじる	たまご あやめみそ とうもろこし		にんじん こまつな	えのき ねぎ	かたくりこ じゃがいも		2.9	3.6	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
24金	ツナたくそぼろどん(ごはん)					こめ		616	762	
	(ツナたくそぼろどんのぐ)	ツナ だいす		にんじん	たくあん たまねぎ しょうが	さとう	あぶら	22	26.4	
	わかたけじる	あやめみそ	わかめ		たけのこ ねぎ えのき	じゃがいも		16.6	19.2	
	フルーツあえ				みかん りんご いちご ももかん バイカン	さとう ゼリー		2.3	2.9	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
27月	ごはん					こめ		619	786	
	のりふりかけ	かつおぶし	のり			さとう		20.6	25	
	かぼちゃのひきにくフライ	ぶたにく		かぼちゃ	たまねぎ	こむぎこ さとう パンこ	あぶら	19.8	23.8	
	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	2.2	2.8	
	ワンタンスープ	ぶたにく なると		にんじん こまつな	しいたけ メンマ ちやし ねぎ	ワンタン				
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう								
28火	アップルチップパン		だっしふんにゅう		りんご	こむぎこ さとう	ショートニング	618	777	
	スペインふうオムレツ	たまご とりにく		ほうれんそう	たまねぎ	フライドポテト さとう かたくりこ	あぶら	26.9	32.9	
	ひじきとまめのサラダ	だいす	ひじき		キャベツ きゅうり コーン	さとう	ごまあぶら	20.8	24.4	
	とうにゅうパンクボタージュ	とりにく とうにゅう しろいんげんまめ ベーコン		かぼちゃ パセリ にんじん	たまねぎ しめじ	こめこ	あぶら	2.2	3.1	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
30木	コーンライス				コーン	こめ	あぶら	645	773	
	えびカツ	えび たら			たまねぎ	パンこ さとう こむぎこ かたくりこ	あぶら	27	32	
	ブロッコリーサラダ	ツナ		にんじん ブロッコリー	キャベツ きゅうり りんご	さとう	あぶら	20.6	24	
	あさりいりミネストローネ	あさり ベーコン だいす		にんじん トマト	たまねぎ セロリ にんにく	じゃがいも マカロニ さとう	あぶら	2.4	3.1	
	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

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、いくら、たらこ、すじこ、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

◎ 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。

- 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
- 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

今年度も、よろしくお願ひいたします。

五十公野調理場では、東小学校、東中学校、豊浦中学校、新発田竹俣特別支援学校、新発田竹俣特別支援学校いじみの分校の約1,000食の給食を作っています。

安全で衛生に気をつけて、新発田市の地場産物を生かした給食作りを目指します。
子どもたちの給食時間が心待ちになるように、愛情込めて作りますのでどうぞよろしくお願ひします。

調理業務委託先: 葉陽勇進(株)

五十公野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)

めん: 第1、第3(火曜日)

パン: 第2、第4(火曜日) 第5週の火曜日は米飯

学校給食用で使用される主食の成分表は、新潟県統一です。

献立表には、パンやめんと書いてありますが、下記の表の通りアレルギーがあります。

学校給食用で使用される主食の成分表について

給食用コッパン	強力粉, 脱脂粉乳, 上白糖, ショートニング, イースト, イーストフード, 食塩 (アレルギー 小麦, 乳)
米粉パン	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, イースト, 食塩 (アレルギー 小麦, 乳)
ソフトめん	強力粉, 食塩 (アレルギー 小麦)
ゆでうどん	中力粉, 食塩 (アレルギー 小麦)
ゆで中華めん	準中力粉, かんすい (アレルギー 小麦)
米粉めん	米粉ミックス粉(米粉, 準強力粉, タピオカでんぷん, 小麦たんぱく, 食物せんい), 食塩 (アレルギー 小麦)
ゆでうどん	中力粉, 食塩 (アレルギー 小麦)
大麦めん	強力粉, 大麦粉(七分つき押麦), 食塩 (アレルギー 小麦)

何かご不明な点がありましたら、調理場へご連絡ください。

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