

4月分 予定献立表

日(曜)	献立名			主な食品			栄養価 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
	主食	牛乳	おかず	赤の食品 血・肉・骨になる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄色の食品 熱・力・体温になる		
10(水)	赤飯 (ごま塩)		真鯛の塩焼き すまし汁 進級お祝いデザート(紅白大福)	牛乳 真鯛 かまぼこ	人参 玉ねぎ ねぎ	米 もち米 ごま 紅白大福	619 26	
11(木)	白飯		生揚げと豚肉のみそ煮 きゅうりと昆布のしょうゆ漬け	牛乳 生揚げ 豚肉 昆布	玉ねぎ 人参 生姜 たけのこ グリーンピース	米 油 砂糖	630 26	
12(金)	ナポリタン		切り干し大根のサラダ フルーツ寒天寄せ	牛乳 ウィンナー ベーコン	にんにく 人参 玉ねぎ ピーマン きゅうり マッシュルーム	スパゲッティ 油 砂糖 フルーツ寒天	491 17	
15(月)	五目ご飯		厚焼き卵 キャベツのごまみそ和え	牛乳 鶏肉 油揚げ 卵	人参 しめじ ごぼう キャベツ	米 油 砂糖 ごま	561 24	
16(火)	白飯		いわし梅煮 春野菜のみそ汁 さくらゼリー	牛乳 いわし 油揚げ	ねぎ 人参 かぶ かぶの葉	米 油 砂糖 じゃがいも さくらゼリー	628 23	
17(水)	ツイストパン		ポトフ 海藻サラダ	牛乳 豚肉 海藻ミックス	かぶ キャベツ 玉ねぎ 人参 ホールコーン	パン ごま じゃがいも ごま油 油 砂糖	590 22	
18(木)	白飯		麻婆豆腐 春雨サラダ 県産ストロベリーゼリー	牛乳 豆腐 豚肉 緑豆春雨	玉ねぎ 人参 たけのこ ねぎ しいたけ にんにく 生姜	米 油 砂糖 ごま油 ごま でん粉 ストロベリーゼリー	608 24	
19(金)	★ ぶりん飯 食育の日		さばの文化干し せんだご汁	牛乳 鶏肉 豆腐 油揚げ	かまぼこ さば	人参 ごぼう 大根 小松菜	米 油 砂糖 ごま いももち	623 26
22(月)	たけのこご飯		いわしのサクサク揚げ 磯香和え	牛乳 鶏肉 油揚げ いわし	人参 刻みのり キャベツ	米 油 砂糖 小麦粉	597 23	
23(火)	白飯 味付けのり ポークカレー		ポテトコロッケ 呉汁	牛乳 鶏肉 大豆 のり	人参 大根 小松菜	米 油 里芋 ポテトコロッケ	617 21	
24(水)	(白飯)		手作り福神漬け 又っのオレンジゼリー	牛乳 豚肉	玉ねぎ 人参 セロリー にんにく 生姜	米 油 砂糖 米粉 米 油 じゃがいも バター	622 18	
25(木)	白飯		じゃがいもの肉みそソースかけ 和風サラダ	牛乳 豚肉 大豆ミート わかめ	玉ねぎ 人参 椎茸 大根 さやいんげん	米 油 砂糖 ごま じゃがいも ごま油	600 19	
26(金)	子どもパン		ポークビーンズ 緑区の小松菜とわかめのサラダ	牛乳 豚肉 ベーコン 大豆	わかめ 玉ねぎ 人参 にんにく ホールコーン	パン 油 砂糖 ごま じゃがいも	586 26	
30(火)	「端午の節句献立」 西区の枝豆入りわかめご飯 さいたま市民の日給食		さばの塩焼き かぶとのかまぼこ入りお吸い物 かしわ餅	牛乳 わかめ 枝豆 かぶとのかまぼこ	さば 人参 大根 小松菜	米 油 ごま かしわ餅	626 23	

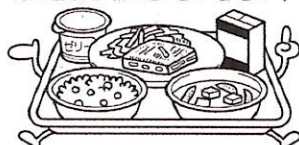
※献立は都合により変更になることがありますので、御了承ください。

御入学・御進級おめでとうございます！

新年度が始まりました。新しい教室、新しい先生、新しいクラスメイト...いろいろなことがドキドキ・わくわく
早く新しいクラスに慣れて、勉強に運動にがんばって欲しいですね。
調理は今年度も、イトランド(株)のスタッフ9名が担当します。
安心・安全・おいしい給食を提供できるよう、努めてまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。
献立表はぜひ、毎日ご覧になってください。御家庭での食事と重ならないように活用していただく他、
「今日の給食はどうだった？」などと、御家庭での話題にしていただけたらと思います。



給食がはじまります



☆給食着・マスク・帽子のセットは大丈夫？
☆ナフキン・はしは毎日持ってきてましょう！
献立によってはスプーンも用意しましょう！



**1年生の給食は
17日(水)からです！**

小学校の給食時間は45分(配膳準備から後片付けまで含む)です。御家庭でも、盛り付けなどのお手伝いや、時間を決めて食事をするなど、意識しておきましょう。