

	22	火		 こどもパン	○	○	せんぎりやさいのスープ オムレツのデミグラスソースがけ チリビーンズ こどもパン さとうあげパン	とり肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、えどな、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩 オムレツ(鶏卵、タピオカでん粉、穀物酢、砂糖、食塩、植物油脂)、デミグラスソース、たまねぎ、にんにく、米油、赤ワイン、塩 ぶた肉、大豆、たまねぎ、にんじん、にんにく、じゃがいも、パセリ、トマト、ウスターソース、トマトケチャップ、三温糖、赤ワイン、こしょう、チリパウダー、米油、塩 小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC 朝霞第一中学校 ツイストパン(小麦粉、イースト、イーストフード、食塩、砂糖、ショートニング)、米油、砂糖	603 26.7	738 31.5	
	23	水		 わかめ ごはん	○	○	トムヤムクン とりにくのハーブからあげ タイふうはるさめいため わかめごはん	えび、たまねぎ、トマト、たもぎたけ、じゃがいも、もやし、にんにく、ねしょうが、ごま油、トウバンジャン、とりガラ、塩、こしょう、レモングラス、ナンプラー、レモン果汁 とり肉、オレガノ、こしょう、塩、白ワイン、にんにく、オリーブ油、バジル、でん粉、米油 ロースハム、セロリー、キャベツ、にんじん、もやし、きくらげ、春雨、米油、こしょう、しょうゆ、ナンプラー、塩 米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス	672 23.5	763 26.8	
	24	木		  ポテトコロッケ じごなうどん	○	○	きつねじる ポテトコロッケ 小学校:なばなのごまいため 中学校:なばなのごまあえ じごなうどん 中学校:ちゅうのうソース	油揚げ、三温糖、しょうゆ、ぶた肉、 しいたけ 、ながねぎ、にんじん、かつお節、こんぶ、みりん、塩 小学校:ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、食塩、ワイン、大豆油、こしょう、パン粉、バターミックス、イーストフード、ビタミンC、増粘剤)、米油、中濃ソース 中学校:ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、マッシュポテト、大豆油、パン粉、こしょう、食塩、砂糖、バターミックス、乳化剤、イーストフード、ビタミンC、リン酸架橋でん粉、キサンタンガム、グアーガム)、米油 もやし、なばな、にんじん、生ちくわ、こんにゃく、ごま油、いりごま、ねりごま、三温糖、しょうゆ、みりん、塩 小麦粉、食塩、小麦たんぱく トマト、ブルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料	609 21.8	781 26.4	
★	25	金		 ごはん	○	○	こまつなのみそしる ハンバーグのおろしソースがけ れんこんいりきんぴら	じゃがいも、とうふ、たまねぎ、こまつな、かつお節、みそ、しょうゆ ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、でん粉、ポテトフレーク、豚脂、砂糖、海藻ミネラル、発酵調味料、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母)、だいこん、しょうゆ、みりん、三温糖 ぶた肉、ごぼう、れんこん、さつま揚げ、にんじん、こんにゃく、ごま油、みりん、しょうゆ、三温糖、いりごま、塩、中学校:一味唐辛子	672 25.8	772 30.0	
★	28	月		 ごはん	○	○	チキンカレー やきウインナー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ レバーウインナー(ぶた肉、ぶたレバー、食塩、砂糖、香辛料)	698 24.0	793 27.9	
★	30	水		 ごはん	○	○	もやしのみそしる しろみぎかなのレモンふうみあげ こんにゃくのピリからいため	もやし、厚揚げ、ながねぎ、わかめ、かつお節、みそ、しょうゆ ホキ、でん粉、米油、しょうゆ、砂糖、塩、レモン果汁 とり肉、こんにゃく、ごぼう、えのきたけ、いりごま、ごま油、トウバンジャン、三温糖、酒、しょうゆ、みりん、塩	640 25.2	720 28.9	
1		3回	○：牛乳が付きます。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。					基準栄養価		650 21~32	830 26~41

献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
レバーフランクフルト	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料
かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
つみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）
なると	魚肉（スケソウタラ、イトヨリ）、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
生ちくわ	すり身（タラ）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス（はも）
さつま揚げ	すり身（タラ、イトヨリ）、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
トック	米粉、食塩、酒精、pH調整剤、乳化剤
ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩
オイスターソース	かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、アルコール
コチュジャン	みみそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
デミグラスソース	ブラウnlウ（小麦）、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料
ナンプラー	かたくちいわし、食塩
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

小学校1年生の給食開始について（6日間） 次の日程でならし給食を行います。

4月22日(火)	米粉入りパン	米粉、小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、食塩、ビタミンC、白ざら糖
	牛乳	牛乳
	みかんゼリー	砂糖、温州みかん果汁、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC
4月23日(水)	わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス
	牛乳	牛乳
	りんごタルト	りんご、豆乳、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、加工でん粉、炭酸カルシウム、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、乳化剤、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、乳酸カルシウム、増粘剤（キサンタンガム）、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、紅麴色素

4月24日（木）～通常の給食 給食食材等についてのお問い合わせは、担当の学校給食センターへお願いします。
※小学1年生の4月分（ならし給食）の給食費は、5月分と合わせて5, 500円です。6月30日（月）が納期となります。

《給食費について》
①納期 4月分の納期限は6月2日（月）です。口座振替の方は、5月30日（金）までに入金してください。
②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付（又は減額）になることがあります。
※**食物アレルギー**や**宗教上の理由**等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。
また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。
※**病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。**連絡のあった翌日から給食が停止になります。
給食停止期間が**連続5日以上となった場合**、その日数により、給食費を還付（又は減額）いたします。
※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付（又は減額）いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。
※**アレルギー**・**性疾患**等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

