

12	火			こどもパン スライス	○ ○	にんじんの こめこポタージュ	たまねぎ、 にんじん 、にんじんピューレ、ロースハム、じゃがいも、たまごたけ、パセリ、米粉、米油、 粉チーズ、牛乳、チキンブイヨン、こしょう、塩	658	824
						セルフハンバーグサンド (ハンバーグのトマトソースがけ)	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、 植物油、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、 加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、トマト、 トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩		
						セルフハンバーグサンド (ポイルキャベツ)	キャベツ、 にんじん 、塩		
						こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
13	水			ごはん	○ ○	タイピーエン	ぶた肉、いか、 にんじん 、キャベツ、もやし、きくらげ、春雨、ながねぎ、ねしょうが、とりガラ、いりごま、 ごま油、こしょう、塩、しょうゆ	638	739
						ポテトコロッケ	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、食用大豆油、こしょう、パン粉、 バターミックス(小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤)、イーストフード、ビタミンC、増粘剤)、 米油、小:中濃ソース		
						だいこんとりにくの オイスターソースに	とり肉、だいこん、たまねぎ、 しいたけ 、チンゲンサイ、にんにく、ごま油、オイスターソース、しょうゆ、 三温糖、でん粉		
						セレクト給食	朝霞第一小学校 6年生		
14	木			じごなうどん	○ ○	サンラータンうどん	卵、ぶた肉、とうふ、たけのこ、 しいたけ 、きくらげ、ながねぎ、とりガラ、ごま油、こしょう、酒、塩、しょうゆ、 酢、でん粉、ラー油	625	799
						ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、砂糖、食塩、酵母エキス、 ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ)、しょうゆ		
						はっさく	はっさく(かんきつ類)		
						じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく		
★	15	金		ごはん	○ ○	ヒカド	ぶた肉、だいこん、 にんじん 、さつまいも、干しいたけ、はねぎ、かつお節、しょうゆ、酒、みりん、塩、 でん粉	689	799
						ユーリンチー	とり肉、酒、塩、こしょう、でん粉、米油、ながねぎ、ねしょうが、しょうゆ、酢、三温糖、みりん		
						はくさいのごまいため	はくさい、もやし、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、いりごま、塩		
						セレクト給食	朝霞第七小学校 6年生		
★	18	月		ごはん	○ ○	チキンカレー	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	751	842
						かえりにぼしとだいのあげに	かえり煮干し、大豆、でん粉、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、いりごま		
						りんご	りんご、塩		
19	火			ツイストパン	ジョア	はるやさいの こめこシチュー	とり肉、 にんじん 、たまねぎ、はるキャベツ、かぶ、じゃがいも、パセリ、クリームコーン、とうもろこし、米粉、 牛乳、生クリーム、米油、チキンブイヨン、こしょう、塩	619	818
						スパイシーチキン	とり肉、赤ワイン、チリパウダー、にんにく、粒入りマスタード、塩、オリーブ油		
						小:ハムともやしのソテー	ロースハム、 にんじん 、もやし、米油、こしょう、塩		
						中:ハムともやしのサラダ	ロースハム、 にんじん 、もやし、きゅうり、米油、こしょう、塩、酢、しょうゆ、砂糖		
						ツイストパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
						ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤、ビタミンD		

13回	○：牛乳が付きます。 小：小学校 中：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	830
			21~32	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	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
なると	魚肉(すけそうたら、いとより)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
味つけおかか	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
刻み高菜	ちりめん高菜、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料
すいとん	小麦粉、食塩、加工でん粉
ゆずこしょう	柚子皮、唐辛子、食塩、還元でん粉糖化物、香料、着色料
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)
ナンプラー	かたくちいわし、食塩
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
ラー油	米油、ごま油、香辛料抽出物
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、 香辛料抽出物
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、 パンブキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

《給食費について》

①納期 3月分の納期限は4月1日(月)です。口座振替の方は、3月29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。

