

★	22	月		わかめごはん	○ ○	こしねじる	こんにゃく、 <b>しいたけ</b> 、ながねぎ、ぶた肉、ごぼう、だいこん、にんじん、油揚げ、とうふ、米油、かつお節、みそ、酒、しょうゆ、塩	700	830
						さばのスタミナやき	さば、しょうゆ、たん白加水分解物、砂糖、りんごピューレ、米発酵調味料、りんご酢、ごま油、にんにく、塩、香辛料、発酵調味料、ビタミンB <sub>1</sub>		
						はるやさいのたきあわせ	とり肉、にんじん、たまねぎ、たけのこ、ふき、さやえんどう、かつお節、しょうゆ、三温糖、みりん、塩		
						わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス		
	23	火		コッペパン スライス	○ ○	チキンヌードルスープ	とり肉、にんじん、たまねぎ、セロリー、パセリ、米粉めん、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	593	726
						オムレツのデミグラスソースがけ	オムレツ(鶏卵、でん粉、穀物酢、砂糖、食塩、なたね油)、デミグラスソース、たまねぎ、にんにく、米油、赤ワイン、塩		
						チリコンカン	だいず、ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、にんにく、パセリ、米油、トマト、トマトケチャップ、ウスターソース、塩、チリパウダー、三温糖、でん粉		
						コッペパンスライス	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
	24	水		ごはん	○ ○	はるさめスープ	とり肉、とうふ、にんじん、はるさめ、こまつな、ながねぎ、とりがら、いりごま、ごま油、こしょう、塩、しょうゆ	619	716
						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		
						ハムとブロッコリーのちゅうかいため	ロースハム、ブロッコリー、にんじん、もやし、しめじ、にんにく、ねしょうが、ごま油、オイスターソース、しょうゆ、塩、こしょう、でん粉		
★	25	木		じごなうどん	○ ○	やさいたっぷりみそうどん	とり肉、油揚げ、だいこん、にんじん、キャベツ、ながねぎ、 <b>しいたけ</b> 、かつお節、みそ、しょうゆ、三温糖、みりん、塩	656	842
						とりにくにあまからあげ	とり肉、塩、酒、こしょう、でん粉、米油、みりん、三温糖、しょうゆ		
						小:あおなのごまいため	もやし、こんにゃく、えどな、にんじん、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩		
						中:あおなのごまあえ			
						じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく		
★	26	金		ごはん	○ ○	かいぐんカレー	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、たもぎたけ、ガラムマサラ、ねしょうが、にんにく、米油、チキンブイヨン、カレールウ、チャツネ、中濃ソース、トマトケチャップ	735	888
						カラフトししゃものこめこフライ	カラフトししゃものこめこフライ(カラフトししゃも(魚卵を含む)、米粉パン粉、米粉、食塩、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤)、米油、小:中濃ソース		
						あまなつみかん	あまなつみかん		
						中:ちゅうのうソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、でん粉、香辛料		
	30	火		ツイストパン	○ ○	ミネストローネ	米粉マカロニ、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリー、にんにく、パセリ、オリーブ油、チキンブイヨン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、塩	656	839
						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		
						キャベツのソテー	ロースハム、にんじん、キャベツ、もやし、とうもろこし、オリーブ油、こしょう、塩、しょうゆ		
						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		
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。						650	830	
	基準栄養価						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。

焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
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)
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
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
米粉めん	米粉、でん粉
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、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
トウバンジャン	唐辛子、食塩、そら豆みそ(そら豆、食塩)、酒精、酸味料、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
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
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たんぱく、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水あめ
デミグラスソース	ブラウルウ(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
メンマ	たけのこ、食塩、酸化防止剤、酸味料
チャツネ	パパイヤ、砂糖、ぶどう糖、りんご、レーズン、香辛料、リン酸架橋デンプン、キサンタンガム、クエン酸、DL-リンゴ酸、カラメル、香料
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

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(月)	コーンパン	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、乳不使用マーガリン、コーン
	牛乳	牛乳
	みかんゼリー	温州みかん果汁、砂糖、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC
4月23日(火)	わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス
	牛乳	牛乳
	ブルーベリータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、ブルーベリー果汁、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、ビタミンC、乳化剤、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤、香料

4月24日(水)~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。7月1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5月31日(金)です。口座振替の方は、5月30日(木)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。

