



2020年 4月 よていこんだてひょう

各務原市学校給食センター

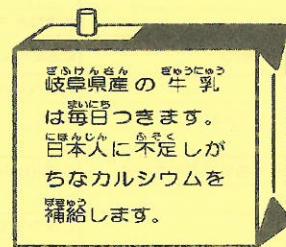
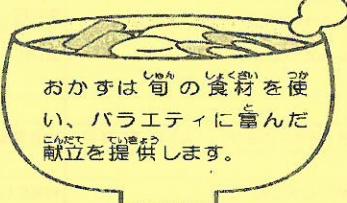
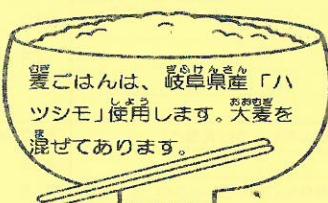
月	火	水	木	金
4月		8 いい歯の日	9	10
13 ☆もものはなゼリー はるやさいサラダ むぎごはん ポークカレー	14 ちくわのいそべあげ きりほしだいこんとツナのにもの ゆでうどん わかめうどんのつゆ ☆りんご	15 はるまき マーボーどうふ むぎごはん もずくスープ	16 ハンバーグのケチャップソースかけ コールスローサラダ パンズパン コーンスープ	17 食育の日 サワラのわかくさやき はるやさいのにもの ☆みしょうかん むぎごはん キャベツのみぞしる
20 ぶたにくのからあげ きのめあえ むぎごはん さわにわん	21 あげギョウザ やさいのちゅうかいため ☆パイナップル ちゅうかめん しょうゆラーメンのスープ	22 イワシのつけ くきわかめののために むぎごはん ジャガイものみぞしる	23 キーマカレー ごぼうサラダ ☆パン	24 ☆とうにゅうプリンタルト こまつなのおかかあえ さんさいごはん カレイのたつたあげ
27 さんしょくそぼろ じゃがいものにもの むぎごはん はるのかすみじる	28 ココアピーンズ かいそうサラダ ソフトめん ミートソース	29 昭和の日	30 フランクフルト コーンサラダ ごめこいり ビーフシチュー	* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理をいたします。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * ☆は学校配達・容器回収です。容器は重ねて返してください。 * 海(川)で得れる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。 * 握り物に使用する油は、一回限りの使いきりではありません。 * シャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていことがあります。



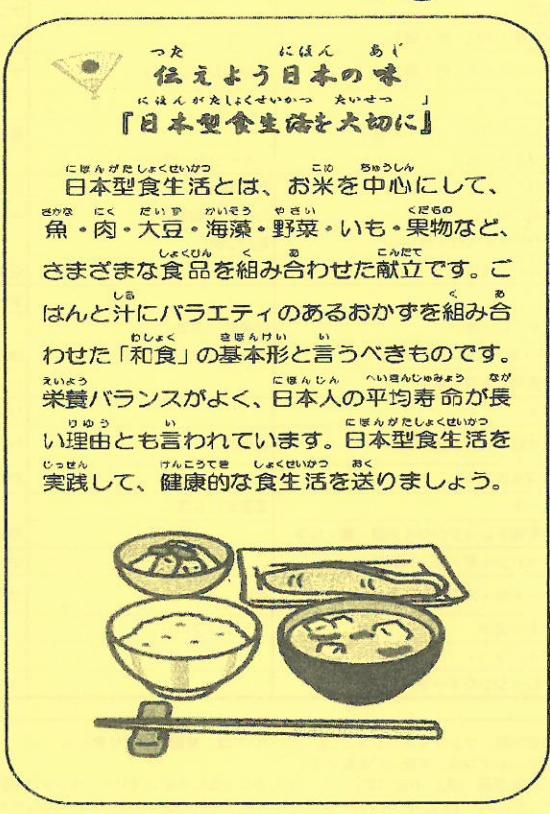
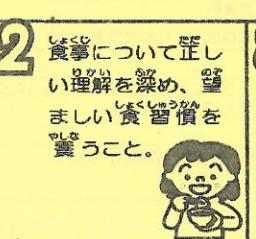
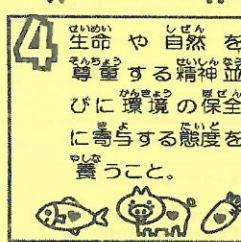
にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます



がっこうじゅうしゃく ないよう
<学校給食の内容>



「学校給食法」第2条より



[4月 献立予定表]

※牛乳は毎日つきます。

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	小学校	中学校・特支
						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量
8 水	赤飯《一》		赤飯(うるち米、もち米、小豆)				667 kcal
	ごま塩《二》				ごま塩	28.4 g	33.1 g
	心のすまし汁《麦・大豆》	かまぼこ、油揚げ	焼きふ	干し椎茸、にんじん、みつば	しろしょうゆ、食塩、削り節	22.4 g	24.6 g
	タイの塩焼き《ー》	マダイ			清酒	2.4 g	2.9 g
	きんひらごぼう《大豆・麦・ご》		サラダ油、砂糖、ごま	ごぼう、にんじん、さやいんげん	こいくちしょうゆ、本みりん、和風だし		
9 木	いちごケーキ《大豆》		いちごケーキ				
	ツイストパン《麦・乳・大豆》		ツイストパン			650 kcal	798 kcal
	ミネストローネ《豚・麦・大豆・鶏》	ベーコン	マカロニ	たまねぎ、にんじん、トマト	チキンコンソメ、食塩、白こしょう	28.5 g	36.9 g
	ササミのペペリスかけ《鶏・大豆・麦》	鶏ササミ肉	かたくり粉、米粉、キャノーラ油、砂糖	レモン果汁	清酒、白こしょう、食塩、こいくちしょうゆ	19.7 g	22.8 g
10 金	カラフルボテト《麦・大豆・鶏・豚》		じゃがいも	ミックスペペリス(にんじん・とうもろこし・グリンピース)	チキンコンソメ、食塩、白こしょう	2.6 g	3.5 g
	チキンライス《大豆・鶏・麦・豚》	鶏肉	アルファ化米、サラダ油	マッシュルーム、ミックスペペリス(にんじん・とうもろこし・グリンピース)、たまねぎ	ドライミックスチキン、チキンコンソメ、食塩、白こしょう、トマトケチャップ	594 kcal	761 kcal
	ヒレカツ《豚・大豆・麦》	ヒレカツ	キャノーラ油			21.5 g	29.0 g
	アスパラソテー《豚・麦・大豆・鶏》			アスパラガス、キャベツ、とうもろこし	チキンコンソメ、食塩、白こしょう	18.8 g	22.5 g
13 月	レモンのムース《大豆・ゼ》		レモンのムース			1.7 g	2.2 g
	麦ごはん		米、大麦				693 kcal
	ポークカレー《豚・大豆・麦・鶏》	豚肉	サラダ油、じゃがいも、カレールウ	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、フルーン	食塩、白こしょう、チキンコンソメ、トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉	19.7 g	23.4 g
	春野菜サラダ《ー》			キャベツ、にんじん、とうもろこし、なはな		16.1 g	17.8 g
14 火	コーンクリーミードレッシング《ー》		コーンクリーミードレッシング			1.9 g	2.2 g
	桃の花ゼリー《大豆・桃》		桃の花ゼリー				
	うどん《麦》		うどん			608 kcal	778 kcal
	わかめうどんのつゆ《鶏・大豆・麦》	わかめ、鶏肉、油揚げ	かたくり粉	にんじん、ねぎ	こいくちしょうゆ、本みりん、食塩、削り節	26.5 g	34.1 g
15 水	竹輪の鰯辺揚げ《麦》		竹輪、あおのり	小麦粉、かたくり粉、キャノーラ油		16.6 g	20.1 g
	切干し大根とツナの煮物《大豆・麦・ご》	マクロ(ツナ)	砂糖、ごま	切干したいこん、にんじん	こいくちしょうゆ、本みりん、和風だし	2.0 g	2.6 g
	りんご《リ》			りんご			
	麦ごはん		米、大麦			677 kcal	842 kcal
16 木	もずくスープ《豚・大豆・麦・鶏》	焼き豚、もずく		にんじん、しめじ	こいくちしょうゆ、中華ガラスープ、食塩、白こしょう	23.5 g	28.0 g
	春巻《麦・大豆・豚・ご》	春巻	キャノーラ油			21.1 g	24.0 g
	麻婆豆腐《大豆・豚・麦・ご・鶏》	豆腐、豚挽肉、甜面酱、赤味噌	サラダ油、砂糖、かたくり粉、ごま油	しょうが、にんにく、にら、だけのこ	清酒、こいくちしょうゆ、トウバンジャン、食塩、中華ガラスープ	2.2 g	3.0 g
	パンズパン《麦・乳・大豆》		パンズパン			744 kcal	900 kcal
17 金	コーンスープ《大豆・豚・麦・鶏》	ハム	サラダ油	たまねぎ、とうもろこし	食塩、白こしょう、チキンコンソメ	31.7 g	37.9 g
	ハバードのけりやソースかけ《鶏・豚・大豆》	ハンバーグ	砂糖、コーンスター		トマトケチャップ、ウスターソース	29.5 g	34.6 g
	コールスローサタダ《ー》			キャベツ、きゅうり、にんじん		4.1 g	5.1 g
	かんきつドレッシング《ー》		かんきつドレッシング				
20 月	チーズ《乳》	チーズ					
	麦ごはん		米、大麦			676 kcal	834 kcal
	キャベツの味噌汁《大豆》	豆腐、油揚げ、わかめ、白味噌		キャベツ、ねぎ	煮干し	27.9 g	32.8 g
	サワラの若草焼き《大豆》	サワラ	ノンエッグマヨネーズ	粉末茶	清酒	20.0 g	22.5 g
21 火	春野菜の煮物《大豆・麦》	ほんべん	砂糖	ふき、にんじん、さやえんどう、だけのこ	こいくちしょうゆ、本みりん、和風だし	1.9 g	2.3 g
	美生柑《ー》			美生柑			
	麦ごはん		米、大麦			663 kcal	823 kcal
	沢煮梅《豚・大豆・麦》	豚肉		にんじん、ごぼう、みつば、だいこん、干し椎茸	穀物酢、削り節、うすくちしょうゆ、清酒、食塩	23.6 g	27.9 g
22 水	豚肉の唐揚げ《豚・大豆・麦》	豚肉	かたくり粉、米粉、キャノーラ油	しょうが	清酒、こいくちしょうゆ	19.4 g	21.9 g
	木の芽え《大豆》	ひじきはんぺん、赤味噌	里芋、こんにゃく、砂糖		和風だし、清酒、粉さんしよう	1.7 g	2.1 g
	中華麺《麦》		中華麺			648 kcal	788 kcal
	しょうゆラーメンのスープ《豚・大豆・麦・鶏》	焼き豚、なると	サラダ油	にんじん、きくらげ、とうもろこし、ねぎ	こいくちしょうゆ、白こしょう、中華ガラスープ、食塩	23.7 g	28.2 g
23 木	揚げキョウウサ《豚・大豆・麦・ご》	ギョウサ	キャノーラ油			18.7 g	22.9 g
	野菜の中華炒め《鶏・大豆・麦》		サラダ油	チンゲン菜、もやし、にんじん、にんにく、しょうが	中華ガラスープ、食塩、白こしょう、オイスターソース、こいくちしょうゆ	2.8 g	3.5 g
	ハイナップル《ー》			ハイナップル			
	麦ごはん		米、大麦			613 kcal	765 kcal
22 水	じゃがいもの味噌汁《大豆》	豆腐、わかめ、赤味噌	じゃがいも	ねぎ	煮干し	23.8 g	28.3 g
	イワシの煮つけ《大豆・麦》	イワシの生姜煮				13.1 g	14.5 g
	茎わかめの炒め煮《大豆・麦・ご》	くきわかめ、はんぺん	こんにゃく、砂糖、サラダ油、ごま	ごぼう、にんじん	穀物酢、こいくちしょうゆ、本みりん、和風だし	2.9 g	3.5 g
	ナン《麦・大豆》		ナン			680 kcal	776 kcal
23 木	春野菜スープ《豚・大豆・麦・鶏》	ベーコン	サラダ油	たまねぎ、キャベツ	チキンコンソメ、食塩、白こしょう	24.3 g	27.2 g
	キーマカレー《大豆・麦・豚・鶏》	豚挽肉、ひよこまめ	サラダ油、カレールウ	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、ブルーン	食塩、白こしょう、チキンコンソメ、トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉	24.3 g	27.2 g
	ごぼうサラダ《ー》			ごぼう、にんじん、とうもろこし	穀物酢	2.8 g	3.6 g
	香りごまドレッシング《ご・麦・大豆》		香りごまドレッシング				
24 金	ブルーンヨーグルト《乳》	ブルーンヨーグルト					
	山菜ご飯《大豆・麦・鶏》	鶏肉、油揚げ	アルファ化米、もち米、サラダ油、砂糖	山菜(山ぶき・みず・わらび)、にんじん、干し椎茸	清酒、食塩、こいくちしょうゆ、和風だし	652 kcal	766 kcal
	カレイの竜田揚げ《大豆・麦》	カレイの竜田揚げ	キャノーラ油			25.9 g	31.0 g
	小松菜のおかか和え《大豆・麦》	花かつお		こまつな、もやし、にんじん	和風だし、本みりん、こいくちしょうゆ	21.8 g	23.8 g
25 月	豆乳プリンタルト《大豆》		豆乳プリンタルト			1.5 g	2.1 g
	麦ごはん		米、大麦			603 kcal	750 kcal
	春のかすみ汁《大豆・麦》	かまぼこ、湯葉		にんじん、干し椎茸、みつば	しろしょうゆ、食塩、削り節	23.8 g	28.4 g
	三色そぼろ(鮭・卵)《鮭・卵・麦・大豆》	サケフレーク、いり卵	砂糖	えだまめ	清酒	13.5 g	14.6 g
26 火	じゃがいもの煮物《大豆・麦》		じゃがいも、こんにゃく、サラダ油、砂糖	たまねぎ、にんじん、さやえんどう	こいくちしょうゆ、本みりん、清酒、和風だし	1.4 g	1.6 g
	ソフト麺《麦》		ソフト麺			654 kcal	810 kcal
	ミートソース《豚・大豆・麦・鶏》	豚挽肉	サラダ油、ハヤシルウ	しょうがにんにく、たまねぎ、にんじん、グリンピース、トマト、マッシュルーム	トマトケチャップ、ウスターソース、食塩、白こしょう、チキンコンソメ	26.7 g	32.3 g
	ココアビーンズ《大豆》	大豆	かたくり粉、キャノーラ油、砂糖		納ココア	20.7 g	23.4 g
27 水	海藻サラダ《ー》	海藻ミックス		たいこん、にんじん、さやえんどう		2.8 g	3.3 g
	野菜いっぱい和風ドレッシング《大豆・麦・リ》		野菜いっぱい	和風ドレッシング			
	米粉入りコッペパン《麦・乳・大豆》		米粉入りコッペパン			746 kcal	898 kcal
	ピーフシチュー《牛・大豆・麦・鶏・豚・ゼ》	牛肉	サラダ油、じゃがいも、ハヤシルウ	にんにく、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム	食塩、白こしょう、チキンコンソメ、テミグラスソース、トマトケチャップ	31.3 g	36.9 g
28 木	フランクフルト《豚》	フランクフルト				29.4 g	34.2 g
	コーンサラダ《ー》			キャベツ、きゅうり、とうもろこし		4.1 g	4.9 g
	イタリアンドレッシング《ー》		イタリアンドレッシング				

(注)微量の添加物、コンタミネーション(混入)については、表記しておりません。

*表記されるアレルゲンは、下記の27品目です。

卵《卵》、乳・乳製品《乳》、小麦《麥》、エビ《エビ》、カニ《カニ》、そば《そ》、ピーナッツ《落》、アワビ《ア》、イカ《イ》、いくら《い》、オレンジ《オ》、キウイフルーツ《キ》、牛肉《牛》、くるみ《ク》、サケ《鮭》、サバ《鮒》、大豆・大豆製品《大豆》、鶏肉《鶏》、豚肉《豚》、まつたけ《松》、もも《桃》、やまいも《山》、りんご《リ》、ゼラチン《ゼ》、カシューナツツ《カシュー》、ごま《ゴ》、バナナ《バ》、豚肉《豚》、まつたけ《松》、もも《桃》、やまいも《山》、りんご《リ》、ゼラチン《ゼ》、カシューナツツ《カシュー》、ごま《ゴ》

*学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・市町村・JAグループの一部助成金を受けている。

*献立表及び材料表は、各務原市のホームページでも確認することができます。

ホームページ内「行政連携施設」→「その他」→各務原市学校給食センター→献立表(PDF)