



令和5年度

4 月 給 食 献 立 予 定 表

秩父市立北部共同調理場



日	曜	主 食	牛乳	お か す	血や肉、骨や歯になる食品（赤）	熱や力のもとになる食品（黄）	からだの調子を整える食品（緑）	I値kcal	たんぱく質g
11	火	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 えび焼売② 大豆もやしのナムル（ナムルドレッシング）	牛乳 豆腐 豚肉 たら えび 大豆粉	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま油 小麦粉 ごま	葱 人参 筍 にら 椎茸 にんにく 生姜 小松菜 大豆もやし 玉葱	802	32.7
12	水	ココアマーブル食パン	牛乳	白花豆のポタージュ チキンナゲット③ グリーンサラダ（イタリアンドレッシング）	牛乳 ベーコン 鶏肉 おから 粉乳 チーズ	パン ジャガ芋 油 バター パン粉 でん粉 砂糖 小麦粉 米粉	玉葱 人参 パセリ 白花豆 キャベツ ほうれん草 ブロッコリー 枝豆 トマト	821	32.2
13	木	ごはん	牛乳	豚汁 さばのみりん焼き ごま和え	牛乳 豚肉 豆腐 さば	ごはん ジャガ芋 油 砂糖 ごま	大根 ごぼう ねぎ 人参 こんにゃく ほうれん草 キャベツ	888	35.8
14	金	はちみつパン	牛乳	ABCスープ デミグラス煮込みハンバーグ ポテトサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉 ハム	パン マカロニ 砂糖 ジャガ芋 でん粉 油	キャベツ 玉葱 人参 セロリー 胡瓜 とうもろこし	807	28.0
17	月	ごはん	牛乳	ジャガ芋の味噌汁 味付きトンカツ② 菜の花和え	牛乳 油揚げ わかめ 豚肉 大豆粉	ごはん ジャガ芋 油 砂糖 ごま でん粉 パン粉	玉葱 人参 いんげん 菜の花 ほうれん草 キャベツ とうもろこし	800	31.0
18	火	ごはん	牛乳	中華コーンスープ チーズダッカルビ チョレギサラダ（塩ドレッシング）	牛乳 たまご ベーコン 鶏肉 チーズ わかめ のり	ごはん でん粉 ごま油 砂糖 ごま 油	とうもろこし 葱 小松菜 にんにく 生姜 玉葱 キャベツ 人参 レモン	825	37.5
19	水	地粉うどん	牛乳	おかめうどんの汁 竹輪の磯辺揚げ② こまつナサラダ（和風ドレッシング）	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ 竹輪 のり まぐろ	うどん 小麦粉 でん粉 油 砂糖	葱 人参 ほうれん草 筍 椎茸 小松菜 キャベツ とうもろこし 玉葱 生姜 ブルーン にんにく ピーマン	822	39.6
20	木	わかめごはん	牛乳	厚揚げのチャオサイ 春雨サラダ ヨーグルト	牛乳 わかめ 生揚げ 豚肉 ヨーグルト	ごはん 油 砂糖 でん粉 春雨 ごま油	白菜 玉葱 人参 筍 生姜 キャベツ とうもろこし	835	31.3
21	金	コッペパン スライス	牛乳	焼きそば ウインナーのケチャップソース ゆで野菜サラダ（玉葱ドレッシング）	牛乳 豚肉 のり ウインナー ハム	パン めん 油 砂糖 でん粉	キャベツ 玉葱 人参 にんにく 生姜 ブロッコリー とうもろこし ピーマン	802	35.8
25	火	たけのこごはん	牛乳	すまし汁 もうかの竜田揚げ いちごのムース	牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ 豆腐 もうか	ごはん 砂糖 油 でん粉	筍 椎茸 人参 葱 小松菜 えのき いちご レモン	804	35.9
26	水	中華めん	牛乳	しょうゆラーメンのスープ 揚げ餃子③ 中華サラダ（中華ドレッシング）	牛乳 豚肉 なんと 鶏肉 ハム	めん 油 砂糖 でん粉 ごま油 小麦粉	キャベツ もやし 葱 人参 木耳 メンマ にんにく 生姜 小松菜 大豆もやし 玉葱	808	33.7
27	木	ごはん	牛乳	チキンカレー あわせるゼリー（はちみつレモン） パリッシュ	牛乳 鶏肉 かたくちいわし	ごはん ジャガ芋 油 砂糖 小麦粉 でん粉	玉葱 人参 にんにく 生姜 もも パイン みかん レモン	877	28.5
28	金	ツイストパン	牛乳	ポークビーンズ チーズはんぺんフライ 花野菜サラダ（イタリアンドレッシング）	牛乳 大豆 豚肉 はんぺん チーズ たまご	パン ジャガ芋 砂糖 油 パン粉 でん粉	いんげん豆 玉葱 人参 ピーマン にんにく トマト ブロッコリー カリフラワー とうもろこし	838	33.1

※地粉うどん、中華めんの製造工場においては、卵、そばを含む製品を製造しています。

◆材料の入荷等の都合により、献立の一部が変更になる場合があります。
◆給食に関係する行事については、各学校のおたよりで確認してください。

入学・進級おめでとございます！



新年度が始まり、色とりどりの花が咲いて、春を感じられるようになってきました。

4月は新しい生活がスタートする月です。新しい環境で過ごす1年を楽しみにしている人が多いと思います。でも環境が変わると疲れが出やすくなってきます。

好き嫌いをしないで給食を残さず食べて、体調を整えましょう。

給食時間の約束



今年度もおいしく安全な給食を食べてもらえるように、調理場職員一同、一生懸命がんばります。

そして給食を通して皆さんが更に大きく成長できるよう、協力していきたいと思います。

今年度もよろしくお願いします！