



令和5年度

4 月 給 食 献 立 予 定 表 (幼稚園・小学校用)



秩父市立荒川共同調理場

日	曜	主 食	牛乳	お か す	ち にく ほね は 血や肉、骨や歯に なる食品 (赤)	ねつ ちから 熱や力のもとに なる食品 (黄)	からだの調子を ととの しょうひん みどり 整える食品 (緑)	I 補給 - kcal	外ハク質 g
12	水	マーブルしょくパン	牛乳	しろはなまめのポタージュ チキンナゲット幼小② グリーンサラダ	牛乳 しろはなまめ ベーコン チキンナゲット	パン あぶら たまねぎドレッシング	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラ ブロッコリー えだまめ	幼 487 小 673	19.6 26.3
13	木	ごはん	牛乳	あじつきトンカツ みそしる ごまあえ	牛乳 ぶたにく あぶらあげ わかめ	ごはん あぶら さとう ごま じゃがいも	たまねぎ にんじん ほうれんそう キャベツ	505 629	19.8 22.5
14	金	じごなうどん	牛乳	わかめうどんの汁 ちくわのいそべあげ幼①小② こまつナサラダ	牛乳 とりにく わかめ なると ちくわ あおのり ツナ (まぐろ)	うどん あぶら こむぎこ わふうドレッシング	にんじん ねぎ たまねぎ しいたけ ほうれんそう こまつな キャベツ	581 699	25.6 32.1
17	月	ごはん	牛乳	さばのみりんやき とんじる なのはなあえ	牛乳 さば ぶたにく とうふ あぶらあげ	ごはん じゃがいも あぶら さとう	にんじん ごぼう ねぎ なのはな キャベツ ほうれんそう とうもろこし	507 678	20.5 27.0
18	火	ごはん	牛乳	チーズダッカルビ チョレギサラダ ちゅうかコーンスープ	牛乳 とりにく チーズ のり たまご ベーコン わかめ	ごはん さとう ごまあぶら ごま かたくりこ しおドレッシング	しょうが にんにく キャベツ にんじん とうもろこし たまねぎ ねぎ	518 678	22.3 29.5
19	水	コッペパンスライス	牛乳	やきそば ウインナーケチャップソース ゆでやさいサラダ	牛乳 ぶたにく あおのり ウインナー	パン ちゅうかめん あぶら さとう わふうドレッシング	にんじん キャベツ たまねぎ ほうれんそう	493 665	22.2 29.2
20	木	ごはん	牛乳	チキンカレー あわせるゼリー パリッシュ	牛乳 とりにく パリッシュ (かたくちいわし)	ごはん じゃがいも あぶら はちみつレモンゼリー	たまねぎ にんじん にんにく おうとう みかん パイン	527 669	19.4 23.8
21	金	はちみつパン	牛乳	ハンバーグデミソース ポテトサラダ ABCスープ	牛乳 ハンバーグ ハム ベーコン	パン さとう じゃがいも マカロニ	たまねぎ セロリ にんじん きゅうり とうもろこし キャベツ	514 652	21.1 24.8
24	月	ごはん	牛乳	じゃがいものそぼろに このはかまほこのみりんやき幼①小② たくあんあえ	牛乳 とりにく かまほこ	ごはん じゃがいも あぶら さとう かたくりこ ごま	たまねぎ にんじん えだまめ だいこんづけ ほうれんそう もやし	527 642	20.3 23.8
25	火	わかめごはん	牛乳	あつあげのチャオサイ はるさめサラダ ヨーグルト	牛乳 なまあげ ぶたにく ヨーグルト	わかめごはん さとう あぶら はるさめ ごまあぶら	キャベツ たまねぎ にんじん しょうが もやし	531 648	21.4 25.0
26	水	ツイストパン	牛乳	ボークビーンズ チーズはんぺんフライ はなやさいサラダ	牛乳 ぶたにく だいず ベーコン チーズはんぺんフライ	パン じゃがいも さとう あぶら イタリアンドレッシング	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン トマト ブロッコリー カリフラワー とうもろこし	584 683	23.4 27.2
27	木	たけのこごはん	牛乳	モウカたつたあげ すまし汁 いちごムース	牛乳 とりにく あぶらあげ とうふ かまほこ わかめ モウカ	すめし あぶら さとう いちごムース	しいたけ にんじん いんげん えのきたけ ねぎ たけのこ	484 629	20.7 25.3
28	金	ホットちゅうかめん	牛乳	しょうゆラーメンのスープ あげぎょうざ幼小② ちゅうかサラダ	牛乳 ぶたにく なると ぎょうざ	ちゅうかめん ごまあぶら あぶら ちゅうかドレッシング	しょうが にんにく もやし メンマ にんじん ねぎ ほうれんそう とうもろこし こまつな キャベツ	567 635	22.9 27.0

- ◆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。

🌸ご入学・ご進級おめでとうございます🌸



学校給食は、成長期の子どものに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように文部科学省によって栄養素量の基準が定められています。

荒川共同調理場では、久那幼稚園・荒川東小学校・荒川西小学校・影森小学校・久那小学校・荒川中学校の1園5校の給食を提供しています。徹底した衛生管理を第一に、行事食・郷土食・季節ある献立を通して食文化を伝えるよう心がけ、おいしい給食づくりに努めてまいります。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

