

令和4年

## 学校給食4月分予定献立表



今月の目標  
給食の準備と片づけをきちんとしよう

東浦町学校給食センター



日曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
11月	ご飯 牛乳 さばの銀紙焼き	牛乳				米 砂糖	
	豚肉と大根の煮物 野菜のしそひじきあえ	さばみそ 豚肉 生揚げ ちくわ	こんぶ ひじき	にんじん こまつな にんじん しそ	大根 こんにゃく キャベツ	砂糖	
	お祝いデザート(★) 入学、進級おめでとうございます!	豆乳		いちご		砂糖	827kcal
12火	ご飯 牛乳 コロッケ	牛乳		にんじん パセリ	玉ねぎ	米 じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖	米油
	キヤベツと生揚げのみそ炒め 真だくさん汁	豚肉 生揚げ みそ 鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	キャベツ にんにく 大根	砂糖 でんぶん でんぶん	植物油
13水	麦ご飯 牛乳 米粉カレーライス	牛乳	ヨーグルト	にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ にんにく 玉ねぎ	米 麦 じゃがいも 米粉 はちみつ 砂糖	植物油
	ハンバーグのトマトソースかけ 福神漬け	鶏肉 豚肉		トマト しそ	大根 うり なす れんこん きゅうり しょうが なた豆 もも	砂糖 砂糖	
	一口ピーチゼリー					砂糖	810kcal
14木	ロールパン 牛乳 鶏肉のハーブ焼き	牛乳	牛乳	パジル バブリカ	玉ねぎ キャベツ オレンジ	パン	
	春野菜のクリームシチュー オレンジ	鶏肉 ベーコン	牛乳 生クリーム	にんじん	玉ねぎ キャベツ オレンジ	小麦粉	バター 植物油
15金	ご飯 牛乳 いわしの梅煮 凍り豆腐の卵とじ煮	牛乳		にんじん ねぎ	うめ 玉ねぎ 干しいたけ	米 砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん	
	キャベツの香の物あえ	いわし 卵 凍り豆腐 鶏肉 かまぼこ		にんじん	キャベツ 大根	砂糖	ごま
	麦ご飯 牛乳 蒸ししゅうまい	牛乳	牛乳		玉ねぎ	米 麦 でんぶん 砂糖 小麦粉	763kcal
18月	マーボー豆腐	豚肉 鶏肉 たら 豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん	
	パンパンジーサラダ	ささみ	わかめ	にんじん	きゅうり キャベツ もやし		ドレッシング
19火	愛知の大根葉ご飯 牛乳 愛知県産食材入り厚焼き卵	牛乳	牛乳	大根葉	玉ねぎ しおり	米 砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん	
	じゃがいものそぼろ煮	卵 あおさ しらす 鶏肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく 枝豆	じゃがいも 砂糖	798kcal
20水	野菜のごまあえ			こまつな にんじん	キャベツ もやし	砂糖	ごま
	愛ご飯 牛乳 揚げ魚(ホキ)の玉ねぎソースかけ	牛乳	牛乳		レモン にんにく 玉ねぎ りんご	米 麦 砂糖 でんぶん 米油	
	大豆とひじきの炒め煮 とり団子汁	豚肉 大豆 さつま揚げ 鶏肉	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	植物油
21木	小型ロールパン 牛乳 焼きそば	牛乳	牛乳		玉ねぎ えのきだけ 枝豆	パン	
	ごぼう入りつくね	豚肉 いか ちくわ 鶏肉 豚肉	あおのり	にんじん	キャベツ ごぼう 玉ねぎ しゃぶが	やきそばめん でんぶん 砂糖	植物油
	フルーツのいちごゼリーあえ	愛知県産のいちごから作られたゼリーが入っています。				パン パイナップル 黄桃 みかん いちご	植物油
22金	アーモンド入り小魚		かたくちいわし 牛乳			砂糖	アーモンド
	ご飯 牛乳 あじフライのレモンソースかけ	牛乳			レモン	米 小麦粉 パン粉 砂糖	820kcal
	切干大根の炒め煮 じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	ちくわ 油揚げ 豚肉 豆腐 みそ		にんじん にんじん ねぎ	切干大根 玉ねぎ えのきだけ	米 砂糖 植物油	793kcal
25月	麦ご飯 牛乳 キャベツ入りメンチカツ	牛乳	牛乳		キャベツ 玉ねぎ	米 麦 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	
	ツナと野菜のごまあえ	牛肉 豚肉		にんじん	キャベツ とうもろこし きゅうり	米油 植物油	
26火	かきたま汁	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん こまつな	玉ねぎ 干しいたけ	ごま	
	ご飯 牛乳 さばの照り焼き	牛乳			玉ねぎ でんぶん	790kcal	
	たけのこのきんぴら	さば 豚肉		にんじん	玉ねぎ たけのこ こんにゃく 枝豆	砂糖 でんぶん 砂糖 ごま油	
27水	玄米団子汁	知多半島産のたけのこが 入っています。	鶏肉 ちくわ	にんじん ねぎ	大根 玉ねぎ 玄米 千しおりたけ	玄米	810kcal
	麦ご飯 牛乳 ビビンバ(肉・卵)	豚肉 みそ 卵	牛乳		玉ねぎ にんにく 玉ねぎ とうもろこし チンゲンサイ	米 麦 砂糖 でんぶん 砂糖 ごま	
28木	ビビンバ(野菜) 春雨スープ	鶏肉 豆腐		いちご	玉ねぎ はるさめ	植物油	782kcal
	生乳いちごヨーグルト(★)		ヨーグルト				
	サンドイッチロールパン 牛乳 フランクフルトのケチャップソースかけ	フランクフルト	牛乳	トマト	玉ねぎ にんにく チンゲンサイ	パン 砂糖	4月のエネルギー平均 802kcal
28木	野菜のスープ煮	鶏肉		にんじん パセリ チンゲンサイ	枝豆 きゅうり キャベツ とうもろこし	じやがいも	中学生の基準値 820kcal
	豆まめサラダ	大豆				ドレッシング	

東浦町では、「食物アレルギーに関する情報」と「野菜・果物と肉類の産地情報」を提供しています。

「東浦町学校給食センター」=「食物アレルギーに関する情報」⇒「詳細な献立表(アレルギー対応)と「野菜・果物の産地情報」の順で、検索してください。

★は、業者から学校へ直接配達されます。※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。

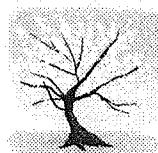
今月の愛知産は...



# 給食だよ!

東浦町学校給食センター

令和4年4月吉日



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一步を踏み出したことでしょう。今年度も成長期の皆さん的心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。よろしくお願ひいたします。

## 東浦町の学校給食



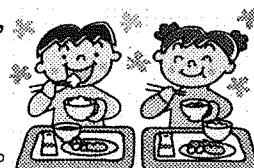
〈内容〉 主食+牛乳+副食（主菜・副菜）

〈主食〉（令和4年度）

月	火	水	木	金
ごはん	ごはん	ごはん	パン（めん）	ごはん

### 〈給食のことだわり〉

- ・東浦町や知多半島、愛知県でとれた食材を使い、地産地消を心がけています。
- ・削り節や鶏がらでだしをとります。
- ・食材の持ち味を生かし、薄味を心がけています。



### デザート

果物や行事にちなんだデザートがつくこともあります。

### 牛乳

毎日1本(200mL)つきます。  
愛知県産です。

### 副食（小さいおかず）

主に野菜を多く使った料理を調理します。

### 副食（大きいおかず）

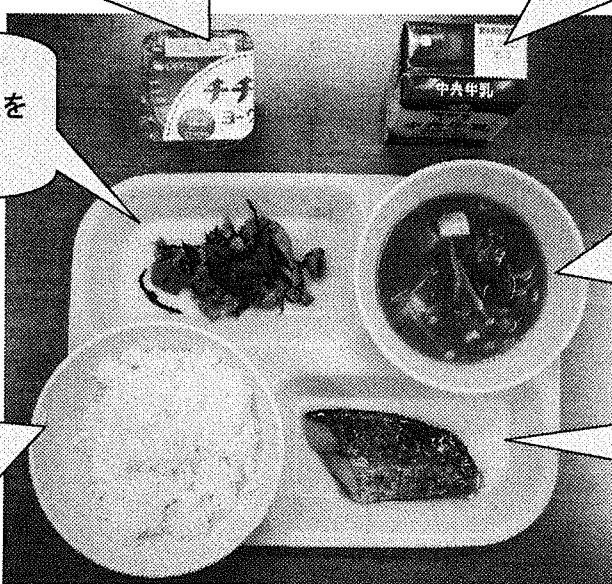
主食にあった煮物・汁物・炒め物などに旬の食材を取り入れ、季節感や行事を考慮した献立を心がけます。

### 主食（ごはん・パン・めん）

米は愛知県産の【あいちのかおり・大地の風】という品種を使用しています。パン、めんは愛知県産の小麦粉を50%以上使用しています。

### 副食（小さいおかず）

焼き物・揚げ物・蒸し物など、多様な調理をします。



学校給食は、望ましい食習慣や実践力を身につけるための「生きた教材」です。  
保護者の皆様へ

- ・献立表を毎月配布します。必ず目を通してください、ご家庭の献立や食生活にお役立てください。
- ・詳細な献立表（アレルギー対応用）を東浦町学校給食センターのホームページに掲載しています。（毎月20日までに翌月分が掲載されます。）
- ・給食当番の際は、週末に給食着を持ち帰りますので、大変お手数ですが、洗濯をお願いします。
- ・保護者の皆様にご負担いただく給食費は食材料費のみで、それ以外の人工費や高熱水費は含まれません。ご理解とご協力のほど、よろしくお願いします。

