

令和6年



4月

よていこんだてひょう



大栄分所（前期課程）

日	曜日	牛乳	こんだてめい		おもなざいりょうとはたらき						栄養価
			しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと		I値 [※] -(kcal)
					たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン	たんすいかぶつ 炭水化物	しつ 脂質	たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
			★進級お祝い献立★ 「進級をお祝いした献立です。」								
8	月	○	ごはん	さけのごまてり焼き こまつなと油あげのみそ汁 肉じゃが さくらゼリー	さけ 油揚げ とうふ みそ ぶた肉	牛乳	にんじん こまつな	ねぎ 玉ねぎ 枝豆	米 じゃがいも 砂糖 ゼリー	油 ごま ごま油	644 28.6 18.0 1.8
9	火	○	きなこ 揚げパン	カレーポタージュ ブロッコリーとかいり のマヨサラダ ソファール	きな粉 とり肉 かつお節	牛乳 ストロベリー ヨーグルト	にんじん パセリ ブロッコリー	玉ねぎ カリフラワー	パン 砂糖	油 マヨネーズ	691 26.2 23.4 2.5
			★入学お祝い献立★ 「1年生の入学をお祝いした献立です。」								
10	水	○	ちらしずし (きざみのり)	ハンバーグおろしソース すまし汁 和風サラダ おいおいこうはくゼリー	とり肉 ぶた肉 とうふ 花ふ	牛乳 のり	こまつな にんじん ほうれんそう	たけのこ れんこん かんぴょう だいこん レモン汁 しいたけ ねぎ えのきだけ 玉ねぎ	米 砂糖 でん粉 ゼリー	油	692 25.4 21.3 2.3
11	木	○	ごはん	とり肉のみそ風味焼き けんちん汁 いもいっぱいサラダ	とり肉 みそ ぶた肉 とうふ ハム	牛乳	にんじん	だいこん ごぼう ねぎ きゅうり	米 砂糖 じゃがいも さつまいも	ごま ごま油 マヨネーズ ドレッシング	644 26.8 22.0 1.9
12	金	○	ごはん	肉じゃがフライ かきたま汁 れんこんのきんぴら	とうふ とり肉 卵 牛肉	牛乳 わかめ	にんじん いんげん	玉ねぎ れんこん	米 じゃがいも でん粉 砂糖 パン粉 小麦粉	油 ごま ごま油	633 22.6 16.9 1.8
15	月	○	ごはん	とり肉のレモンしょうゆ焼き コンソメスープ 寒天サラダ(ドレッシング) ぶどうゼリー	とり肉 ウインナー	牛乳 わかめ	パセリ にんじん ブロッコリー	レモン汁 キャベツ 玉ねぎ コーン	米 砂糖 じゃがいも ゼリー	ドレッシング	628 23.8 17.1 1.9
16	火	○	スパゲティ ナポリタン	手作りさつまいもパイ ひじきのマリネ	ベーコン 卵 ハム	牛乳 粉チーズ ひじき チーズ	にんじん トマト パプリカ	玉ねぎ マッシュルーム 枝豆 きゅうり レモン汁	スパゲティ パイ さつまいも 砂糖	油	672 21.5 35.5 1.8
17	水	○	ごはん	さばのしょうが煮 とうふと玉ねぎのみそ汁 キャベツのおかかあえ ラフランスゼリー	さば とうふ 油揚げ みそ かつお節	牛乳	にんじん こまつな	玉ねぎ ねぎ キャベツ もやし しょうが	米 ゼリー 砂糖 でん粉	ごま ごま油	642 24.2 20.5 2.5
18	木	○	ごはん	チキンナゲット ハヤシルー ブロッコリーのアーモンドあえ	とり肉 ぶた肉 ハム おから	牛乳 ストロベリー	にんじん ブロッコリー こまつな	玉ねぎ マッシュルーム グリーンピース	米 じゃがいも 砂糖 パン粉 でん粉 小麦粉 米粉	油 生クリーム アーモンド	653 24.6 20.7 1.9
19	金	○	ごはん	ぎょうざ 麻婆豆腐 きよみオレンジ	とり肉 ぶた肉 とうふ 大豆 みそ	牛乳	にんじん にら	玉ねぎ ねぎ しいたけ キャベツ きよみオレンジ	米 小麦粉 砂糖 でん粉 もち米粉	ごま油 油	628 23.6 18.5 2.1
22	月	○	麦ごはん	オムレツ ポークカレー かいそうサラダ(ドレッシング)	卵 ぶた肉	牛乳 ストロベリー 海藻	にんじん	玉ねぎ 枝豆 キャベツ きゅうり	米 麦 じゃがいも でん粉	油 バター ドレッシング	658 25.6 19.7 2.5
23	火	○	ちゅうかめん	ポークしゅうまい みそラーメンスープ きゅうりともやしのナムル	ぶた肉 なんと みそ	牛乳	にんじん	ねぎ もやし コーン きゅうり キャベツ 玉ねぎ	中華麺 砂糖 でん粉 小麦粉	油 ドレッシング	585 24.3 19.4 2.1
24	水	○	ごはん	ぶた肉のしょうが焼き風炒め さつま汁 キャベツのたくあんあえ	ぶた肉 油揚げ みそ かつお節	牛乳	チンゲン菜 にんじん こまつな	玉ねぎ りんご ねぎ キャベツ はくさい きゅうり たくあん ごぼう	米 砂糖 さつまいも	ごま油 ごま	614 24.2 18.3 2.2
25	木	○	わかめごはん	あかうおのいちやほし 豚汁 こまつなのいそかあえ いちごクレープ	赤魚 ぶた肉 とうふ みそ かつお節	牛乳 わかめ のり	にんじん こまつな	だいこん ねぎ ごぼう もやし	米 クレープ		609 29.2 16.6 2.9
26	金	○	ごはん	とり肉のから揚げ 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁 きゅうりのなんばんづけ	とり肉 とうふ 油揚げ みそ	牛乳	にんじん	玉ねぎ きゅうり	米 でん粉 米粉 じゃがいも 砂糖	油 ごま油 ごま	647 27.1 20.9 2.4
30	火	○	まるパン (よこわり)	タンドリーチキン 春やさいのシチュー コールスローサラダ	とり肉 ベーコン ツナ	牛乳 ヨーグルト 粉チーズ ストロベリー	にんじん アスパラガス パセリ ブロッコリー	玉ねぎ キャベツ コーン	パン じゃがいも	油 ドレッシング	665 30.4 27.8 2.3

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。

ご入学・ご進級 おめでとうございます

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を友だちや先生と一緒に食べて、楽しい心のふれ合いの中で子どもたちの健康増進を目的とするもので、教育活動の一環として位置づけられています。

給食センターでは、いろいろな食材を使い、安全でおいしい給食を目指してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

今月の地元産は…

【さつまいも】伊藤耕佑(川上)
【ぶた肉】4月24日 飯田裕一(大栄十余三)
【米】成田市産(大栄地区)
こしひかり1等米(1Aかとり)
【みそ】一坪田みそ組合

調理員さんからのメッセージ

「おいしいきゅうりをつくるので、
たくさんたべてくださいね！」

学校給食摂取基準（基準）		月平均
熱量： 650kcal		644
たんぱく質： 26.8g(範囲21.1～32.5g)		25.5
脂質： 18.1g(範囲14.4～21.7g)		21.0
食塩相当量： 2.0g以下		2.2

〇〇〇お知らせ〇〇〇
3月分の給食費は、**4月30日**が納付日(振替日)です。
お早めに口座へのご入金をお願いします。

成田市のHPIに給食の写真を掲載しています。
ぜひご覧ください。

[成田市HP→子育て・教育→市立学校→学校給食→給食の写真]