



4月のよていこんだてひょう



新座市立石神小学校

令和6年度

日 曜	もりつけす	こんだてめい	kcal g	たんぱく 質	おもにからだをつくるしょくひん (きゅうにゅう・にく・さかな・ まめ・かいそうなど)	おもにからだやねつになるしょく ひん (米・パン・めん・さとう・ あぶらなど)	おもにからだのちょうしをととの えるしょくひん (やさい・くだもの・きのこ など)	ちょうみりょうなど
11 木		牛乳	610	牛乳				
		しんきゅう おいわい こんだて		こうやどうふ あぶらあげ のり	米 粟米サラタあぶら さとう ごま	かんひょう にんじん ほししいだけ だけのこみすに さやいんげん	酒 こくもつす しお しょうゆ	
		ちらしずし		とり肉	ごまあぶら てんぶん ごむぎこ なたねサラタあぶら	ににく しょうが	しお 酒 しょうゆ	
		とりにくのからあげ			さとう	キャベツ きゅうり にんじん	しょうゆ みりん	
12 金		牛乳	601	牛乳				
		キムチチャーハン		ぶた肉 たまご	米 粟米サラタあぶら ごまあぶら	はくさいキムチ にら	しょうゆ しお	
		普段スープ		とり肉	りよくどうはるさめ ごまあぶら	にんじん ほししいだけ だけのこみすに もやし はくさい 長ねぎ ごまつな	酒 しお こしょう しょうゆ	
		ヨーグルト		ヨーグルト				
15 月		牛乳	590	牛乳				
		きつねうどん		あぶらあげ	うどん さとう	にんじん 長ねぎ	しょうゆ 酒 みりん しお	
		ちくわのいそへあげ		やきにくわ 青のり	ごむぎこ なたねサラタあぶら			
		ごまあえ			さとう ごま	もやし ごまつな にんじん	しょうゆ 酒	
16 火		牛乳	680	牛乳				
		1ねんせい きゅうしょく かいし		ぶた肉	米 粟米サラタあぶら ごむぎこ しゃがいも はらみつ	玉ねぎ ににく しょうが にんじん	赤ワイン トマトケチャップ ウスターソース らきゅうのうソース しょうゆ カレー しお こしょう	
		カレーライス			ツナ めひじき	米サラタあぶら さとう	きゅうり キャベツ 玉ねぎ	こくもつす しょうゆ しお こしょう
		ツナサラダ						
17 水		牛乳	616	牛乳				
		スパゲティミート ピーンスパゲティ		ぶた肉 とり肉 チーズ たいす	スパゲティ 米サラタあぶら ごむぎこ	しょうが ににく 玉ねぎ にんじん セロリー	赤ワイン トマトピューレ トマトケチャップ らきゅうのうソース ウスターソース しお こしょう しょうゆ	
		やさいサラダ				さとう 米サ拉タあぶら	キャベツ キュウリ にんじん レモン	こくもつす しょうゆ しお こしょう
18 木		牛乳	596	牛乳				
		麦ご飯			米 粟			
		しせんとうふ		ぶた肉 とうふ	米サラタあぶら さとう てんぶん ごまあぶら	しょうが ににく 長ねぎ ほししいだけ にんじん にら	トウバンシャン 酒 しょうゆ テンメンシャン	
		ナムル			さとう ごまあぶら		もやし ごまつな にんじん ににく	しょうゆ ラード
19 金		牛乳	646	牛乳				
		はちみつフレモントースト			しょくパン マーガリン はらみつ クラニーピー	レモンかじゅう		
		ホワイトシチュー		とり肉 牛乳 生クリーム	米サラタあぶら じゃがいも ごむぎこ	玉ねぎ にんじん ハセリ	しお こしょう 白ワイン	
		コーンサラダ			米サラタあぶら さとう	キャベツ きゅうり ホールコーン にんじん	こくもつす しょうゆ こしょう しお	
22 月		牛乳	628	牛乳				
		とりそぼろどん		とり肉 たまご	米 粟米サラタあぶら さとう ごま	しょうが にんじん さやいんげん	酒 みりん しょうゆ	
		みそしる		あぶらあげ みそ	じゃがいも	ごまつな 長ねぎ		
		みかんゼリー		こなかんてん セラテン	さとう	みかんジュース		
23 火		牛乳	574	牛乳				
		ごもくご飯		とり肉 あぶらあげ 糸こんにゃく	米 粟米サラタあぶら さとう	にんじん ごぼう	酒 みりん しょうゆ	
		かじきのたつあげ		かじき	てんぶん ごむぎこ なたねサラタあぶら	しょうが	酒 しょうゆ	
		おひたし			さとう	ごまつな もやし えのきだけ	しょうゆ 酒	

※食材の入荷状況や社会情勢等により、急な献立の変更や一部食材の変更が生じる場合があります。ご了承ください。

※左側の献立名から右側に説いていくと、料理ごとに使用されている材料がわかります。

※4月24日(水)からの献立は、裏面にあります。裏面をご覧ください。

新座市イメージキャラクター
ソウキリン

4月のよていこんだてひょう



新座市立石神小学校

令和6年度

日 曜	もりつけず	こんだてめい	Kcal g	たんぱくじ おもにからだをつくるしょくひん (ぎゅうにく・にく・さかな・ まめ・かいもうなど)	おもにからだやねつになるしょく ひん (ごめ・ハン・めん・さとう・ あぶらなど)	おもにからだのちようしをととの えるしょくひん (やさい・くだもの・きのこ など)	ちようみりょうなど
24 水	牛乳	牛乳	581 21.6	みそ ふに肉 かんてんポンチ	牛乳		
	みそラーメン	むしらゆうかめん 米サラダあぶら ごまあぶら			にんにく しょうが 長ねぎ にんじん ポールコーン もやし キャベツにら	酒 しょうゆ こしょう トウパンジャン	
	かんてんポンチ	こなかんてん さとう はちみつ			おうとう (缶詰) あかり (缶詰) りんご (缶詰)	白ワイン	
25 木	牛乳	牛乳	594 19.1	米 玄 しらすぼし ふに肉			
	麦ご飯	米 玄					
	しらすのこまぶりかけ	しらすぼし ごま			ゆかり		
	肉じゃが	ふに肉 糸こんにゃく 米サラタあぶら じゅかいも さとう			にんじん 玉ねぎ さやいんげん	しょうゆ 酒 みりん	
	そくせきつけ				きゅうり かぶ からのは にんじん	しお しょうゆ	
26 金	牛乳	牛乳	588 25.4	あぶらあげ さわらの さいきょうみそぞけ			
	だけのこご飯	あぶらあげ 米 玄 米サラダあぶら			たけのこみすに にんじん さやいんげん	酒 みりん しょうゆ	
	さわらの さいきょうみそぞけ	さわらの さいきょうみそぞけ			てんぶん こむぎに なだねサラタあぶら さとう	酒 みりん しょうゆ	
	いそのかええ	のり			こまつな もやし にんじん	しょうゆ 酒 みりん	
30 火	牛乳	牛乳	592 27.9	ふに肉 たまご とり肉			
	セルフハンバーガー	ふに肉 たまご こどもハン 米サラタあぶら ハンバーガー			玉ねぎ きりほししたいこん キャベツ	しお こしょう ナツメグ トマトケチャップ ちゅうのうソース 赤ワイン	
	ABCスープ (エーピーシースープ)	とり肉 米サラダあぶら アルファベットマカロニ			玉ねぎ にんじん ポールコーン キャベツ ほうれんそう	白ワイン しお こしょう しょうゆ	
					エネルギー 607kcal	たんぱくしつ 25.0g	
		今月の栄養価平均			エネルギー 650kcal	たんぱくしつ 21.1~32.5g	
		文科省栄養基準量					

*食材の入荷状況や社会情勢等により、急な献立変更や一部食材の変更が生じる場合があります。ご了承ください。

*毎日の給食袋に、ランチクロスとマスクのご用意をよろしくお願いします。

給食だより 第1号



穏やかな季節の中、元気いっぱいの新1年生とともに、新しい学校生活が始まっています。

スタートしました。2年生から6年生の給食は11日(木)から、1年生は16日(火)から始まります。

栄養士と民間委託会社より派遣された調理員8名と協力し合って、安全安心で、みなさんに喜ばれるような給食が提供できるよう頑張ります。



昨年度に引き続き、東京ケータリング株式会社に調理業務を委託します。

調理業務責任者：廣瀬 栄樹さん 他7名で調理を行います。

どうぞよろしくお願いいたします。

給食費についてのお願い

○ 小学校の給食費は、4,500円／月です。

(1食あたり270円)

ただし、市から500円の補助(給食支援金)があるため、4,000円／月になります。

○ ゆうちょでの引き落としになります。

1回目の引き落としは、5月7日(火)で4月、5月分合わせて8,010円(手数料10円を含む)になります。

○ 1年生は実施回数が少なくなるため、引き落とし金額は7,290円(手数料10円を含む)になります。

保護者の皆様へお願い

給食着を持ち帰りましたら洗濯と、

アイロンがけをお願いします。

また、給食配膳中はマスクを使用します。給食袋にランチクロスとマスクのご準備をお願いいたします。

衛生的に配膳ができるよう、ご協力ををお願いいたします。

【学校給食の役割】

学校給食は、学校で食べるお風の食事というだけではなく、栄養バランスの提供することで、成長期の子どもたちの健康維持、発育を助け、休憩や体力の向上を目指しています。近年では、日本の食文化を引きつくることや、将来にわたり病気にならない健康な生活を送るために、食について正しい知識と正しい食習慣を身につけるための食事と言われるようになりました。

また、学校給食には、以下のよう、7つの目標が設定されています。

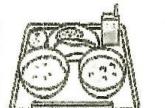
学校給食の7つの目標

健康的な体づくり

華やかな食生活の

助け合い、協力して

楽しく食べる



自然の恵みに

感謝する

働く人たちに

感謝して食べる

他邦の食を知り、

未来に伝える

社会を通して

しくみを紹介する

