



ホームページで
献立表が確認
できます。

4月 献立表



クックパッドで応募
献立や給食の人気
レシピが確認できます。

尾張旭市学校給食センター
小 学 校

日	曜	献立名	主 な 材 料 と 働 き					
			体をつくる		体の調子をととのえる		体を動かすエネルギーとなる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀物・いも類・さとう	6群 油脂類・種実類
14	月	ごはん 牛乳 ◎とびうおの竜田揚げ キャベツの塩昆布和え お祝いすまし汁 ♥さくらゼリー	とびうお とうふ ぶた肉 かまぼこ	牛乳 塩こんぶ		しょうが キャベツ だいこん ねぎ えのきたけ さくらんぼ果汁 レモン果汁	米 でんぶん さとう	なたね油 ごま油
15	火	あさび スマイル給食 ごはん 牛乳 ツナの甘辛煮 ハリハリ漬け 呉汁(ごじる) 手巻きのり	まぐろ油つけ とうふ だいず 油あげ みそ	牛乳 わかめ のり	にんじん とうもろこし しょうが きゅうり たくあん だいこん ねぎ えのきたけ	米 さとう		
16	水	ミルクロールパン 牛乳 米粉のコロッケ コールスローサラダ コンスープ	牛肉 ぶた肉 とり肉	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ たまねぎ とうもろこし	ミルクロールパン 米粉 じゃがいも さとう でんぶん 米ノパン 小麦粉	なたね油 ドレッシング バター
17	木	ごはん 牛乳 生揚げの五目煮 ◎さわらのレモン風味焼き きゅうりのおかかえ	生あげ とり肉 さわら かつおぶし	牛乳	にんじん だいこん たけのこ こんにゃく えだまめ いしだけ レモン果汁 きゅうり	米 さとう さとう		
18	金	ロウカット玄米ごはん 牛乳 ピピンバ キムチあえ トッポグスープ	牛肉 たまご ぶた肉	牛乳	にんじん こまつな にんじん にら	しょうが にんにく 切干大根 もやし はくさいキムチ たまねぎ しいたけ	米 ロウカット玄米 でんぶん さとう さとう	なたね油 ごま油
21	月	1年生 給食開始 ごはん 牛乳 カレーライス 福神漬サラダ ♥入学お祝いクレープ	ぶた肉 豆腐 だいず	牛乳	にんじん たまねぎ りんご キャベツ 福神漬 いちご レモン果汁	米 じゃがいも カレールー さとう 米粉 さとう 水あめ でんぶん		米油 だいず油 加工油脂
22	火	麦ごはん 牛乳 ハンバーグのみぞれソースかけ 切干大根の甘酢あえ 豚汁	だいず ぶた肉 とり肉 ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	牛乳	にんじん にんじん だいこん ごぼう ねぎ	たまねぎ だいこん 切干大根 きゅうり	米 麦 じゃがいも でんぶん さとう さとう	
23	水	ロールパン 牛乳 ◎米粉のかりかり魚フライ ツナサラダ コンソメスープ	ホキ まぐろ油つけ とり肉	牛乳	にんじん たまねぎ キャベツ	ロールパン 米ノパン じゃがいも でんぶん たまごめきドレッシング	なたね油	
24	木	あさび スマイル給食 ごはん 牛乳 肉じゃが ◎さばの照り焼き もやしの赤じそあえ	牛肉 さば	牛乳	にんじん たまねぎ しらす えだまめ しょうが もやし	米 じゃがいも さとう さとう でんぶん		
25	金	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 愛知県産食材入りぎょうざ(2個) ナムル	とうふ ぶた肉 みそ ぶた肉	牛乳	にんじん にんじん ほうれんそう	たけのこ ごぼう ねぎ しいたけ しょうが にんにく たまねぎ れんこん もやし	米 麦 さとう でんぶん 小麦粉 でんぶん さとう さとう	ごま油 なたね油 ごま ごま油
28	月	わかめごはん 牛乳 キャベツ入りメンチカツ おひたし けんちん汁	牛肉 ぶた肉 だいず とうふ とり肉 かまぼこ	わかめ 牛乳	こまつな にんじん にんじん だいこん ごぼう ねぎ	たまねぎ キャベツ とうもろこし もやし	米 でんぶん ノパン さとう 小麦粉 さとう	植物油類 なたね油 ごま油
30	水	くるロールパン 牛乳 ★コンソメポテト れんこんサラダ 鶏肉のトマトスープ	ウインナー とり肉	牛乳	にんじん トマト たまねぎ マッシュルーム	くるロールパン じゃがいも さとう	米油 たまごめきドレッシング 米油	

※都合により献立や材料を変更する場合があります。♥は直接学校へ配達されるものです。★は応募献立です。◎魚を使った献立は骨に注意して食べましょう。※「あさびスマイル給食」は、副食(おかず)から8大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を除去した食事です。※学校給食では、アレルギー特定原材料等28品目のうち、「そば・落花生・くるみ・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツ・やまいも」の9品目は使用しません。△食物アレルギーのある方へ…献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は、記載していません。詳しい材料が知りたい方は、申し出てください。

●主食

- ・ごはん…週3.5回 ごはん、麦ごはん、わかめごはん、ロウカット玄米ごはんなどがあります。
- ・パン…週1回(水) ミルクロールパン、あいちの米粉パン、クロワッサンなどがあります。
- ・めん…月2回(木) ソフトめん、白玉うどん、きしめん、中華めんなどがあります。



▼牛乳…ほぼ毎日1本(200ml)付

- きます。
- ▼副食…煮物、焼き物、揚げ物、和え物、汁物などに旬の食材や地元の食材を取り入れています。
- ▼その他…デザートやくだもの付く日があります。

●応募献立
の紹介

『コンソメポテト』

東中学校の生徒が考えました。

★給食では30日に食べます。

★給食の人気レシピがクックパッドに!

クックパッドで給食の人気レシピを見ることができます。

クックパッド 尾張旭市 🔍検索

★応募献立やおススメ献立のレシピや学校給食の情報は⇒ 尾張旭市学校給食センター 🔍検索 をクリック!!

保護者のみなさまへ

学校給食では、卵・乳の食物アレルギー対応給食を実施しています。
希望される方は学校に申し出てくだい。

☆ 今月のおすすめ地場産物 ☆
「キャベツ」

愛知県は、キャベツ畑の面積が日本一。冬に収穫される、玉が固くしまっている「冬キャベツ」から、春に収穫される、やわらかい「春キャベツ」まで、味わうことができます。
4月の給食では愛知県産の「春キャベツ」が登場します。甘くてやわらかいですよ。



毎月19日は「食育の日」

～おうちで ごはんの日～