



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
中学校

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		牛乳			米	
		◎とびうおの竜田揚げ	とびうお			しょうが キャベツ	でんぶん さとう	なたね油 ごま油
		キャベツの塩昆布和え		塩こんぶ				
		お祝いすまし汁	とうふ ぶた肉 かまぼこ		にんじん	だいこん ねぎ えのきたけ		
15	火	♥入学お祝いクレープ	豆乳 だいず			いちご レモン果汁	米粉 さとう 水あめ でんぶん	だいたい油 加工油脂
		ごはん 牛乳		牛乳			米	
		ツナの甘辛煮	まぐろ油づけ		にんじん	とうもろこし しょうが	さとう	
		ハリハリ漬け				きゅうり たくあん		
16	水	呉汁(ごじる)	とうふ だいず 油あげ みそ	わかめ のり		だいこん ねぎ えのきたけ		
		手巻き寿司						
		ミルクロールパン 牛乳		牛乳			ミルクロールパン	
		米粉のコロッケ	牛肉 ぶた肉		にんじん パセリ	たまねぎ	米粉 じゃがいも さとう でんぶん 米パン粉	なたね油
17	木	コーンスローサラダ			にんじん	キャベツ		ドレッシング
		コンソメスープ	とり肉	牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ とうもろこし	小麦粉	バター
		ごはん 牛乳		牛乳			米	
		生揚げの五目煮	生あげ とり肉		にんじん	だいこん たいのこ こんにゃく えだまめ しいたけ	さとう	
18	金	◎さわらのレモン風味焼き	さわら			レモン果汁	さとう でんぶん	
		きゅうりのおかかあえ	かつおぶし			きゅうり	さとう	
		ロウカット玄米ごはん 牛乳		牛乳			米 ロウカット玄米	
		ピピンバ	牛肉 たまご		にんじん	しょうが にんにく 切干大根	でんぶん さとう	なたね油
21	月	キムチあえ			こまつな	もやし ほうさいキムチ	さとう	ごま油
		トッポグスープ	ぶた肉		にんじん にら	たまねぎ しいたけ	トッポギ	
		ごはん 牛乳		牛乳			米	
		カレーライス	ぶた肉		にんじん	たまねぎ りんご	じゃがいも カレールー	
22	火	焼きフランクフルト	フランクフルトソーセージ				さとう	米油
		福神漬サラダ				キャベツ 福神漬		
		麦ごはん 牛乳		牛乳			米 麦	
		ハンバーグのみぞれソースかけ	だいたい ぶた肉 とり肉			たまねぎ だいこん	じゃがいも でんぶん さとう	
23	水	切干大根の甘酢あえ			にんじん	切干大根 きゅうり	さとう	
		豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ		
		アーモンド入り小魚		いわし			さとう	アーモンド
		ロールパン 牛乳		牛乳			ロールパン	
24	木	◎米粉のかりかり魚フライ	ホキ				米パン粉 じゃがいも でんぶん	なたね油
		ツナサラダ	まぐろ油づけ			きゅうり とうもろこし		たまごめきドレッシング
		コンソメスープ	とり肉		にんじん	たまねぎ キャベツ		
		ごはん 牛乳		牛乳			米	
25	金	肉じゃが	牛肉		にんじん	たまねぎ しらす えだまめ しょうが	じゃがいも さとう	
		◎さばの照り焼き	さば				さとう でんぶん	
		もやしの赤じそあえ		赤じそ粉		もやし		
		麦ごはん 牛乳		牛乳			米 麦	
28	月	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 みそ		にんじん	たけのこ ごぼう ねぎ しいたけ しょうが にんにく	さとう でんぶん	ごま油
		愛知県産食材入りぎょうざ(2個)	ぶた肉		にんじん	たまねぎ れんこん	小麦粉 でんぶん さとう	なたね油
		ナムル			ほうれんそう	もやし	さとう	ごま ごま油
		わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米	
30	水	キャベツ入りメンチカツ	牛肉 ぶた肉 だいず			たまねぎ キャベツ とうもろこし	でんぶん パン粉 さとう 小麦粉	植物油類 なたね油
		おひたし			こまつな にんじん	もやし	さとう	
		けんちん汁	とうふ とり肉 かまぼこ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ		ごま油
		くろロールパン 牛乳		牛乳			くろロールパン	
		★コンソメポテト	ウインナー				じゃがいも	米油
		れんこんサラダ				れんこん きゅうり とうもろこし	さとう	たまごめきドレッシング 米油
		鶏肉のトマトスープ	とり肉		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム	さとう	

※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。※「あさびすマイル給食」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)を除去した献立です。※学校給食では、アレルギー特定原材料等28品目[1]のうち、「そば・落花生・くるみ・あわび・いも・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。

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さい。

☆ 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～

●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(休) 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(休) 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が付く日があります。

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