



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	火	麦ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ キャベツのおかかあえ お祝いすまし汁	だいたい ぶた肉 とり肉 かつおぶし とうふ とり肉 かまぼこ	牛乳	チンゲンサイ にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ だいこん ねぎ えのきたけ	米 麦 じゃがいも でんぷん さとう さとう	
15	水	ミルクロールパン 牛乳 ◎米粉のかりかり魚フライ コールスローサラダ コーンスープ	ホキ とり肉	牛乳 牛乳 生クリーム にんじん	にんじん にんじん	キャベツ たまねぎ とうもろこし	ミルクロールパン 米/小麦粉 じゃがいも でんぷん 小麦粉	なたね油 ドレッシング バター
16	木	あさびー 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	ぶた肉 さば	牛乳	にんじん	たまねぎ しらたき えだまめ しょうが もやし	米 じゃがいも さとう さとう でんぷん	
17	金	ロウカット玄米ごはん 牛乳 ピピンパ ナムル トッポギスープ	牛肉 たまご ぶた肉	牛乳	にんじん にんじん しろ	しょうが にんにく 切干大根 もやし たまねぎ しいたけ	米 ロウカット玄米 でんぷん さとう さとう ごま油 トッポギ	なたね油 ごま
20	月	あさびー 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 手巻きのり	まぐろ油つけ とうふ だいたい 油あげ みそ	牛乳	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	
21	火	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 だいたい	牛乳	にんじん	たまねぎ りんご キャベツ 福神漬 いちご	米 じゃがいも カールルウ さとう 米粉 さとう 水あめ でんぷん	米油 だいたい油 加工油脂
22	水	ロールパン 牛乳 米粉のコロッケ ★カラフルスパゲティサラダ 春キャベツのコンソメスープ	ぶた肉 牛肉 ハム とり肉	牛乳	にんじん パセリ にんじん にんじん	たまねぎ えだまめ とうもろこし キャベツ たまねぎ マッシュルーム	ロールパン 米粉 じゃがいも さとう でんぷん 米/小麦粉 マカロニ	なたね油 たまごめきドレッシング
23	木	わかめごはん 牛乳 ◎いわしの梅煮 れんこんサラダ とうふ汁	いわし まぐろ油つけ とうふ とり肉 油あげ	牛乳 わかめ	赤じそ にんじん	うめぼし れんこん きゅうり とうもろこし ねぎ	米 でんぷん さとう さとう	たまごめきドレッシング 米油
24	金	ごはん 牛乳 豚肉どんぶり ◎あじフリッター(1こ) もやしのごまあえ	ぶた肉 かまぼこ 焼きとうふ あじ	牛乳 アオサ	にんじん にんじん	たまねぎ しらたき もやし	米 さとう 小麦粉 でんぷん 米粉 さとう	だいたい油 なたね油 ごま
27	月	ごはん 牛乳 キャベツ入りメンチカツ 野菜のしそひじきあえ けんちん汁	牛肉 ぶた肉 だいたい まぐろ油つけ とり肉	牛乳	ひじき にんじん	キャベツ たまねぎ ごまつな にんじん しそ だいこん ねぎ ごぼう	米 さとう 小麦粉 でんぷん 小麦粉 さとう 小麦粉	なたね油 ごま油
28	火	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー 豆腐とわかめのスープ	ぶた肉 みそ とり肉 とうふ	牛乳 わかめ	にんじん ビーマン にんじん	キャベツ ねぎ しょうが にんにく たまねぎ ねぎ とうもろこし しいたけ	米 麦 さとう でんぷん マロニー	
30	木	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ショウロンポウ(2こ) パンサンデー	とうふ ぶた肉 みそ ぶた肉	牛乳	にんじん 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 キャベツ しょうが たまねぎ キャベツ もやし	米 麦 さとう でんぷん 小麦粉 でんぷん 米粉 さとう オイスターソース(特製)	ごま油 なたね油 加工油脂 ごま油

※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。※「あさびースマイル給食」は、副食(おかず)から8大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くま)を除去した給食です。※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・いわし・カシューナッツ・キウイフルーツ・マダガスカルナッツ・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。

今日の給食目標
学校給食を知ろう

学校給食について

入学・進級おめでとうございます。
新しい生活が始まります。新しいクラスで食べる給食はどんな味がするかな?クラスのみんなと一緒に味わう給食には、いろんな「学び」がまぎっています。それは、給食が単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動だからです。実際に食べて、感じて、見て、味わってたくさんのごことを学びましょう!

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、玉が固くてしまっている「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。

『カラフルスパゲティサラダ』
※給食では22日に食べます。(作り方はホームページをご覧ください)

毎月19日は「食育の日」
～おうちで ごはんの日～