

































日	曜	献立名	主な食品	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)	
13	月	 ちらし寿司	米、だし昆布、酒、穀物酢、上白糖、塩、かんぴょう、人参、干し椎茸、高野豆腐、油揚げ、たけのこ、醤油、刻みのり	778	29.3	2.5	
		 鶏の唐揚げ	鶏肉、酒、生姜、にんにく、醤油、でん粉、薄力粉、なたねサラダ油				
		 小松菜のおかか和え	小松菜、キャベツ、醤油、みりん、かつお節				
14	火	 ミートビーンズスパゲティ	スパゲティ、塩、米サラダ油、薄力粉、玉ねぎ、にんにく、生姜、豚肉、鶏肉、切干大根、人参、トマトピューレ、トマトケチャップ、ウスターソース、醤油、赤ワイン、こしょう、鶏レバー、大豆	728	36.3	2.6	
		 チーズサラダ	チーズ、キャベツ、きゅうり、人参、米サラダ油、醤油、上白糖、穀物酢、塩、こしょう				
15	水	 ひじきご飯	米、麦、酒、みりん、塩、醤油、米サラダ油、人参、ひじき、大豆、鶏肉、油揚げ、干し椎茸、上白糖	721	35.9	2.3	
		 鯖の味噌だれ焼き	さわら、酒、みりん、西京味噌、上白糖				
		 磯の香和え	小松菜、キャベツ、人参、醤油、みりん、塩、のり				
16	木	 チキンカレー	米、麦、鶏がら、赤ワイン、米サラダ油、玉ねぎ、米サラダ油、にんにく、生姜、じゃが芋、人参、玉ねぎ、鶏肉、米サラダ油、薄力粉、カレー粉、中濃ソース、ウスターソース、トマトケチャップ、醤油、塩、こしょう、はちみつ	764	25.7	2.4	
		 海藻サラダ	海藻ミックス、大根、人参、きゅうり、玉ねぎ、米サラダ油、ごま油、穀物酢、上白糖、醤油、塩、白ごま				
17	金	 わかめとじゃこのご飯	米、麦、炊き込みわかめ、ちりめんじゃこ、白ごま	740	29.5	2.1	
		 かじきの磯フライ	かじき、塩、こしょう、薄力粉、青のり、鶏卵、パン粉、なたねサラダ油、中濃ソース				
		 ごま味噌和え	ブロッコリー、人参、キャベツ、白ごま、白みそ、上白糖、醤油、酒、ごま油				
20	月	 たけのこご飯	米、麦、たけのこ、鶏肉、油揚げ、人参、酒、上白糖、醤油	743	29.8	1.9	
		 じゃが芋のそぼろあんかけ	じゃがいも、なたねサラダ油、鶏肉、人参、玉ねぎ、干し椎茸、枝豆、酒、上白糖、みりん、生姜、醤油、塩、でん粉、米サラダ油				
21	火	 けんちんうどん	うどん、だし削り節、だし昆布、ごま油、干し椎茸、大根、人参、ごぼう、長ねぎ、こんにゃく、生揚げ、小松菜、酒、みりん、醤油、塩	674	30.3	3.0	
		 鶏肉のごまみそがらめ	鶏肉、塩、酒、でん粉、大豆、なたねサラダ油、醤油、赤味噌、上白糖、みりん、白ごま、小松菜				
22	水	 キムチチャーハン	米、麦、ごま油、豚肉、長ねぎ、切干大根、白菜キムチ、にら、塩、こしょう、酒、醤油	665	27.0	3.2	
		 ワンタンスープ	ウェーブワンタン、鶏がら、米サラダ油、豚肉、酒、人参、緑豆もやし、たけのこ、塩、こしょう、醤油、生姜、長ねぎ、にら、ごま油				
		 ヨーグルト	ヨーグルト				
23	木	 鯉の照り焼き混ぜご飯	米、麦、かつお、でん粉、なたねサラダ油、みりん、上白糖、酒、生姜、醤油、白ごま、小松菜	700	33.5	2.2	
		 豚汁	だし煮干し、だし昆布、米サラダ油、豚肉、酒、じゃが芋、人参、ごぼう、大根、豆腐、こんにゃく、長ねぎ、白みそ、赤みそ、小松菜				
24	金	 黒パン	黒パン	812	33.9	3.1	
		 ポークビーンズ	大豆、米サラダ油、にんにく、豚肉、Feウインナー、人参、玉ねぎ、じゃが芋、ホールトマト缶、トマトケチャップ、ウスターソース、醤油、上白糖、塩、こしょう、鶏がら、薄力粉				
		 コールスローサラダ	キャベツ、きゅうり、人参、塩、こしょう、穀物酢、上白糖、米サラダ油、ノンエッグマヨネーズ				
27	月	 マーボー丼	米、麦、豆腐、米サラダ油、生姜、にんにく、豚肉、鶏肉、豚レバー、酒、人参、切干大根、えのぎたけ、干し椎茸、にら、上白糖、醤油、トウバンジャン、テンメンジャン、ごま油、でん粉	762	29.5	2.5	
		 ナムル	小松菜、緑豆もやし、人参、にんにく、醤油、塩、上白糖、穀物酢、ごま油、ラー油、白ごま				
28	火	 五目あんかけ焼きそば	中華麺、ごま油、米サラダ油、生姜、にんにく、豚肉、玉ねぎ、人参、たけのこ、白菜、きくらげ、緑豆もやし、鶏がら、チンゲン菜、うずら卵、いか、酒、塩、こしょう、上白糖、穀物酢、醤油、でん粉	716	33.0	2.2	
		 牛乳寒天ボンチ	牛乳、上白糖、粉寒天、ラム酒、白ワイン、パイン缶、りんご缶、甘夏缶				
30	水	 キャロットピラフ	米、麦、人参、塩、米サラダ油、Feウインナー、玉ねぎ、セロリ、マッシュルーム、こしょう、白ワイン、醤油	700	31.2	2.1	
		 鶏肉のクリームソースがけ	鶏肉、生姜、にんにく、こしょう、塩、白ワイン、米サラダ油、バター、脱脂粉乳、薄力粉、牛乳、玉ねぎ、チーズ、パセリ				
		 キャベツサラダ	キャベツ、人参、小松菜、ホールコーン、米サラダ油、穀物酢、上白糖、醤油、塩				
*食材購入の都合などで変更する場合があります。ご了承ください。				平均	731	31.1	2.5

○ 給食当番の時には、白衣の洗濯とアイロンがけのご協力をよろしくお願いいたします。

★給食食材費納入のお願い★

給食費には、人件費、光熱費等様々な経費が発生します。保護者の皆様には、その中の食材費のみを「給食食材費」として集金し、ご協力いただいています。

給食費は4700円/月です。

毎月10日の引き落としとなります。(各学年の教材費等と一緒に引き落としとなります。)

初回は、5月11日(月)に4月・5月合わせて2か月分の引き落としとなります。残高不足にご注意ください。



今月の地場産物：小松菜、大根

4月是新座市内にある鈴木農園さんより、新鮮な野菜が当日の朝に届きます！