

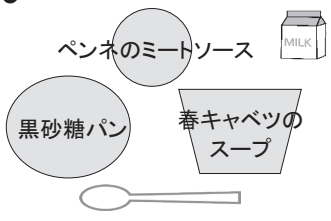

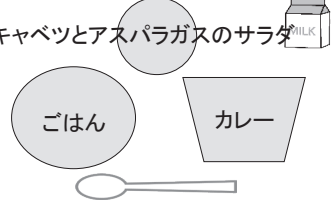
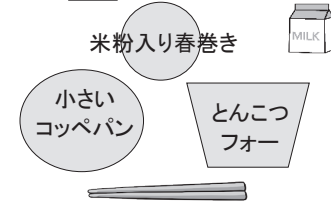
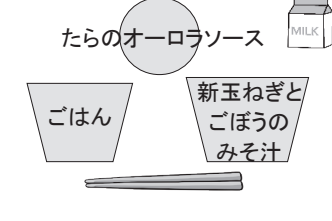
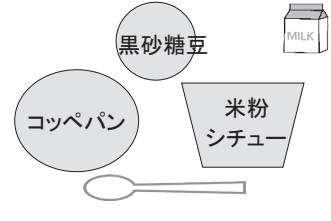
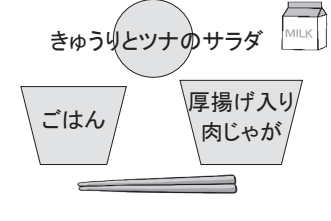
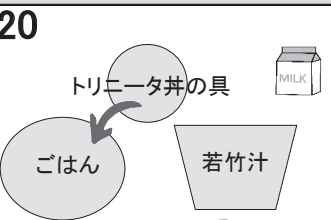
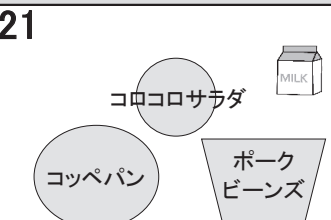
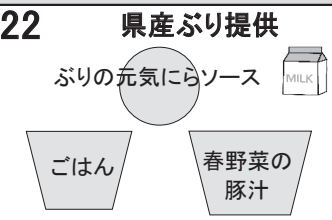
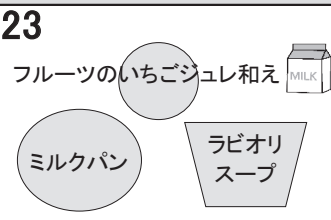
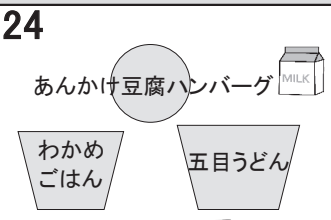
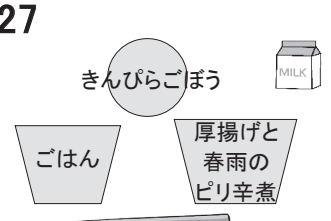
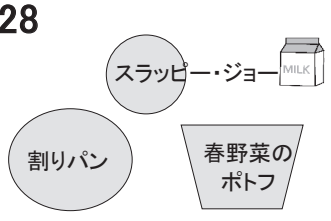

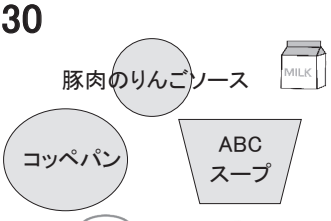
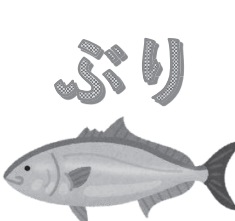


令和8年度 4月分学校給食予定献立表 (B)

月	火	水	木	金
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます。 今年度も、東部共同調理場の全職員で力を合わせ、学校のみなが元気になる給食をつくってお届けします。給食を食べて、毎日元気にすごしてください。</p>  <p>学校給食東部共同調理場 調理食数：約7100食/日 職員内訳：場長 1名 事務職員 1名 栄養教諭等 3名 調理員等約 50名 運転手等約 15名</p>				
		<p>8 始業式</p>  <p>エネルギーkcal たんぱく質g 主にエネルギーのもとになる食品 主に体をつくるもとになる食品 主に体の調子を整えるもとになる食品</p>	<p>9</p> <p>パンのミートソース 黒砂糖パン 春キャベツのスープ</p>  <p>776kcal 29.3g 黒砂糖パン じゃがいも マカロニ 砂糖 油 牛乳 ウィナー ベーコン 牛肉 豚肉 玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム 枝豆</p>	<p>10 入学式</p> 
<p>13 お祝いクレープ</p> <p>キャベツとアスパラガスのサラダ</p>  <p>840kcal 23.8g 米 油 じゃがいも コールスロードレッシング クレープ 牛乳 豚肉 ロースハム 生姜 にんにく 玉ねぎ にんじん りんごビューレ アスパラガス コーン キャベツ</p>	<p>14 いちごジャム</p> <p>米粉入り春巻き</p>  <p>798kcal 25.6g コッペパン ビーフン 油 ごま油 春巻 いちごジャム 牛乳 豚肉 かまぼこ 生姜 玉ねぎ にんじん たけのこ きくらげ キャベツ もやし コーン ねぎ</p>	<p>15</p> <p>たらのオーロラソース</p>  <p>704kcal 24.5g 米 じゃがいも 油 マヨネーズ(卵なし) 砂糖 牛乳 油あげ 豆腐 わかめ 米みそ 麦みそ たら 玉ねぎ にんじん ごぼう ねぎ レモン果汁</p>	<p>16</p> <p>黒砂糖豆 コッペパン 米粉シチュー</p>  <p>740kcal 35.2g コッペパン 油 じゃがいも 米粉 砂糖 黒砂糖 牛乳 鶏肉 ベーコン 豆乳 大豆 きな粉 玉ねぎ にんじん ブロッコリー コーン</p>	<p>17 おおいだ産給の日</p> <p>きゅうりとツナのサラダ</p>  <p>742kcal 27.5g 米 じゃがいも 油 砂糖 マヨネーズ(卵なし) 牛乳 豚肉 さつまいも 厚揚げ ツナ にんじん 玉ねぎ こんにやく さやいんげん きゅうり コーン</p>
<p>20</p> <p>トリニータ丼の具</p>  <p>741kcal 30.0g 米 薄力粉 かつくり粉 油 砂糖 ごま油 牛乳 豆腐 油あげ わかめ 鶏肉 コチュジャン にんじん えのきたけ たけのこ ねぎ にんにく 生姜 たら</p>	<p>21</p> <p>ココロサラダ</p>  <p>809kcal 35.6g コッペパン 油 じゃがいも 砂糖 マヨネーズ(卵なし) 牛乳 豚肉 ベーコン 大豆 ロースハム 玉ねぎ にんじん マッシュルーム にんにく 枝豆 きゅうり コーン</p>	<p>22 県産ぶり提供</p> <p>ぶりの元気にらソース</p>  <p>794kcal 35.7g 米 油 じゃがいも ごま油 砂糖 牛乳 豚肉 油あげ 麦みそ 米みそ ぶり にんじん 玉ねぎ キャベツ こんにやく セリ 生姜 にんにく たら</p>	<p>23</p> <p>フルーツのいちごジュレ和え</p>  <p>757kcal 28.0g ミルクパン ゼリー 牛乳 ラビオリ 豚肉 玉ねぎ にんじん キャベツ コーン 黄桃 パイン りんご</p>	<p>24</p> <p>あんかけ豆腐ハンバーグ</p>  <p>700kcal 27.1g 米 うどん 砂糖 かつくり粉 わかめ 牛乳 鶏肉 かまぼこ 豆腐ハンバーグ 油あげ ごぼう にんじん 小松菜 ねぎ しいたけ</p>
<p>27</p> <p>きんぴらごぼう</p>  <p>754kcal 30.3g 米 油 春雨 砂糖 ごま油 牛乳 厚揚げ 豚肉 さつまいも 生姜 にんにく たけのこ 玉ねぎ たら にんじん ごぼう こんにやく さやいんげん</p>	<p>28</p> <p>スラッビー・ジョー</p>  <p>750kcal 38.3g コッペパン じゃがいも 油 パン粉 砂糖 牛乳 ベーコン ウィナー 鶏肉 豚肉 牛肉 大豆ミート キャベツ にんじん 玉ねぎ アスパラガス さやいんげん にんにく トマト</p>	<p>29 昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>豚肉のりんごソース</p>  <p>732kcal 36.0g コッペパン 油 マカロニ 砂糖 かつくり粉 牛乳 ベーコン 豚肉 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ りんご ビューレ 生姜 にんにく レモン果汁</p>	<p>31 ぶり</p>  <p>成長するにつれて呼び名が変わる“出世魚”で、縁起ものとしてお祝い事にも使われる魚の一つです。</p>

都合により献立内容を変更する場合があります。

おおいだ産給(サンキュー)の日 今月の食材:きゅうり

毎月19日の食育の日前後を「おおいだ産給の日」として、市内産、県内産の食材を取り入れた給食を提供しています。

《給食材料表について》

予定献立表には主な使用食材を食べ物の働きにより、3つに分けて記載しています。調味料や使用量の少ないものは載せていません。
※加工品を使用する場合は、使用材料の中で一番多い材料の欄に加工品名のまま記載しています。(例:はるまき、クレープ等)
献立ごとの使用材料・分量・アレルギー物質(義務表示8品目と推奨表示20品目等)について記載した「食物アレルギー詳細献立表及び対応食献立表」を別途学校に配布しています。アレルギー等で詳しい資料をご希望の方は、学校までお問い合わせください。

《食物アレルギーをお持ちの方へ》

*代替食希望の面談ではお伝えしていますが、自分で対応している方も以下の事にご注意ください。
○コンタミネーションで発症するような重篤な食物アレルギーを有する方は、お弁当対応をお願い致します。
・コンタミネーション・・・食品を製造する際に機械や器具からアレルギーを起こす食物が意図せず混入すること。
○その他、以下に該当される方もお弁当対応をお勧めします。

- ・調味料やだし、エキス、添加物の除去が必要
- ・多品目の食物除去が必要
- ・食器や調理器具、揚げ油の共用ができない
- ・加工食品の原材料の欄外表記(右記参照)の表示がある場合にも除去が必要

注意喚起例

「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています」
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています」
「本製品(かまぼこ)で使用している魚は、えび、かにを食べています」

※ちりめんじゃこやかえりいりこには、小さいエビやイカ、タコなどが入っている場合があります。

給食の準備や片付けを協力してやろう

みんなが気持ちのよい給食時間を過ごせるといいね。



食べ物や汁が残っていないかな?

種類ごとにきれいに重ねたかな?

はしやスプーンは向きをそろえたかな?

残したものは決められた食缶に入れたかな?