

日(曜)	牛乳	主食 おかず	献立の食材料	エネルギー (kcal)
				たんぱく質 (g)
10(木)		(白ご飯)	米	750
		ポークカレー	豚肉 にんじん たまねぎ じゃがいも にんにく 油 アップルソース 小麦粉 しょうが ブルーン	
		手作り福神漬け 白玉フルーツポンチ	きゅうり だいこん れんこん しょうが 砂糖 ぶどうゼリー レモンゼリー みかん缶 パイン缶 白玉もち 砂糖	
11(金)		白飯	米	698
		マーボー豆腐	豆腐 油 にんにく しょうが 豚肉 たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ 干しいたけ みそ 砂糖	
		茎わかめのピリ辛和え	茎わかめ きゅうり もやし 砂糖 にんにく 油	
15(火)		二色揚げパン(キャラメル・抹茶)	パン 油 キャラメル 抹茶 砂糖	726
		トックスープ	トックもち 鶏肉 はくさい たまねぎ にんじん ねぎ しなちく ほうれんそう 油	
		春雨サラダ	春雨 キャベツ きゅうり もやし ハム 砂糖 油	
16(水)		白飯	米	675
		鯖の味勝焼き	鯖	
		香漬け 豚汁	きゅうり キャベツ しょうが 豚肉 豆腐 ごぼう にんじん じゃがいも こんにゃく だいこん ねぎ 油 みそ	
17(木)		キムチチャーハン	米 麦 にんじん はくさいキムチ たまねぎ 焼き豚 ねぎ 青ピーマン 油	701
		飲茶セット(春巻き)	ねぎ 油 小麦粉 春雨 生姜 豚肉 にんにく しいたけ	
		飲茶セット(ごま団子) わかめスープ	砂糖 インゲン豆 小豆 米粉 ごま ラード 鶏肉 わかめ たまねぎ とうもろこし にんじん 油	
18(金)		白飯	米	656
		新じゃがのそぼろ煮	じゃがいも 鶏肉 たまねぎ にんじん 干しいたけ しょうが グリンピース 油 砂糖 片栗粉	
		春キャベツのからし和え	キャベツ こまつな とうもろこし	
21(月)		白飯	米	741
		メンチカツ	豚肉 たまねぎ 鶏肉 パン粉 小麦粉 油	
		磯香和え 根菜キムチ汁	こまつな もやし のり 豚肉 ごぼう だいこん にんじん さといも こんにゃく はくさいキムチ 豆腐 ねぎ ほうれんそう ごま みそ	
22(火)		(麦ご飯)	米 麦	833
		親子丼	卵 鶏肉 にんじん たまねぎ たけのこ グリンピース 砂糖 片栗粉	
		大豆と木の実の唐揚げ ゆかり和え	大豆 アーモンド 油 砂糖 キャベツ きゅうり ゆかり	
23(水)		白飯	米	771
		豚肉と生揚げのみそ煮	生揚げ 砂糖 豚肉 にんじん たけのこ たまねぎ 油 みそ しょうが ねぎ 青ピーマン 片栗粉	
		ごま酢和え	こまつな もやし ごま 砂糖	
24(木)		清美オレンジ	清美オレンジ	36.2
		たけのこご飯	米 麦 鶏肉 油揚げ たけのこ 砂糖	
		きびなごのかりかり揚げ おひたし 新じゃがのものみそ汁	きびなご 小麦粉 でん粉 砂糖 こまつな 小麦粉 キャベツ じゃがいも たまねぎ 油揚げ みそ わかめ	
25(金)		フレンチトースト	山型食パン 調理用牛乳 卵 砂糖 はちみつ	752
		チキンピーンズ	ベーコン 鶏肉 にんじん じゃがいも たまねぎ にんにく 白いんげん豆 グリンピース 油 トマト 砂糖	
		海藻サラダ	海藻 こまつな きゅうり だいこん とうもろこし 砂糖 油	
28(月)		さくら草寿司	米 砂糖 にんじん 鶏肉 油揚げ 油 砂糖 さやえんどう かまぼこ	716
		ラッキースコップコロック	豚肉 たまねぎ きくらげ 砂糖 じゃがいも ケール パン粉	
		スイスチャードのサラダ	キャベツ マカロニ きゅうり とうもろこし たまねぎ スイスチャード 砂糖 油	
		祝い汁	わかめ なたと こねぎ	33.3

献立は都合により変更になることがあります。ご了承ください。

4月28日(月)は5月1日(木)の「さいたま市民の日」にちなんでさいたま市内でとれた食材を給食に炒り入れました。地場産の味を楽しんでください。



エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
751 28.9

献立紹介

15日 トックスープ・・・韓国のお雑煮のようなスープです。韓国のトックというおもちが入ります。

15日 二色揚げパン・・・揚げパンにキャラメルの粉末と抹茶砂糖をまぶしたものです。

17日 飲茶セット・・・ミニ春巻きとごま揚げ団子がセットになったものです。

28日 5月1日の「さいたま市の日」にちなんで献立です。

さくら草寿司・・・さいたま市の花であるさくら草をイメージした寿司です。米はさいたま市産です。

ラッキースコップコロック・・・スコップコロックとは、カップの中にコロックの具材が入ったスプーンで食べるコロックです。クラスに2人、星型の人参が入っていておかわり券がプレゼントしてついできます。

28日に使用されているさいたま市産の食材

米・きくらげ・ケール・たまねぎ・スイスチャード

※気候によってスイスチャードは収穫が終わってしまう場合があります。

給食たより 4月

入学 ご進級 おめでとうございます!

学校給食は栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの健康や体の成長を支えています。また、「食に関する指導」をするための重要な教材として、望ましい食習慣と食に関する正しい知識や実践力を身につけさせる役割も担っています。学校給食は下記の7つの目標を掲げて「食」について学ぶ、大切な教育活動の一環として実施されています。各ご家庭におかれましても、より一層のご協力をお願いします。

 <p>①適切な栄養の摂取による健康の増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を送ることができ、及んだ食習慣を身につけること。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恵みであることに感謝し、自然環境を尊重する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。</p> 	

給食費・給食回数について

令和6年4月 から 学校給食費の公会計化に伴い さいたま市の 学校給食費の徴収・管理は、校長に代わって さいたま市が実施 します。(詳しくはさいたま市のHPをご覧ください。)

給食費は、**1ヶ月5,130円(1食317円)**です。給食費は食材料費のみに使われ、給食を作るために必要な人件費・光熱費・水道費・施設設備費等はさいたま市が負担しています。**給食費の減額は、連続5日を越えて欠食の場合に、届出の翌々日からとなります。連続5日以内の欠食は減額できません。**



給食費の関しては岸中学校のWebページ内にある給食室のページに提示してあります。
<https://kishi-j.saitama-city.ed.jp/>
 給食を停止する場合は専用の用紙をダウンロードしてご提出ください。

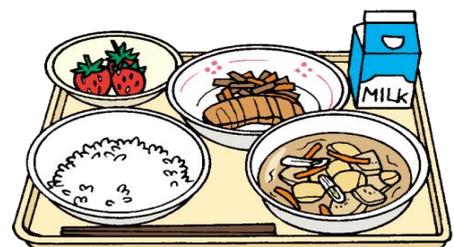
岸中学校の給食を担当するのは

栄養教諭は **入 あかね**
 調理は委託会社 **協立給食株式会社**です。

生徒たちに安全な食事を提供するためにがんばります。よろしくお願いします。



学校給食が、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となるよう心掛けています。



埼玉県産の地場産物を活用して、地産地消を心掛けてしています。

毎月の企画献立として
 ◆世界の料理
 ◆日本各地の郷土料理を実施しています。