



# 学校給食予定献立表

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(金)		お赤飯	もち米 米 あずき 油 ごま	714	33.1
		鶏肉の照り揚げ	鶏肉 片栗粉 油 砂糖 しょうが 油		
		磯香和え	こまつな もやし のり		
		春のすまし汁	わかめ ねぎ たけのこ かまぼこ 豆腐 菜の花		
14(火)		二色揚げパン(キャラメル・いちご)	子供パン 油 キャラメル いちご(無果汁) 砂糖 ビーツ	723	29.4
		豆腐のスープ煮	豆腐 鶏肉 ほたて たまねぎ にんじん だいこん きくらげ こまつな 油 片栗粉		
		春雨サラダ	春雨 キャベツ きゅうり もやし ハム 砂糖 油 ごま		
15(水)		白飯	米	656	25.4
		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 どうもろこし		
16(木)		鶏ごぼうピラフ	にんじん 鶏肉 たまねぎ ごぼう マッシュルーム 油 ピーマン 米 麦	781	37.8
		鱈のハーブ焼き	鱈 バジル 油		
		白花豆のシチュー	鶏肉 ベーコン 白いんげん豆 たまねぎ じゃがいも にんじん たもぎたけ 白花豆 小麦粉 バター 調理用牛乳 グリンピース チーズ		
17(金)		(麦ご飯)	米 麦	845	31.8
		卵丼	卵 豚肉 たまねぎ にんじん ちくわ グリンピース 砂糖 片栗粉		
		いもとナッツのかりんとう	さつまいも アーモンド 油 調理用牛乳 砂糖 ごま		
		ゆかり和え	キャベツ きゅうり ゆかり		
20(月)		ごまミルクトースト	山型食パン マーガリン コンデスミルク ごま	738	28.3
		豆とウインナーのトマト煮	ウインナー じゃがいも たまねぎ にんじん 大豆 ひよこ豆 にんにく マッシュルーム 油 トマト 砂糖 ブルーン		
		海藻サラダ	海藻 こまつな きゅうり だいこん どうもろこし 砂糖 油 ごま		
21(火)		白飯	米	781	36.4
		生揚げと豚肉の味噌煮	献立の食材料		
		ごま酢和え	こまつな もやし ごま 砂糖		
		清美オレンジ	清見オレンジ		
22(水)		たけのこご飯	米 麦 鶏肉 油揚げ たけのこ 砂糖	635	26.3
		きびなごのかりかり揚げ	きびなご 片栗粉 米 油		
		おひたし	こまつな もやし キャベツ		
		春野菜のみそ汁	じゃがいも たまねぎ わかめ キャベツ さやえんどう みそ		
23(木)		(麦ご飯)	米 麦	813	23.5
		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 しょうが 油 カレー粉 はちみつ		
		手作り福神漬け	きゅうり だいこん れんこん しょうが 砂糖		
		和風フルーツ白玉			
24(金)		日本味めぐり (広島県)	米 にんじん 鶏肉 ごぼう しめじ 油揚げ こんにゃく 干しいたけ 砂糖 たら 片栗粉 たまねぎ 砂糖 にんじん パン粉 コーンスターチ 油 あなご こまつな もやし 砂糖 ごま 砂糖 アガー はちみつ レモン こんにゃくレモン	730	25.9
		図書と コラボ給食	スパゲッティ 油 たまねぎ にんじん キャベツ ベーコン にんにく とうがらし カリーノケール		
			こまつな きゅうり どうもろこし わかめ 油 砂糖 ごま		
			タルト チーズクリーム 冷凍いちご ビーツ		
28(火)		さくら草寿司	米 砂糖 にんじん 鶏肉 油揚げ 油 さやえんどう かまぼこ	705	32.9
		ラッキースコップコロッケ	もち米 米 あずき 油 ごま		
		スイスチャードのサラダ	キャベツ スイスチャード どうもろこし にんじん たまねぎ すりりんご にんにく 油		
		祝い汁	豆腐 わかめ なたと こねぎ		

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。



エネルギー(kcal) たんぱく質(g)  
738 29.8

4月28日(火)「さいたま市民の日」(5月1日)にちなんで、さいたま市内でとれた食材(米、小松菜、ケール、きくらげ)を給食にです。地場産の味を楽しんでください。

## 献立紹介

- 10日 鶏の照り揚げ・・・鶏の唐揚げに照り焼きのたれをかけます。
- 14日 二色揚げパン・・・揚げパンにキャラメルの粉末といちご味の砂糖をまぶしたものです。
- 17日 いもとナッツのかりんとう・・・さつまいもを揚げてかりんとうのように甘いたれをアーモンドと一緒にまぶしたものです。
- 20日 ごまミルクトースト・・・ごまとマーガリン、コンデスミルクを混ぜたクリームをパンに塗ってトーストしたものです。
- 27日 こども読書週間にちなんで「図書とコラボ給食」をします。本の内容とメニューは当日の楽しみです。
- 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ケ・・・スコップコロッケとは、カップの中にコロッケの具材が入ったスプーンで食べるコロッケです。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でついできます。

# 給食たより 4月

## ご入学 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。

**学校給食**

**7つの**

**目標**

**1.健康な体を育もう**

**2.正しい食習慣を身に付けよう**

**3.仲間と協力し、楽しく食べよう**

**4.自然がもたらす恵みに感謝しよう**

**5.食にかかわる人たちに感謝しよう**

**6.食文化を次世代に伝えよう**

**7.食を通して経済の仕組みを知ろう**

### 給食費・給食回数について

給食費は、1ヶ月5,050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**



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 **いり 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。