



2022年

# まゆうしよく こんだて表 4月

清須市学校給食センター



日	曜	献立名	主な材料とその働き					
			体をつくるものとなる		体の調子を整えるものとなる		エネルギーのもととなる	
			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・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
8	金	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き ゆかりあえ しんじょう汁 しんじょう	鶏肉 かまぼこ 魚肉	牛乳	赤じそ こまつな にんじん	キャベツ もやし だいこん えのきたけ ごぼう	ごはん さとう さとう さとう さとう	ごま
11	月	ごはん 牛乳 さばの銀紙焼き 和風サラダ けんちん汁	さば みそ わかめ 油揚げ 豆腐	牛乳	にんじん こまつな	キャベツ きゅうり とうもろこし だいこん ごぼう	ごはん さとう さとう さとう	ドレッシング
12	火	ごはん 牛乳 新じゃがいものうま煮 即席漬け ゆばのすまし汁	豚肉 はんぺん 昆布 ゆば 豆腐	牛乳	にんじん さやいんげん オレンジピーマン みつば	こんにゃく だいこん きゅうり ぶなしめじ はくさい	ごはん じゃがいも さとう	
13	水	ごはん 牛乳 さごしの甘みそかけ しそひじきあえ しそ味ひじき 沢煮わん	さごし みそ 豚肉	牛乳	こまつな にんじん みつば	キャベツ もやし しその実 わらび みずなめこ えのきたけ たけのこ だいこん しいたけ	ごはん さとう でんぷん さとう	あぶら
14	木	丸ミルクロールパン 牛乳 丸鶏肉のクリーム煮 ツナサラダ ミニりんごゼリー	鶏肉 まぐろ油漬け	牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ マッシュルーム キャベツ きゅうり	パン りんごゼリー	ドレッシング
15	金	ごはん 牛乳 春巻き いかときゅうりの酢の物 キムチスープ	鶏肉 いか 豚肉	牛乳	にんじん にんじん いら	たけのこ たまねぎ キャベツ きゅうり はくさい たまねぎ はくさいキムチ	ごはん さとう でんぷん さとう	あぶら ごまあぶら
18	月	ごはん 牛乳 ごぼうつくね かにかまあえ 豚汁	鶏肉 かにかまぼこ 豚肉 油揚げ みそ 豆腐	牛乳	ブロッコリー にんじん	たまねぎ ごぼう キャベツ とうもろこし こんにゃく だいこん おなしめじ ねぎ	ごはん さとう	あぶら
19	火	さけそばろ丼 牛乳 春キャベツのおかかあえ すまし汁 お祝いクレープ <b>食育の日</b>	さけフレーク かつおぶし かまぼこ 豆腐	牛乳	にんじん こまつな みつば	たまねぎ とうもろこし キャベツ えのきたけ	ごはん さとう クレープ	
20	水	ごはん 牛乳 ハンバーグ ハンバーグ イタリアンサラダ ポテトのスープ	鶏肉 ハム ベーコン	牛乳	ブロッコリー にんじん こまつな	たまねぎ たまねぎ マッシュルーム	ごはん さとう	あぶら ドレッシング
21	木	中華飯 牛乳 しゅうまい フルーツ杏仁	豚肉 えび いか 豚肉 鶏肉 たら	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しいたけ たまねぎ もやし キャベツ しょうが パイナップル 黄桃	ごはん さとう でんぷん ごまごこ さとう 豆乳ゼリー	あぶら ごまあぶら
22	金	あんかけうどん 牛乳 豆腐の包み焼き ツナとひじきのさっぱりあえ	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 鶏肉 豆腐 まぐろ油漬け	牛乳	にんじん ほうれんそう にんじん	はくさい しいたけ たまねぎ えだまめ きゅうり とうもろこし	うどん でんぷん さとう さとう	ごまあぶら
25	月	ごはん 牛乳 子持ちししゃもフリッター 五目煮豆 茗竹汁	鶏肉 大豆 はんぺん かまぼこ	牛乳	にんじん さやいんげん	こんにゃく たけのこ ねぎ えのきたけ	ごはん ごまごこ でんぷん さとう さとう	あぶら
26	火	ピピンバ 牛乳 春雨スープ 生パイナップル	牛肉 豚肉 なると	牛乳	ほうれんそう いら	しいたけ ぜんまい にんにく もやし はくさい パイナップル	ごはん さとう はるさめ でんぷん	あぶら ごまあぶら ごま
27	水	ごはん 牛乳 生揚げの肉みそかけ 梅ちりあえ 梅ちりごはんのもと いかだんご汁 いかだんご	生揚げ 豚肉 みそ しらす スケソウタラ いか	牛乳	青じそ にんじん こまつな	しょうが キャベツ きゅうり うめ だいこん えのきたけ	ごはん さとう さとう	ごま ごま
28	木	丸サンドイッチロールパン 牛乳 ウインナー ポイルキャベツ 新たまねぎのカレースープ	ウインナー 鶏肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	キャベツ にんにく たまねぎ マッシュルーム	パン	

## ☆☆☆ 毎月19日は食育の日 ☆☆☆

食育の日には、地元の食材を使った給食を提供しています。今月は清須市産のキャベツを使った「春キャベツのおかかあえ」を作ります。春キャベツは甘みが強く、やわらかいのが特徴です。地元の味を楽しんでください。

※今月は清須市産のキャベツを使用する予定です。□部分  
 ※献立内容や食材は、都合により変更する場合があります。  
 ※使用する食材は、6つの基礎食品群の分類を基本に記載しています。微量な食品や調味料などは記載していません。  
 特定原材料の使用については、「特定原材料等一覧表」でご確認ください。  
 (特定原材料等一覧表は、各学校から希望者に配付しています。また、清須市のホームページから見ることもできます)  
 ※清須市では卵・乳アレルギー対応食を実施しています。(対応食がある日に○)  
 卵成分を含む献立には、献立表の前に㊟でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
 乳成分を含む献立には、献立表の前に㊟でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
 (乳アレルギー対象者の牛乳の代替食は「豆乳」、乳成分を含む主食の代替食は「ごはん」です)

### 学校給食の役割

おしゃべりができないので、その分は料理の味を楽しみながら、味わって食べてください。

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。