

4月分予定献立表(Cコース)

(給食回数14回)

令和7年度

久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (Kcal) たんぱく質 (g)	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	小学生	中学生
10日 (木)	ごはん	牛乳	たらの甘酢あんかけ	たら	牛乳			ごはん、さとう、 でん粉	油		
			中華サラダ			にんじん	キャベツ、きゅうり	さとう	ごま油、ごま	566	754
			ワントンスープ	ぶた肉、なると		にんじん	もやし、長ねぎ	ワンタンの皮	油、ごま油	24.1	29.1
11日 (金)	ごはん	牛乳	いわしの生姜煮	いわし	牛乳		生姜	ごはん、さとう			
			とり五目ごはんの具	高野豆腐、 とり肉		にんじん	ごぼう、干しいたけ、 こんにゃく、枝豆	さとう	ごま油	573	768
			肉団子汁	ぶた肉、とり肉、 油揚げ、みそ		にんじん、 ほうれん草	大根、長ねぎ、生姜、玉ねぎ	でん粉	油	25.5	31.6
14日 (月)	ごはん	牛乳	ボークしゅうまい	ぶた肉、とり肉	牛乳		玉ねぎ	ごはん、小麦粉、 パン粉、さとう			
			小松菜とコーンのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)			小松菜	とうもろこし、もやし		ドレッシング	581	785
			野菜たっぷりマーボー豆腐	ぶた肉、豆腐、 みそ		にんじん	玉ねぎ、長ねぎ、たけのこ、 生姜	さとう、でん粉	油、ごま油	23.9	30.2
15日 (火)	わかめごはん 行事食 (入学・進級 おめでとう献立)	牛乳	とり肉の竜田揚げ	とり肉	牛乳、わかめ		にんにく、生姜	ごはん、米粉	油		
			五目きんぴら	さつま揚げ		にんじん、 さやいんげん	しらたき、ごぼう	さとう	ごま油、ごま	679	890
			お祝いすまし汁	なると、豆腐		にんじん	大根、えのきたけ、長ねぎ			30.0	38.3
			お祝いクレープ					クレープ			
16日 (水)	コッペパン	牛乳	ロングフランク	フランクフルト	牛乳			コッペパン			
			チリピーンズ	ぶた肉、大豆		にんじん	玉ねぎ、にんにく		油	601	864
			春雨スープ	とり肉		にんじん	キャベツ、とうもろこし	春雨	油	26.0	37.4
			中>ヨーグルト		ヨーグルト						
17日 (木)	地粉うどん	牛乳	きなこ揚げパン	きな粉	牛乳			地粉うどん、 コッペパン、さとう	油		
			ほうれん草のおひたし			ほうれん草、 にんじん	もやし			702	873
			肉うどん	ぶた肉、油揚げ、 かまぼこ		にんじん	玉ねぎ、長ねぎ			26.6	32.4
18日 (金)	ごはん	牛乳	さわらの香味焼き	さわら	牛乳		生姜	ごはん			
			キャベツのごまじょうゆ炒め	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ、キャベツ		ごま油、ごま	561	744
			春のすまし汁	とり肉、豆腐、 かまぼこ	わかめ		大根、たけのこ、長ねぎ			27.3	33.7
			さくらゼリー					ゼリー			
21日 (月)	ごはん	牛乳	チキンナゲット	とり肉	牛乳		にんにく	ごはん、パン粉、 小麦粉、でん粉	油		
			ブロッコリーのサラダ (イタリアンドレッシング)			ブロッコリー、 にんじん	とうもろこし		ドレッシング	636	824
			ボークカレー	ぶた肉	スキムミルク	にんじん、トマト	玉ねぎ、にんにく	じゃがいも	油、カレールウ	20.8	24.5
22日 (火)	中華めん	牛乳	春巻き	ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ、生姜、玉ねぎ	中華めん、でん粉、 小麦粉、春雨、さとう	油		
			春野菜の炒め物	かまぼこ		にんじん、 チンゲン菜	たけのこ、生姜	春雨、さとう	油	647	836
			みそラーメン	ぶた肉、みそ		にんじん	もやし、キャベツ、玉ねぎ、 とうもろこし、生姜、にんにく		油、ごま油、ごま	22.0	27.3
23日 (水)	はちみつパン	牛乳	とり肉のコーンフレーク焼き	とり肉	牛乳			はちみつパン、 米粉パン粉、コーンフレーク	ノンエッグマヨネーズ		
			フルーツボンチ				パイナップル	ゼリー		667	834
			ミネストローネ	フランクフルト		にんじん、トマト	キャベツ、玉ねぎ、にんにく	マカロニ	オリーブオイル	28.6	34.2
24日 (木)	地粉うどん 世界の味めぐり 献立(大阪)	牛乳	たこ焼き	たこ	牛乳		キャベツ	地粉うどん、さとう、 でん粉、米粉	油		
			小松菜のたいたん	ちくわ		小松菜、にんじん	白菜			599	734
			きつねうどん	ぶた肉、油揚げ		にんじん	玉ねぎ、長ねぎ	さとう		21.4	25.8
25日 (金)	ごはん	牛乳	まぐろカツソースがけ	まぐろ	牛乳		玉ねぎ、生姜	ごはん、パン粉、 小麦粉、さとう	油		
			もやしのナムル (ナムルドレッシング)			にんじん	きゅうり、もやし		ドレッシング	581	801
			卵入りトックスープ	とり肉、卵		にんじん、 チンゲン菜	玉ねぎ	トック、でん粉	油、ごま油	20.3	26.4
28日 (月)	ごはん	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ	ぶた肉、とり肉	牛乳		玉ねぎ	ごはん、さとう、 でん粉			
			ひじきの煮物	さつま揚げ、 とり肉	ひじき	にんじん	こんにゃく、枝豆	さとう	油	570	755
			じゃがいもと厚揚げのみそ汁	生揚げ、みそ		ほうれん草	玉ねぎ、長ねぎ	じゃがいも		22.2	26.9
30日 (水)	ごはん	牛乳	さばのカレー焼き	さば	牛乳		生姜	ごはん			
			じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉		にんじん、 さやいんげん	こんにゃく	じゃがいも、さとう	油	596	797
			豆腐のみそ汁	豆腐、油揚げ、 みそ		小松菜	大根、長ねぎ			23.2	28.9

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。

※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。

※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。

※「中>〇〇」は、中学校のみ提供の献立になります。



給食だより

4月の目標

「みんなで楽しく食べよう」
「バランスよく食べよう」



ご入学、ご進級おめでとうございます。久喜市立学校給食センターでは、この給食だよりを通して、学校給食や食育に関する情報をお届けしてまいります。ぜひ、お子さまと一緒にご覧いただき、ご家庭での食育にご活用いただければ幸いです。「子どもたちの笑顔あふれる久喜の学校給食」を目指して安全でおいしい給食を提供いたしますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

給食のねらい

学校給食は、教育の一環として実施されています。栄養のバランスのとれた食事を友人や先生と一緒に食べることに、**食事のマナー**や**食べもの**、**栄養のこと**などを知り、**豊かな心**と**丈夫なからだ**を作ること为目标としています。

充実した献立

- ① 行事食
- ② 郷土料理や教科関連献立等
- ③ 世界の味めぐり献立

久喜市「給食・食に関する指導」年間計画に基づき、毎月提供します。(コースにより実施日は異なります)

主食

〇ごはん(週3回)

久喜産米「彩のかがやき」又は「彩のきすな」を使用(10割)。さいたま市にある「埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場」で製造、配送します。

〇パン(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割)。市内にある「(有)新井製パン工場」で製造、配送します。

〇めん(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割・約10割)。行田市にある「(有)まにわ製麺所」で製造、配送します。

副食(主菜、副菜、汁物)

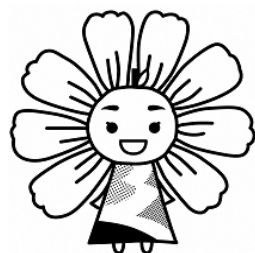
揚げ物、煮物、炒め物、和え物、汁物などバラエティーに富んだ内容で、地場産農産物や旬の食材を積極的にとり入れています。「久喜市立学校給食センター」で調理、配送します。

牛乳

主に県内産の生乳を使用した牛乳です。行田市にある「森乳業(株)」で製造し、配送します。

給食写真をブログで公開中!

久喜市のホームページまたは、各学校のホームページでご覧いただけます。



久喜市立小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

学校給食のコース分けについて

リスク分散や食材調達等を考慮し、市内小・中学校31校を3つのコースに分けて提供しています。

Aコース

久喜小学校
清久小学校
本町小学校
久喜北小学校
江面小学校
鷺宮小学校
砂原小学校
久喜中学校
久喜南中学校
鷺宮中学校
鷺宮西中学校

Bコース

太田小学校
青葉小学校
青毛小学校
久喜東小学校
菖蒲小学校
小林小学校
三箇小学校
栢間小学校
菖蒲東小学校
久喜東中学校
太東中学校
菖蒲中学校

Cコース

栗橋西小学校
栗橋南小学校
栗橋小学校
桜田小学校
東鷺宮小学校
栗橋東中学校
栗橋西中学校
鷺宮東中学校



新しいクラスで迎える新学期は、慣れない環境の中で子どもたちの食欲に変化が見られることもあります。そこで今月は、子どもたちに親しみのある食材や料理を多くとり入れ、小学1年生にも食べやすいよう配慮した献立になっています。

今年度も引き続き、楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けします。



お知らせ



- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはしでは食べにくいおかずの時のみスプーンを配送します。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由等により給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

学校給食費について (令和7年度)

	保護者負担分	給食回数	1食単価
小学校	4,150/月	188回	243円
中学校	4,960/月	185回	295円

※中学3年生の給食回数は179回になります。

※学校が指定する期日までに必ず納入をお願いします。学校給食費未納の場合は、訪問などによる徴収を実施します。

※ご家庭からいただく学校給食費は、**食材費**のみに使われます。設備費、人件費、光熱水費などは、市が負担します。

※病気やけが等で学校給食を連続して6日以上停止する場合は、欠食日数分を差し引いた額を徴収いたします。
保護者からの事前の申し出により対応いたしますので、詳しくは学校にお問い合わせください。

※食物アレルギーなどにより牛乳を停止する場合は、牛乳代を除いた額を徴収いたします。

※試食会(PTA等)の費用は、小学校296円、中学校362円です。物価高騰の影響により、費用が変更になる場合があります。



令和7年度は『世界の味めぐり献立』を提供します!

令和7年度は、国際博覧会(万博)や先進首脳会議(G7サミット)等の世界をまたぐさまざまな国際的なイベントが開催されます。久喜市においてもこれらを学校給食に取り入れ、世界の食文化を学び、体験し、豊かな国際感覚をはぐくむことを目的に、毎月「世界の料理」を提供することとしました。

ご家庭でも世界の料理を楽しんでいただけるように、さまざまな世界の料理を紹介していきたいと思ひます!ぜひご家庭で話題にしてみてくださいね。



4月の世界の味めぐり献立『日本国際博覧会(大阪)』

4月13日から大阪府で日本国際博覧会(大阪・関西万博)が開催されます。万博は、地球規模のさまざまな課題に取り組むために世界各地から英知が集まる場です。

大阪には、こだわりの「だし」文化と心から愛するコナモン(粉食)文化があります。その二つをシンプルに味わえるのがきつねうどんです。給食でもカツオとサバでだしをとり、甘辛く煮た油揚げを入れて仕上げます。また、大阪のコナモン(粉食)文化を代表する「たこ焼き」と小松菜のたいたんを組み合わせました。「たいたん」とは、関西地方の言葉で、煮物のことです。給食を食べて、大阪の味を楽しみましょう!

久喜市では、学校給食献立等の情報発信の拡大を図るため、スマートフォンやタブレット端末を活用し、お子さまの通う学校の給食の献立確認や料理のレシピ検索等が行える「給食献立情報発信支援サービス『給食ナビ』」を導入しています。

給食ナビの概要

- ・学校給食の栄養バランスを見やすいグラフで表示
- ・簡易なアレルギーチェックができる

利用方法

- ① Apple Store 又は Google Play から『給食ナビ』のアプリをダウンロード
- ② 子どもを通う学校を設定



学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。

※4月分は、
4月9日までに
掲載する予定です。