

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

4月分予定献立表(Cコース)

(給食回数13回)



久喜市教育委員会

久喜市立学校給食センター

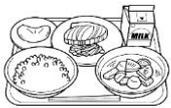
令和4年度

| 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 | | |
| 12日 (火) | ごはん | 牛乳 | メンチカツ(ソース) | 豚肉、鶏肉 | 牛乳 | | 玉ねぎ、生姜 | ごはん、小麦粉、 パン粉、砂糖 | 油 | 817 | |
| | | | 茎わかめの炒め物 | 豚肉 | 茎わかめ | にんじん | ごぼう | | 油、ごま油 | | |
| | | | あさりのみそ汁 | あさり、豆腐、 みそ | | にんじん | 大根、長ねぎ | | | | 29.6 |
| 13日 (水) | 黒パン | 牛乳 | 野菜のグラタン | 豆乳、おから | 牛乳 | にんじん、 ほうれん草 | 玉ねぎ、とうもろこし | 黒パン、じゃが芋、 米粉 | 油 | 911 | |
| | | | チリコンカン | 豚肉、大豆 | | にんじん | 玉ねぎ、にんにく | | 油 | | |
| | | | 春雨スープ | 鶏肉 | | にんじん | キャベツ、とうもろこし | 春雨 | 油 | | 31.7 |
| 14日 (木) | 中華めん | 牛乳 | 春巻き | 豚肉 | 牛乳 | にんじん、にら | キャベツ、たけのこ、玉ねぎ 干しいたけ、にんにく | 中華めん、春雨、 小麦粉、でん粉 | 油 | 816 | |
| | | | 春キャベツのサラダ | | | にんじん | キャベツ、とうもろこし | 砂糖 | ごま油、油 | | |
| | | | 豆腐ラーメン | 豚肉、豆腐 | わかめ | にんじん | 玉ねぎ | でん粉 | 油 | | 28.3 |
| 15日 (金) | わかめごはん 行事食 (入学・進級 お祝い献立) | 牛乳 | 鶏肉のから揚げ | 鶏肉 | 牛乳 | | にんにく、生姜 | わかめごはん、 でん粉 | 油 | 884 | |
| | | | ひじきの五色炒め | 豚肉 | ひじき | にんじん、 さやいんげん | もやし | 春雨 | 油 | | |
| | | | お祝いすまし汁 | なると | | にんじん | 大根、長ねぎ、干しいたけ | | | | 35.9 |
| | | | お祝いいちごゼリー | | | | | ゼリー | | | |
| 18日 (月) | ごはん お話し給食 (お豆腐百 ちょう・あひら あげ百まい) | 牛乳 | レバーとポテトのオーロラソース 和え | 豚レバー | 牛乳 | | 生姜、にんにく | ごはん、じゃが芋、 砂糖、でん粉 | 油 | 878 | |
| | | | もやしとじゃこの和え物 | | ちりめんじゃこ | にんじん、小松菜 | もやし | 砂糖 | 油 | | |
| | | | 豆腐と油揚げのみそ汁 | 豆腐、油揚げ、 みそ | | にんじん | 大根、長ねぎ | | | | 30.7 |
| 19日 (火) | ごはん | 牛乳 | さわらのみそだれがけ | さわら、みそ | 牛乳 | | | ごはん、砂糖、 でん粉 | | 791 | |
| | | | しらたきとたけのこの甘辛炒め | 豚肉 | | にんじん | にんにく、たけのこ、しらたき | 砂糖 | 油、ごま油、ごま | | |
| | | | 鶏のつくね汁 | 豚肉、鶏肉、 かまぼこ | | にんじん | 大根、ごぼう、玉ねぎ | でん粉 | 油 | | 37.4 |
| 20日 (水) | ツイストパン | 牛乳 | パリッオーネ | 鶏肉、大豆粉 | 牛乳 | | 玉ねぎ、にんにく | ツイストパン、小麦粉 | 油 | 876 | |
| | | | ブロッコリーサラダ (サウザンアイランドドレッシング) | | | ブロッコリー、 にんじん | キャベツ | | ドレッシング | | |
| | | | ニョッキ入りコーンシチュー | ベーコン、豆乳 | 牛乳 | | 玉ねぎ、とうもろこし | かぼちゃニョッキ | 油、ホワイルウ | | 28.1 |
| 21日 (木) | 地粉うどん 郷土料理 (大原府) | 牛乳 | たこ焼き | たこ | 牛乳 | | キャベツ、ねぎ | 地粉うどん、小麦粉、 砂糖 | | 764 | |
| | | | キャベツともやしの和風和え (和風ドレッシング) | | | にんじん | もやし、キャベツ、 とうもろこし | | ドレッシング | | |
| | | | きつねうどん | 豚肉、油揚げ | | にんじん | 玉ねぎ、長ねぎ | 砂糖 | | | 31.6 |
| | | | ヨーグルト | | ヨーグルト | | | | | | |
| 22日 (金) | 麦ごはん | 牛乳 | あじフリッター | あじ | 牛乳、あおさ、 おきあみ | | | 麦ごはん、小麦粉、 でん粉、砂糖、米粉 | 油 | 938 | |
| | | | イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング) | | | ブロッコリー、 にんじん | こんにゃく | | ドレッシング | | |
| | | | トマトカレー | 豚肉 | 粉チーズ | にんじん、トマト | 玉ねぎ、にんにく | じゃが芋 | 油、カレールウ | | 28.9 |
| 25日 (月) | ごはん | 牛乳 | さんまのおかか煮 | さんま、 かつお節 | 牛乳 | | 生姜 | ごはん、砂糖 | | 751 | |
| | | | 変わり和え | ちくわ | | にんじん | もやし、きゅうり | | | | |
| | | | 豚汁 | 豚肉、豆腐、 みそ | | にんじん | ごぼう、長ねぎ | じゃが芋 | | | 36.9 |
| 26日 (火) | ごはん | 牛乳 | 鶏肉の甘酢あんかけ | 鶏肉 | 牛乳 | にんじん | 玉ねぎ | ごはん、砂糖、 でん粉 | 油 | 830 | |
| | | | 春雨の中華炒め | 豚肉 | | にんじん、小松菜 | にんにく、たけのこ | 春雨、砂糖 | 油、ごま油、ごま | | |
| | | | ワンタンスープ | なると | | | 玉ねぎ、もやし、長ねぎ、 干しいたけ | ワンタンの皮 | ごま油 | | 34.0 |
| 27日 (水) | バターコッペ | 牛乳 | ハンバーグトマトソースかけ | 豚肉、鶏肉 | 牛乳 | | マッシュルーム、玉ねぎ | バターコッペ、砂糖、 でん粉 | | 848 | |
| | | | フルーツポンチ | | | | パインアップル、みかん | ゼリー | | | |
| | | | アルファベットスープ | 豚肉 | | にんじん | 玉ねぎ、キャベツ | マカロニ | 油 | | 29.4 |
| 28日 (木) | 中華めん | 牛乳 | いかのキムチ揚げ | いか | 牛乳 | | | 中華めん、でん粉 | 油 | 890 | |
| | | | 野菜のオイスターソース炒め | 鶏肉、生揚げ | | にんじん | キャベツ、玉ねぎ | でん粉 | 油、ごま油 | | |
| | | | タンタンメン | 豚肉、みそ | | にんじん、にら | にんにく、生姜、玉ねぎ、 もやし | でん粉 | 油、ごま、ごま油 | | 38.2 |
| | | | | | | | | | 4月平均栄養摂取量 | 熱量(kcal) | 846 |
| | | | | | | | | | | たんぱく質(g) | 32.4 |

※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。詳細な内容が必要な方は、ご相談ください。

※主食と飲物の食材については、各日の一段目に記載しています。



給食だより



4月の目標

「楽しい食事をしよう」

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。

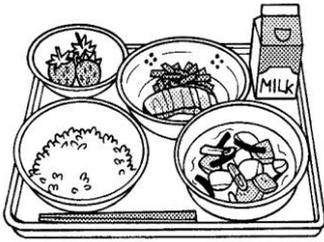
給食のねらい

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**を作ることを目指しています。

充実した献立

- ① 行事食
- ② 郷土料理や教科関連献立
- ③ おはなし給食

久喜市「給食・食に関する指導」年間指導計画に基づき、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」を使用（10割）。久喜・菖蒲地区は「全国農協食品(株)久喜事業所」、栗橋・鷺宮地区は「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。

〇麺(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」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。



学校給食費について (令和4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243円、中学校295円です。

4月の献立について 「献立のポイント」



新しいクラスで迎える新学期、慣れない環境で子どもたちの食欲に変化が見られることも。今月は、子どもたちが親しみやすい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。楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けいたします。

コースについて

久喜市では、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学校給食を提供しています。

| Aコース | Bコース | Cコース |
|--------|--------|--------|
| 久喜小学校 | 太田小学校 | 栗橋西小学校 |
| 清久小学校 | 青葉小学校 | 栗橋南小学校 |
| 本町小学校 | 青毛小学校 | 栗橋小学校 |
| 久喜北小学校 | 久喜東小学校 | 桜田小学校 |
| 江面小学校 | 菖蒲小学校 | 東鷺宮小学校 |
| 鷺宮小学校 | 小林小学校 | 栗橋東中学校 |
| 砂原小学校 | 三箇小学校 | 栗橋西中学校 |
| 久喜中学校 | 栢間小学校 | 鷺宮東中学校 |
| 久喜南中学校 | 菖蒲東小学校 | |
| 鷺宮中学校 | 久喜東中学校 | |
| 鷺宮西中学校 | 太東中学校 | |
| | 菖蒲中学校 | |



おはなし給食について

本に出てくる料理を一度は食べてみたい!と思ったことはありませんか? 令和4年度は、毎月1回、本に登場する料理や食材を「おはなし給食」にとり入れていきます。

物語を頭に思い浮かべながら給食を食べると、本の世界を味わうことができたり、本を読むことで、その料理や食材のことをさらに知ることができます。給食で紹介した本を、ぜひ手にとって読んでみましょう。

4月のおはなし給食

「おとうふ百ちよう・あぶらあげ百まい」 著者 三田村 信行

ある日の夜、男の子はお豆腐屋に行き、「明日の朝までに、お豆腐百丁・油揚げ百枚を準備してほしい」と言いました。店主は、何事かと思いつながらも、夜な夜な、お豆腐と油揚げを作りました。当日、お豆腐と油揚げを持ちながら男の子を待っていると、男の子が「こっちだよ」と呼び、後をついていくとそこには小さな家が一軒、中に入ると……。この続きは、本を読んで確かめてみましょう。

給食では、豆腐と油揚げを使ったみそ汁を提供します。ぜひ、豆腐と油揚げを味わいながら食べてみてください。

おしらせ

- ・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、宗教上の理由及び放射能を理由に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。
- ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。また、施設は24時間換気が行われています。

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。



【問い合わせ】

久喜市立学校給食センター 電話 0480-22-8989 FAX 0480-22-1100