

4月 学校給食献立予定表

Aコース

東小・中央小・南小・  
藤田小・北泉小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる(赤)	エネルギーになる(黄)	体の調子を整える(緑)	1人分 - [kcal]	蛋白質 [g]
12 火	牛乳	ソフトフランスパン(いちごジャム) 彩り団子のスープ カレーコロッケ まめまめサラダ	牛乳 彩り団子 大豆 レッドキドニー	ソフトフランスパン カレーコロッケ 油 玉ねぎドレッシング いちごジャム	人参 玉ねぎ キャベツ 小松菜 枝豆	579	20.5
13 水	牛乳	もち麦ごはん 春キャベツのみそ汁 枝豆フリッター② 彩り豚丼の具	牛乳 あさり 油揚げ わかめ みそ 豚肉	もち麦ごはん 油 三温糖	人参 キャベツ ほうれん草 枝豆フリッター しょうが 玉ねぎ ごぼう グリンピース しらたき	700	30.2
14 木	牛乳	ごはん 小松菜のみそ汁 鮭の塩焼き 生揚げの五目煮	牛乳 みそ 鮭 豚肉 生揚げ	ごはん 油 三温糖 片栗粉	人参 大根 えのき 小松菜 たけのこ 干ししいたけ 玉ねぎ キャベツ	568	26.8
15 金	牛乳	フラワーロール ABCスープ ウインナーイタリアンソース② こんにゃくサラダ	牛乳 ベーコン ウインナー	フラワーロール じゃがいも マカロニ オリーブ油 三温糖 イタリアンドレッシング	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト パセリ こんにゃく	593	22.4
18 月	牛乳	ごはん もやしとにらのみそ汁 カレー風味ハムカツ 海藻サラダ	牛乳 生揚げ みそ ハム 海藻ミックス わかめ	ごはん 薄力粉 パン粉 油 香味塩ドレッシング	人参 もやし ねぎ にら こんにゃく コーン キャベツ	629	22.4
19 火	牛乳	ソフトフランスパン イタリアンスープ ヘルシーローストチキン 野菜のパペロンチーノ	牛乳 鶏肉 ベーコン	ソフトフランスパン 三温糖 オリーブ油 スパゲッティ 油	玉ねぎ 人参 コーン トマト ほうれん草 にんにく セロリー 小松菜 エリンギ	535	27.2
20 水	牛乳	茶飯 すまし汁 あじフリッター② たけのこごはんの具	牛乳 かまぼこ わかめ 豆腐 あじフリッター 鶏肉 油揚げ	茶飯 油 三温糖	人参 えのき 糸みつば 干ししいたけ たけのこ	646	25.1



# 給食だより



ご入学・ご進級おめでとうございます。新学期を迎え、子供達は希望とやる気に満ちていることでしょう。給食センターでは、「安全安心・おいしい・楽しい給食」を目指します。ご理解とご協力をお願いいたします。

## ✿本庄上里学校給食センターについて✿

- (1)所在地 本庄市小島南1-8-1  
小学校 13校(本庄地域8校・上里町5校)  
中学校 5校(本庄地域3校・上里町2校)
- (2)職員構成(令和4年4月1日現在)  
事務4名、栄養教諭・栄養士等4名  
アレルギー対応給食調理員2名  
(株)東洋食品 委託調理員等 約60名

## ✿献立について✿

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、郷土料理や行事食・外国の料理なども取り入れた献立を実施しています。



給食センターでは、献立やおすすめレシピなどの情報を発信しています。ホームページ・ツイッターから、ご覧ください!



おすすめ給食レシピ



Twitter更新中

A・B・中の3コース、およそ7000食の給食を作っています。

4月 学校給食献立予定表

Aコース

東小・中央小・南小・  
藤田小・北泉小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる(赤)	エネルギーになる(黄)	体の調子を整える(緑)	1食分 [kcal]	蛋白質 [g]		
21 木	牛乳	ごはん ポークカレー チキンナゲット② グリーンサラダ	牛乳 豚肉 チキンナゲット	ごはん 油 ジャがいも かんきつドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 りんご キャベツ ほうれん草 きゅうり	725	23.9		
22 金	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き ヘルシーサラダ	牛乳 豚肉 みそ 春巻き ツナ	中華麺 ごま油 ごま 棒棒鶏ドレッシング 油	しょうが にんにく 人参 もやし コーン ねぎ にら ごぼう キャベツ	719	26.7		
25 月	牛乳	ごはん 若竹汁 さばのねぎみそ焼き じゃがいもの磯煮	牛乳 かまぼこ わかめ さば みそ 豚肉 ひじき	ごはん 三温糖 油 じゃがいも	人参 たけのこ しょうが ねぎ 玉ねぎ いんげん こんにゃく	594	26.4		
26 火	牛乳	フラワーロール 玉ねぎ黄金スープ ハンバーグデミソース 春キャベツのサラダ	牛乳 ベーコン ハンバーグ	フラワーロール オリーブ油 三温糖 フレンチドレッシング	玉ねぎ コーン パセリ セロリー キャベツ 人参 枝豆	654	24.6		
27 水	牛乳	わかめごはん けんちん汁 鶏肉の唐揚げ 水菜ともやしのサラダ	牛乳 豆腐 油揚げ 鶏肉	わかめごはん 油 さといも 片栗粉 和風ドレッシング	人参 ごぼう 大根 干しいたけ ねぎ しょうが みすな もやし こんにゃく	669	25.0		
28 木	牛乳	ごはん 五目スープ にらまんじゅう①② ビビンバの具	牛乳 ベーコン 豆腐 にらまんじゅう 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 干しいたけ たけのこ ねぎ チンゲンサイ しょうが にんにく ぜんまい 白菜キムチ ほうれん草 もやし	608	24.0		
材料入荷による多少の変更はご了承ください (1年生は 4/15(金)から給食開始です。)						給食回数 13回 給食回数 10回	平均摂取量	632	25.0
						給食回数 10回 給食回数 10回	摂取基準	650	21g~ 32.5g

太字: 本庄または上里産です

**本庄上里学校給食センター**  
「令和4年度アレルギー対応給食協議会」の委員募集

給食センターでは、「アレルギー対応給食協議会」を設置し、学校給食における食物アレルギーの対応について協議しています。

つきましては、下記のとおり募集します。

- 対象 食物アレルギーのある児童生徒の保護者
- 募集人数 2人(本庄市1人・上里町1人)
- 開催回数 年3回程度(平日、日中の会議です) 会議に出席した時は、規定により報酬をお支払いします。
- 応募方法 応募用紙に応募理由を記入の上、給食センターに提出してください。 ※応募用紙は給食センターにあります。
- 締切日 令和4年4月25日(月)
- 選考方法 給食センター事務局にて書類選考を行います。
- 問合せ先 給食センター 0495(24)2621

多言語に対応した献立表を  
デジタルブックで配信中!

〇ブラウザでもアプリでも、スマホやタブレットで読める  
〇文字サイズを調整できる 〇動画や写真も楽しめる  
〇10言語で読める・聞ける(音声読み上げ対応※)

無料 FREE APP

【対応言語】  
日本語、英語、中国語(簡体字・繁体字)  
韓国語、タイ語、ポルトガル語(ブラジル)  
スペイン語、インドネシア語、ベトナム語  
※ベトナム語は音声読み上げに対応していません。

※ブラウザ版は音声読み上げには対応していません。  
音声読み上げには、無料アプリ「カタポケ」のインストールが必要です。

アプリのインストール

ブラウザ版

▲ iOS ▲ Android

**栄養  
相談日**

日時 4月20日(水)  
午後1:30~4:00まで  
場所 本庄上里学校給食センター  
☎0495(24)2621  
食物アレルギー等でご相談の  
ある方はお気軽にお越し下さい。