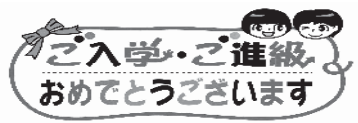


# 4月(前半) 学校給食献立予定表 Bコース

本庄南小・藤田小・賀美小・七本木小  
長幡小・神保原小・上里東小学校

日曜日	献立名	食品の働き			摂取量	
		血や肉、骨などをつくるもの(あか)	エネルギーになるもの(きいろ)	体の調子をととのえるもの(みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
12 火	ごはん 牛乳 あさりと生揚げのみそ汁 カレーコロッケ 筑前煮	牛乳 あさり 生揚げ みそ 鶏肉	ごはん 三温糖 カレーコロッケ 油 さといも	人参 えのきたけ こまつな こんにゃく ごぼう いんげん たけのこ しいたけ	699	26.3
13 水	たまごパン 牛乳 玉ねぎ黄金スープ 白身魚のﾊﾞｰﾊﾞｰｸｰﾘｰｽ きゅうりサラダ	牛乳 ベーコン たら	たまごパン 油 三温糖 片栗粉 柑橘ドレッシング	玉ねぎ ソニオン コーン ねぎ(上里) パセリ にんにく アップルソース きゅうり(本庄) こんにゃく ブロッコリー	601	24.3
14 木	ごはん 牛乳 ハヤシライス ほうれん草オムレツ フルーツココ	牛乳 豚肉 ほうれん草オムレツ	ごはん 油 三温糖 じゃがいも ナタデココ カクテルゼリー	玉ねぎ グリンピース 人参 もも みかん パイナップル	753	21.7
15 金	ごはん 牛乳 上里小松菜のみそ汁 鶏肉の唐揚げ 上州きんぴら	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん さといも 片栗粉 油 三温糖 ごま ごま油	人参 えのきたけ ごぼう 小松菜(上里) しょうが こんにゃく いんげん	713	25.9
18 月	バターロール 牛乳 キャベツスープ ウイナーｲﾀﾘｱﾝｽ② 花野菜サラダ	牛乳 ウイナー	バターロール オリーブ油 三温糖 ごまドレッシング	人参 玉ねぎ コーン キャベツ にんにく トマト ブロッコリー カリフラワー	624	22.9
19 火	ごはん 牛乳 中華スープ かにシュｰマイ② ピピンパ	牛乳 豆腐 豚肉 かにシュｰマイ	ごはん ごま油 三温糖 ごま	ねぎ(本庄) ほうれん草 チンゲンサイ しょうが にんにく ぜんまい 人参 はくさいキムチ もやし	628	23.4
20 水	豆乳 セサミパンズ 牛乳 ラビオリスープ ハンバーグデミソース ツナサラダ	牛乳 ハンバーグ ツナ	豆乳セサミパンズ ラビオリ 三温糖 オリーブ油 玉ねぎドレッシング	人参 コーン 玉ねぎ ほうれん草 セロリー キャベツ きゅうり(上里)	639	27.1

## 4月給食だより



新年度を迎え、子ども達は期待とやる気に満ちていることでしょう。4月の給食は12日から、小学校1年生は15日から始まります。給食センターではおいしくて安全な給食を通して、子ども達の健康と笑顔のお手伝いをしたいと思います。よろしくお願いします。

### 本庄上里学校給食センターの概要

- (1)所在地 本庄市小島南1-8-1  
小学校 13校 (旧本庄市8校・上里町5校)  
中学校 5校 (旧本庄市3校・上里町2校)
- (2)職員構成 (平成28年4月1日現在)  
事務4名、栄養士4名 (県栄養教諭3名・市主任1名)  
アレルギー対応給食調理員3名  
※平成28年度から調理及び配送業務の民間委託を開始  
(株)東洋食品 委託調理員等 66名



### 献立の内容について

- ◎一汁二菜を基本としています。
- 【主食】  
・ご飯・週3回 (お米は児玉郡市産の「キヌヒカリ」を給食センターの炊飯室で炊いています。  
・パン、麺・週1回
- 【牛乳】 小学校・中学校200ml  
※中学校は6～10月は250mlです。



### 給食について

献立は、文部科学省「学校給食実施基準」の「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」をもとに、1日に必要な栄養量の3分の1を摂取できるように栄養士が作成しており、日常で摂取しにくい栄養素については、1日に必要な量の4～5割摂取できるようにしています。  
また、食品の組み合わせ、調理方法等を工夫し、児童生徒の嗜好の偏りをなくし、衛生的かつ安全であるよう配慮しています。  
学校給食の食事内容は、学校における食育の推進を図る観点から、給食時間はもとより各教科における食に関する指導に、学校給食を活用した指導が行えるよう充実改善等が図られています。

- 【給食費について】  
小学校 月額：3,900円 (4月のみ3,990円)  
中学校 月額：4,830円 (4月のみ4,870円)  
\*給食費は小・中学校188回 (年間給食実施回数) を基本とした年間の食材費をもとに、月額で徴収させていただきます。(8月を除く11ヶ月)  
\*給食費は全額食材費に充てられます。  
\*食材費には1食当たり4円の補助金(公費)が加算されています。  
\*人件費、光熱水費、施設費等は設置者(本庄市・上里町)の負担となっています。  
(おねがい)  
給食費の未納は不公平が生じるとともに、学校給食の円滑な運営に支障をきたしますので銀行口座の残高を確認し、期限内のお支払いをお願いいたします。

# 4月(後半) 学校給食献立予定表 **B** コース

本庄南小・藤田小・賀美小・七本木小  
長幡小・神保原小・上里東小学校

日曜日	曜日	献立名		食品の働き			摂取量			
				血や肉、骨などをつくるもの(あか)	エネルギーになるもの(きいろ)	体の調子をととのえるもの(みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g		
21	木	ごはん	牛乳	本庄玉ねぎのみそ汁 鶏肉のたれかつ丼 切干大根のサラダ	牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 薄力粉 パン粉 油 三温糖 野菜いっぱい'レツツ'	玉ねぎ(本庄) 人参 切干大根 キャベツ	725	28.0	
22	金	ごはん	牛乳	けんちん汁 鮭の春色焼き たけのこごはんの具 河内挽柑	牛乳 豆腐 鮭 みそ 鶏肉 油揚げ	ごはん 油 さといも 三温糖	ごぼう 人参 大根 こんにゃく しいたけ たけのこ グリンピース 河内挽柑	654	27.1	
25	月	中華麺	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き 海藻サラダ	牛乳 豚肉 みそ 春巻き 海藻ミックス わかめ	中華麺 ごま油 ごま油 中華ドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし コーン いら こんにゃく <b>ねぎ(上里)</b> キャベツ <b>きゅうり(本庄)</b>	678	25.9	
26	火	ごはん	牛乳	若竹汁 鯖の塩焼き 五目煮豆	牛乳 糸かまぼこ わかめ 塩さば 鶏肉 大豆	ごはん 油 三温糖	人参 たけのこ ごぼう こんにゃく	641	30.5	
27	水	子どもパン	牛乳	彩り団子のスープ エビカツ(ソース) ルオーテのトマト煮	牛乳 彩り団子 エビカツ ベーコン	子どもパン 油 マカロニ オリーブ油	人参 玉ねぎ キャベツ 小松菜 にんにく トマト パセリ	635	24.1	
28	木	ごはん	牛乳	ポークカレー 福神漬 コーンサラダ お祝いデザート	牛乳 豚肉	ごはん じゃがいも お祝いゼリー 油 フレンチドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ ソニオン 福神漬 アップルソース チャツネ キャベツ コーン 人参	709	21.4	
材料入荷による多少の変更はご了承ください							給食回数 13回	平均摂取量	669	25.3
								摂取基準量	640	24.0



## ☆ 食物アレルギーの対応について ☆

給食センターでは、食物アレルギーのある児童・生徒のみなさんが、安心して給食が食べられるように、次の対応を行っています。

### ①対応給食の提供

**卵(鶏卵・うずら卵)と乳・乳製品のアレルギー対応給食を実施しています。**

◎詳細は、給食センターホームページをご覧ください。

### ②資料の提供

食物アレルギーは原因となるアレルゲンが多く、児童・生徒によっては、原因食品が2種類以上にわたる場合もあり、児童・生徒個々に症状の差があります。

毎月、学校給食献立予定表を各家庭に配布していますが、希望された方には、給食食材について詳しく明記した**明細献立表**を提供しています。

明細献立表を希望される方は、学校に申し出てください。また、栄養相談日にセンターで閲覧することもできます。明細献立表及び、更に詳しい内容が分かる**原料配合表**については、ホームページをご覧ください。

### 【ホームページ閲覧方法】

給食センター ホームページ



食物アレルギー対応



### ①対応給食の提供

「食物アレルギー対応給食実施基準」

### ②資料の提供

- ・明細献立表 (当月と翌月分)
- ・原料配合表 (主食)  
(調味料等)  
(加工食品等 当月と翌月分)



## ホームページをぜひご覧ください！

給食センターのホームページでは、給食写真を毎日更新しています。(写真はAコースの献立)また、明細献立、アレルギー情報、人気メニューのレシピ、食材の産地等、様々な情報を提供しております。ツイッターやフェイスブックでも調理中の写真や食材についてなど、給食に関するいろいろな情報を発信しています。



ホームページアドレス  
<http://www.kyuushoku.jp>  
「本庄上里学校給食センター」でも検索できます



## 栄養相談日

- 日時 4月26日(火)  
午後1:30~4:00まで
- 場所 本庄上里学校給食センター  
TEL 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