

日・曜日	飲料	料理名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	1人分 [kcal]	蛋白質 [g]
12 火	牛乳	しょうゆラーメン 五目パオズ② 青菜とじゃこのサラダ	豚肉 五目パオズ	牛乳 揚げちりめん	人参 なら 小松菜	しょうが にんにく もやし ねぎ コーン キャベツ	中華麺	油 香味塩トレッシング	692	31.0
13 水	牛乳	ごはん あさりと生揚げのみそ汁 さわらの春色焼き 筑前煮	あさり 生揚げ みそ さわら 鶏肉	牛乳	人参 ほうれん草 いんげん	えのき ねぎ ごぼう たけのこ 干しいたけ こんにゃく	ごはん 三温糖 さといも	油	749	34.0
14 木	牛乳	ソフトフランスパン <sup>(いちごジャム)</sup> 彩り団子のスープ カレーコロッケ まめまめサラダ	彩り団子 大豆 レッドパプリ	牛乳	人参 小松菜 枝豆	玉ねぎ キャベツ いちごジャム	ソフトフランスパン カレーコロッケ	油 玉ねぎトレッシング	723	24.6
15 金	牛乳	もち麦ごはん 春キャベツのみそ汁 枝豆フリッター③ 彩り豚丼の具	あさり 油揚げ みそ 豚肉	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草	キャベツ しょうが 枝豆フリッター 玉ねぎ ごぼう グリーンピース しらたき	もち麦ごはん 三温糖	油	907	37.9
18 月	牛乳	ごはん 小松菜のみそ汁 鮭の塩焼き 生揚げの五目煮	みそ 鮭 豚肉 生揚げ	牛乳	人参 小松菜	大根 えのき たけのこ 干しいたけ 玉ねぎ キャベツ	ごはん 三温糖 片栗粉	油	683	32.1
19 火	牛乳	肉うどん みそポテト③ こんにゃくサラダ	豚肉 なると みそ	牛乳	人参 なら	しょうが まいたけ ねぎ キャベツ こんにゃく	地粉うどん じゃがいも 薄力粉 片栗粉 三温糖	油 和風トレッシング	778	27.6
20 水	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	生揚げ みそ ハム	牛乳 海藻ミックス わかめ	人参 なら	もやし ねぎ こんにゃく コーン キャベツ	ごはん 薄力粉 パン粉	油 香味塩トレッシング	733	26.2

# 4月 給食だよ!

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

## 学校給食について

「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



日・曜日	飲料	料理名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	1食分 - [kcal]	蛋白質 [g]
21 木	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 野菜のペペロンチーノ マスカットゼリー	鶏肉 ベーコン	牛乳	人参 トマト ほうれん草 小松菜	玉ねぎ コーン にんにく セロリー エリンギ	ソフトフランスパン 三温糖 スパゲッティ マスカットゼリー	オリーブ油	711	33.1
22 金	牛乳	茶飯 すまし汁 あじフリッター③ たけのこごはんの具	かまぼこ 豆腐 あじフリッター 鶏肉 油揚げ	牛乳 わかめ	人参 糸みつば	えのき 干しいたけ たけのこ	茶飯 三温糖	油	812	31.4
25 月	牛乳	ごはん ポークカレー チキンナゲット③ グリーンサラダ	豚肉 チキンナゲット	牛乳	人参 ほうれん草	しょうが にんにく 玉ねぎ りんご キャベツ きゅうり	ごはん じゃがいも	油 かんきつドレッシング	914	30.3
26 火	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き ヘルシーサラダ	豚肉 みそ 春巻き ツナ	牛乳	人参 いら	しょうが にんにく もやし コーン ねぎ ごぼう キャベツ	中華麺	ごま油 ごま油 棒棒鶏ドレッシング	870	32.3
27 水	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	かまぼこ さば みそ 豚肉	牛乳 わかめ ひじき	人参 いんげん	たけのこ しょうが ねぎ 玉ねぎ こんにゃく	ごはん 三温糖 じゃがいも	油	718	31.7
28 木	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	ベーコン ハンバーグ	牛乳	パセリ 人参 枝豆	玉ねぎ コーン セロリー キャベツ	フラワーロール 三温糖	オリーブ油 フルチドレッシング	843	30.7
材料入荷による多少の変更はご了承ください									平均 779	31.0
給食回数 13回 ※太字は本庄または上里産です									基準 830	27g ~ 41.5

**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（本市市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

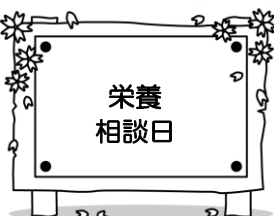
多言語に対応した献立表をデジタルブックで配信中!

○ブラウザでもアプリでも、スマホやタブレットで読める  
○文字サイズを調整できる ○動画や写真も楽しめる  
○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「カタボケ」のインストールが必要です。



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。

アプリのインストール

ブラウザ版



▲ iOS

▲ Android