4月 学校給食献立予定表

中ュース

上北中·東中·南中 上里中•西中学校

日・曜日	飲料	料理名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	ɪঝ+* - [kcal]	蛋白質 [g]
12 水	牛乳	しょうゆラーメン 揚げぎょうざ③ 青菜とじゃこのサラダ	豚肉 なると ぎょうざ	牛乳 ちりめんじゃこ	人参 にら 小松菜	しょうが もやし にんにく コーン ねぎ キャベツ	中華麺	油中華ドレッシング	780	34.7
13	牛乳	フラワーロール もやしとにらのスープ さわらの春色焼き 筑前煮	生揚げ みそ さわら 鶏肉	牛乳	人参 にら いんげん	もやし ごぼう ねぎ こんにゃく たけのこ 干ししいたけ	フラワーロール 三温糖 里芋	油	771	37.7
14 金	牛乳	茶飯 すまし汁 メンチカツ たけのこごはんの具	鶏肉 油揚げ かまぼこ メンチカツ	牛乳 わかめ	人参ほうれん草	えのき たけのこ 干ししいたけ グリンピース	茶飯 三温糖	油	803	28.5
17月	$\overline{\mathbf{w}}$	ごはん キャベツのみそ汁 もうかのカレー竜田 きゅうりサラダ カットオレンシ	あさり 油揚げみそもうかのか-竜田	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草 ブロッコリー	キャベツ こんにゃく きゅうり オレンジ	ごはん	油 ナムルト゛レッシンク゛	745	29.1
18 火	牛乳	肉うどん ちくわの磯辺揚げ② 上州きんぴら	豚肉 なると ちくわ	牛乳 青のり	人参 にら いんげん	しょうが ごぼう まいたけ こんにゃく	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 三温糖	油 ごま ごま油	830	35.3
19	牛乳	ごはん だまこもち汁 鮭フライ(ソース) じゃがいもの磯煮	鶏肉 油揚げ 鮭フライ 豚肉 さつま揚げ	牛乳 ひじき	人参 小松菜 いんげん	大根 玉ねぎ こんにゃく	ごはん 三温糖 だまこ餅 じゃがいも	油	887	35.4
20 木	牛乳	フラワーロール ABCスープ ウインナーのトマトソース② 花野菜サラダ	ベーコン ウインナー	牛乳	人参 トマト パセリ ブロッコリー	玉ねぎ キャベツ にんにく カリフラワー	フラワーロール じゃがいも マカロニ 三温糖	オリーブ油 イタリアンドレッシング	813	32.0



給食だより

己入野・己治知 おめてどうございにだ



4月の給食は12日(水)から始まります。子供たちの心と体の健康を願い、「安全安心・おいしい・楽しい給食」を届けま す。毎月の給食だよりでは、給食や食に関する情報を掲載します。お子さんと一緒にご覧いただき、ご家庭でも食につい て話題にしてみてください。

本庄上里学校給食センターの給食を紹介します!

デザート

果物やヨーグルト、ゼリーなどのデ ザートがつく日もあります。

主食

ごはん(週3回):児玉郡市産のお米を使 用しています。わかめごはんや茶飯など の味つきごはんもあります。

パン(週1回):パン工場で作られたもの が学校に直送されます。

麺(週1回):中華麺と地粉うどんがあり ます。給食センターで作ったつけ汁に自 分でつけて食べます。麺工場で作られ たものが学校に直送されます。

学校給食摂取基準に基づき1日に必要な栄養量 の33%(カルシウムは50%、ビタミン類は33 ~40%)が摂れるように献立を作成しています。







牛乳

毎日、牛乳(200mL、夏場は 250mL)が出ます。成長期の生徒に 必要な、カルシウムやたんぱく質を多 く含んでいます。

副食

汁物(みそ汁、スープ、カレーやシ チューなど)、主菜(揚げ物、焼き物、 蒸し物)、副菜(サラダ、炒め物、煮 物)です。旬の食材、地場産物を取り 入れ、手作りを心掛けています。行 事食、郷土料理、各国料理も取り入 れています。

はしとスプーンは、毎日持ち帰り、 きれいに洗って持ってきましょう。

本庄地域、上里町の小中学校18校を 3コースに分けて献立を作成しています。

4月 学校給食献立予定表 中 ===

上北中·東中·南中 上里中·西中学校

田・曜日	飲料	料理名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	ɪঝ+*- [kcal]	蛋白質 [g]
21 金	牛乳	ごはん 若竹汁 野菜コロッケ 彩り豚丼の具	かまぼこ 豚肉	牛乳 わかめ	人参	たけのこ 玉ねぎ しょうが ごぼう しらたき グリンピース	ごはん 三温糖 野菜コロッケ	油	817	32.2
24 月	牛乳	もち麦ごはん ポークカレー チキンナゲット② 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 玉ねぎ にんにく りんご キャベツ きゅうり	もち麦ごはん じゃがいも	油 フレンチト゛ レッシンク゛	868	31.8
25 火	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き ごぼうとツナのサラダ マスカットゼリー	豚肉 みそ 春巻き ツナ	牛乳	人参 にら	しょうが もやし にんにく コーン ねぎ ごぼう キャベツ	中華麺マスカットゼリー	ごま油 ごま 油 玉ねぎドレッシング	906	33.0
26 水	牛乳	ごはん けんちん汁 さばのねぎみそ焼き 生揚げの五目煮	豆腐 油揚げさば みそ 豚肉 生揚げ	牛乳	人参	ごぼう しょうが 大根 たけのこ ねぎ 玉ねぎ キャベツ 干ししいたけ	ごはん 里芋 三温糖 片栗粉	油	836	37.2
27 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 キャベツと人参のサラダ	ベーコン ハンバーグ	牛乳	人参 パセリ	玉ねぎ ねぎ コーン セロリ キャベツ	フラワーロール 三温糖	オリーブ油香味塩ドレッシング	806	30.0
28 金	牛乳	わかめごはん あさりと生揚げのみそ汁 鶏肉の唐揚げ 水菜ともやしのサラダ	あさり 生揚げ みそ 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 小松菜 水菜	えのき しょうが もやし	ごはん 片栗粉	油中華ドレッシング	820	33.3
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 ※太字は本庄または上里産です									825	32.9
1347/ Naico 05 2 V/X X IOC 3 A V/CCV I MUXEM I OE MARCH TO TO THE TOTAL TOTAL TO THE TOTAL								基準 830	27~ 41.5	

多言語に対応した献立表を デジタルブックで配信中!!

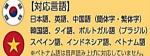
○ブラウザでもアプリでも、スマホやタブレットで読める O動画や写真も楽しめる 〇文字サイズを調整できる 〇10 言語で読める・聞ける(音声読み上げ対応※)













※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









▲ Android

ブラウザ版







給食センターの情報 発信してます!!

はにぽん&こむぎっち

おすすめ 給食レシピ





Twitter

本庄上里学校給食センター

「令和5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。

1.対象 食物アレルギーのある児童生徒の保護者

2.募集人数 2人(本庄市1人・上里町1人) 年3回程度(平日、日中の会議です) 3.開催回数

会議に出席した時は、規定により報酬を

お支払いします。

応募用紙に応募理由を記入の上、給食 4.応募方法

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。

5.締切日 令和5年4月24日(月)

6.選考方法 給食センター事務局にて書類選考を行い

ます。

7.問合せ先 給食センター 0495 (24) 2621

栄養相談日

日時:4月19日(水)午後1:30~4:00

場所:本庄上里学校給食センター ☎0495(24)2621