令和6年
4月
13回

学校給食献立表

長久手市立長久手給食センター

日・曜	献立名	主な材料とその働き					
		主に体をつくるもとになるもの		主に体の調子を整えるもとになるもの		主にエネルギーのもとになるもの	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実
11 木	ふくろいりうどん　牛乳		牛乳			うどん	
	ごもくうどん	油あげ　とり肉　かまぼこ		にんじん	ねぎ　干ししいたけ　はくさい		
	とうふだんご(小2こ・中3こ)	とうふだんご(とうふ　とり肉)	とうふだんご(ひじき)	とうふだんご(にんじん)	とうふだんご(たまねぎ　ごぼう　ねぎ)	とうふだんご(でんぷん パン粉 さとう)	とうふだんご(植物油)
	しおこんぶあえ		塩こんぶ		キャベツ　きゅうり		
	◎おいわいデザート(中のみ)	おいわいデザート(豆乳)			おいわいデザート(いちご)	おいわいデザート(さとう)	
12 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あじフリッター(小2こ・中3こ)	あじフリッター(あじ　オキアミ)				あじフリッター(小麦粉 でんぷん さとう)	あじフリッター(植物油)
	ごもくきんぴら	ぶた肉		にんじん　いんげん	ごぼう　こんにゃく	さとう	ごま油　米油　ごま
	さつまじる	とり肉　みそ		にんじん	大根　ねぎ	さつまいも	
15 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ドライカレー	ぶた肉		にんじん	たまねぎ　グリンピース		
	ポテトチップスサラダ	ベーコン			きゅうり　キャベツ	ポテトチップス	
	ミニトマト(小2こ・中3こ)			ミニトマト			
16 火	クロスロールパン(乳)　牛乳		牛乳			クロスロールパン	
	ポテトとおこめのささみカツ	ささみカツ(ささみ)				ささみカツ(じゃがいも 米粉 さとう)	米油
	アスパラサラダ	ハム		グリーンアスパラガス	とうもろこし　キャベツ	さとう	米油
	ミネストローネ	ぶた肉		にんじん　トマト　パセリ	セロリー　たまねぎ	マカロニ　じゃがいも	
17 水	たけのこごはん　牛乳	とり肉　油あげ	牛乳	にんじん	たけのこ　干ししいたけ　ふき	アルファー化米 アルファー化もち米 さとう	米油
	こんさいコロッケ			根菜コロッケ(にんじん)	根菜コロッケ(れんこん　切干大根　ごぼう)	根菜コロッケ(じゃがいも さとう 米粉パン粉 米粉)	米油
	わかめじる	とうふ　ぶた肉	わかめ	にんじん	えのきたけ　ねぎ		
	◎とうにゅうプリンタルト(中のみ)	豆乳プリンタルト(豆乳)				豆乳プリンタルト(さとう 米粉 とうもろこし粉)	豆乳プリンタルト(植物油)
18 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	わふうハンバーグ	ハンバーグ(とり肉　ぶた肉)			ハンバーグ(たまねぎ)	さとう　でんぷん	
	はるキャベツのおかかあえ	かつおぶし		にんじん	春キャベツ　きゅうり	さとう	
	あわせみそしる	とうふ　油あげ　みそ	わかめ	にんじん	ねぎ　はくさい　大根		
19 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	しゅうまい(小2こ・中3こ)	しゅうまい(ぶた肉)			しゅうまい(たまねぎ)	しゅうまい(パン粉 でんぷん 小麦粉)	
	かふうあえ	ハム			キャベツ　きゅうり	さとう	米油　ごま油
	ちゅうかとうふじる	とり肉　とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ　たけのこ　もやし　干ししいたけ		ごま油
	◎おいわいデザート(小のみ)	おいわいデザート(豆乳)			おいわいデザート(いちご)	おいわいデザート(さとう)	
22 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	そぼろどんぶり	ぶた肉		にんじん	たまねぎ　干ししいたけ　えだまめ	さとう	米油
	ちぐさあえ	油あげ		ほうれん草	もやし	さとう	
	すましじる	かまぼこ　とうふ	わかめ	にんじん	えのきたけ		
23 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さばみそに	さばみそ煮(さば　みそ)				さばみそ煮(さとう)	
	ささみときゅうりのうめあえ	ささみ			もやし　きゅうり　きざみ梅	さとう	
	さわにわん	ぶた肉　とうふ　ゆば		みつば　にんじん	ねぎ　えのきたけ		
24 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ごぼういりつくね(小2こ・中3こ)	ごぼう入りつくね(とり肉)			ごぼう入りつくね(たまねぎ　ごぼう)	ごぼう入りつくね(でんぷん　さとう)	ごぼう入りつくね(植物油)
	ごまあえ			にんじん　小松菜	キャベツ　もやし	さとう	ごま
	しろみそのごじる	大豆　とうふ　油あげ　ぶた肉　みそ		にんじん	ねぎ　大根　こんにゃく		
25 木	チキンライス　牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ　マッシュルーム　グリンピース	アルファー化米　さとう	米油
	サーモンフライのレモンソース	サーモンフライ(さけ)			レモンかじゅう	サーモンフライ(パン粉　小麦粉　でんぷん) さとう	米油
	やさいたっぷりスープ	ベーコン		にんじん　パセリ	はくさい　セロリー　たまねぎ	じゃがいも	
26 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ぶたにくのしょうがいため	ぶた肉			しょうが　たまねぎ	さとう　でんぷん	
	キャベツとツナのあえもの	オイルツナ			キャベツ　きゅうり　レモンかじゅう	さとう	米油
	だんごじる	とり肉		にんじん	ねぎ　はくさい　干ししいたけ	ジャガボール(じゃがいも　でんぷん)	米油
30 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あいちのぎょうざ(小2こ・中3こ)	愛知県産食材入りぎょうざ(ぶた肉)		愛知県産食材入りぎょうざ(にんじん)	愛知県産食材入りぎょうざ(たまねぎ　れんこん)	愛知県産食材入りぎょうざ(でんぷん　さとう　小麦粉)	米油
	バンバンジーサラダ	ささみ		にんじん	きゅうり　もやし	さとう	ごま油　ごま
	はるさめスープ	ぶた肉		にんじん	ねぎ　たけのこ　もやし　干ししいたけ	はるさめ	ごま油

◎は業者が直接学校へ配送します。都合により食材を変更させていただく場合があります。
6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品(100gあたり1g未満)や調味料等は、記載していません。

EAT MORE AICHI PRODUCTS いいともあいち

〈献立について〉

11日　中学校1年生の入学をお祝いして、中学校のみ**「おいわいデザート」**がつきます。
12日　かみまるくんの日です。**「ごもくきんぴら」**をよくかんで、たべましょう。
　　歯が生えかわる時など、かみにくい場合は、先生に言いましょう。
17日　**「たけのこごはん」**には、とれたてのたけのこを使います。
18日　小学校1年生の給食が始まります。
19日　小学校1年生の入学をお祝いして、小学校のみ**「おいわいデザート」**がつきます。
30日　**「あいちのぎょうざ」**には、愛知県産の豚肉、れんこん、にんじんが入っています。
※23日の**「さばみそに」**には、まれに魚卵が含まれることがあります。

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～です。

今月の愛知の野菜
キャベツ・春キャベツ・きゅうり・小松葉・セロリー・だいこん・パセリ・ほうれん草・みつば・ミニトマト

入学・進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます。４月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。
今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでまいります。
学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

保護者の方へ　学校給食に関するお知らせ

毎月、献立表を配布します。……

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。

☆長久手市のホームページに詳細な献立材料表や給食レシピを掲載しています。ご家庭で活用してください。