



令和3年度

4 月 給 食 献 立 予 定 表

秩父市立北部共同調理場



日	曜	主 食	牛乳	お か す	血や肉、骨や歯に なる食品（赤）	熱や力のもとに なる食品（黄）	からだの調子を 整える食品（緑）	I値ギ- kcal	たんぱく質 g
9	金	子供パン スライス	牛乳	コンソメスープ フライドポテト スラッピージョー お祝いいちごゼリー	牛乳 ベーコン 豚肉 チーズ 豆乳 大豆粉	パン ジャが芋 油 小麦粉 砂糖	玉葱 人参 キャベツ 生姜 にんにく いちご	866	28.1
12	月	地粉うどん	牛乳	さぬきうどんの汁 いかの天ぷら ごま和え	牛乳 鶏肉 油揚げ なると わかめ いか 卵	うどん 油 砂糖 ごま 小麦粉 でん粉	人参 葱 生姜 キャベツ ほうれん草	861	37.2
13	火	ごはん	牛乳	チキンカレー あわせゼリー（はちみつレモン） パリッシュ	牛乳 鶏肉 かたくちいわし	ごはん ジャが芋 油 砂糖 はちみつ 小麦粉 でん粉	玉葱 人参 にんにく 生姜 レモン もも パイナップル みかん	877	29.3
14	水	ごはん	牛乳	肉丼の具 白身魚フリッター② 菜の花和え	牛乳 豚肉 かまぼこ たら 沖あみ のり	ごはん 砂糖 油 ごま 小麦粉 でん粉 米粉	玉葱 人参 いんげん 白滝 生姜 菜の花 ほうれん草 キャベツ とうもろこし	859	36.8
15	木	わかめ麦ごはん	牛乳	厚揚げのチャオサイ 大豆もやしのナムル（ナムルドレッシング） さくらゼリー	牛乳 わかめ 豚肉 生揚げ	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま	キャベツ 玉葱 人参 葱 生姜 大豆もやし 小松菜 にんにく さくらんぼ レモン	808	29.2
16	金	はちみつパン	牛乳	豆乳コーンポタージュ バーベキューソース煮込みハンバーグ キャベツサラダ（イタリアンドレッシング）	牛乳 ベーコン 豆乳 鶏肉 豚肉	パン ジャが芋 油 コーンスターチ マーガリン でん粉 砂糖	玉葱 とうもろこし りんご にんにく 人参 キャベツ トマト	835	30.4
19	月	ごはん	牛乳	麻婆豆腐 中華サラダ（中華ドレッシング） ヨーグルト	牛乳 豆腐 豚肉 ヨーグルト	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま油	葱 人参 筍 にら 椎茸 にんにく 生姜 小松菜 キャベツ 玉葱	830	32.2
20	火	ごはん	牛乳	肉じゃが モウカの西京揚げ 磯香和え	牛乳 豚肉 モウカ のり	ごはん ジャが芋 油 砂糖 でん粉	玉葱 人参 いんげん 白滝 ほうれん草 キャベツ	889	34.0
21	水	コッペパン スライス	牛乳	焼きそば ウィンナーのケチャップソース コーンサラダ（コーンクリーミードレッシング）	牛乳 豚肉 のり ウィンナー	パン めん 油 砂糖	キャベツ 玉葱 人参 にんにく 生姜 レモン ほうれん草 とうもろこし ブルーベリー	854	35.5
22	木	広島菜めし	牛乳	じゃが芋の味噌汁 韓国風鶏肉の照り焼き チョレギサラダ（塩ドレッシング）	牛乳 油揚げ 鶏肉 のり わかめ	ごはん ジャが芋 砂糖 ごま ごま油 油	広島菜 玉葱 人参 葱 いんげん 生姜 にんにく レモン	840	35.1
23	金	バターロール	牛乳	ABCマカロニスープ 豚ヒレカツ②（中濃ソース） ごぼうサラダ（ごまドレッシング）	牛乳 ベーコン 豚肉 ひじき	パン マカロニ じゃが芋 ごま パン粉 小麦粉 油 砂糖	キャベツ 玉葱 人参 ごぼう れんこん	853	30.6
26	月	中華めん	牛乳	味噌ラーメンのスープ 揚げ餃子③ 樺太鶏サラダ	牛乳 豚肉 鶏肉	めん 油 春雨 ごま油 砂糖 でん粉 小麦粉	キャベツ もやし 人参 玉葱 にんにく 生姜 胡瓜	812	31.9
27	火	ごはん	牛乳	八宝菜 黒豚こらまんじゅう② 小松菜のナムル	牛乳 豚肉 いか えび 卵 大豆粉	ごはん 油 でん粉 ごま油 ごま 砂糖 コーンスターチ 小麦粉	白菜 玉葱 葱 人参 椎茸 生姜 にんにく 小松菜 大豆もやし にら キャベツ	834	39.8
28	水	たけのこごはん	牛乳	すまし汁 さばの生姜醤油焼き 青りんごゼリー	牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ はんぺん さば	ごはん 砂糖 油	筍 椎茸 人参 小松菜 生姜 りんご	841	35.8
30	金	ツイストパン	牛乳	カレーピーンズ オムレツ 温野菜サラダ（イタリアンドレッシング）	牛乳 大豆 豚肉 卵	パン ジャが芋 砂糖 油 小麦粉 バター でん粉	玉葱 人参 にんにく 生姜 りんご キャベツ ほうれん草 トマト	839	34.5

※地粉うどん、中華めんの製造工場においては、卵、そばを含む製品を製造しています。

◆材料の入荷等の都合により、献立の一部が変更になる場合があります。
◆給食に関係する行事については、各学校のおたよりで確認してください。

入学・進級おめでとございます！

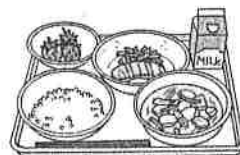
新年度が始まり、色とりどりの花が咲いて、春を感じられるようになってきました。

4月は新しい生活がスタートする月です。

新しい環境で過ごす1年を楽しみにしている人が多いと思います。でも環境が変わると疲れが出やすくなります。

好き嫌いをしないで給食を残さず食べて、体調を整えましょう。

給食時間の約束



今年度もおいしく安全な給食を食べてもらえるように、調理場職員一同、一生懸命がんばります。そして給食を通して皆さんが更に大きく成長できるよう、協力していきたいと思っています。今年度もよろしくお願いします！