

令和3年度 4月分学校給食献立予定表

Aコース

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



給食配膳例、食缶番号を必ず確認してから配膳しましょう。

日曜日	食缶番号	こんだてめい	はたらき						エネルギーたんぱくしつしょくえん	みなさんへのひとこと		
			おもに体をつくるものとなる食品		おもに体の調子を整えるものとなる食品		おもにエネルギーのものとなる食品					
			たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ				
(木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					564 kcal 24.9 g 15.0 g 3.0 g	学校給食では、和食献立を多く取り入れています。「和食」は健康によい食事として世界でも認められています。		
	-	ごはん					☆ごはん					
	(②)	とりにくのてりやき	とりにく				さとう					
	(③)	きんぴらごぼう	さつまあげ	★にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく	さとう	こめあぶら	しょうゆ				
	(①)	だいこんのみそしる	☆とうふ みそ	★ねぎ	★だいこん しめじ			いりこ				
(金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			旬の食材 新じゃが芋		636 kcal 31.6 g 14.1 g 2.9 g	みずみずしい新じゃがいもは、今の時期しか味わえないおいしい旬の食材です。		
	-	ごはん					☆ごはん					
	(①)	しんじやがいものうまに	☆ぶたにく あけボール	★にんじん	たまねぎ しらたき じょうが グリンピース	じやがいも さとう	こめあぶら	さけ しょうゆ みりん				
	(②)	さけのしおやき	しおざけ									
	(③)	やさいのしおこんぶあえ		しおこんぶ	★キャベツ ☆もやし		ごま	しお				
(月)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			旬の食材 アスパラガス		589 kcal 25.0 g 21.5 g 2.5 g	アスパラは緑色がきれいな春野菜です。太陽に向かってぐんぐん伸びていきます。		
	-	パン					☆パン					
	(②)	ツナコロッケ					ツナコロッケ	だいすあぶら				
	(③)	きゅうりとアスパラのサラダ		アスパラガス	きゅうり コーン	たまねぎ	旬の食材 春キャベツ	イタリアンドレッシング				
	(①)	はるキャベツのスープ	とりにく	★にんじん	★にんじん ★キャベツ		こんごうけずりぶし ブイヨン	しお こしょう しろワイン				
(火)	-	ぎゅうにゅう	骨に注意しましょう。	★ぎゅうにゅう			旬の食材 骨		601 kcal 28.1 g 18.4 g 2.0 g	さんまは骨まで食べられるようにやわらかくしてあります。よくかんで食べましょう。		
	-	むぎごはん					☆むぎごはん					
	(②)	さんまのつつに	さんまつつに									
	(③)	もやしのおかかあえ	かつおぶし		☆もやし きゅうり			しお しょうゆ				
	(①)	とんじる	☆ぶたにく ☆とうふ ☆あぶらあげ みそ	★にんじん	ごぼう ★だいこん こんにゃく しめじ ★ねぶかねぎ		じやがいも	いりこ				
(水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			お祝い献立		614 kcal 24.3 g 18.1 g 2.1 g	入学・進級のお祝いにデザートをつけました。みんなで楽しくいただきましょう。		
	-	ごはん					☆ごはん					
	(②)	まつかぜやき	とりにく みそ		たまねぎ じょうが	でんぶん さとう	ごま	しょうゆ さけ				
	(③)	こまつのじやこあえ		☆ちりめんぼし	★こまつな	★キャベツ		しお しょうゆ				
	(①)	すまじる	とうふ	わかめ	みずな	★だけのこ えのきだけ		だしこぶ かつおぶし さけ みりん しお しょうゆ				
(木)	-	とうにゅうプリン	とうにゅうプリン				旬の食材 骨		591 kcal 29.3 g 21.8 g 2.9 g	野菜スープは削り節のだしを使うことで、味に深みが出ます。		
	-	ぎゅうにゅう	骨に注意しましょう。	★ぎゅうにゅう			☆パン					
	-	パン						だいすあぶら				
	(②)	ホキフライ	ホキフライ					こめあぶら	しお こしょう しょうゆ			
	(③)	ワインナーとコーンのソテー	ワインナー	えだまめ	コーン				こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう しょうゆ しろワイン			
(金)	-	やさいスープ	とりにく	★にんじん	セロリ たまねぎ ★キャベツ				650 kcal 27.3 g 17.7 g 2.3 g	揚げた鶏肉とレバーを甘辛いたれで和えました。鉄分たっぷりのメニューです。		
	-	ちゅうのうソース										
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			4月18日は「食卓の日」 家族で食卓を囲みましょう。					
	-	ごはん					☆ごはん					
	(②)	とりにくとレバーのあげに	とりにく とりレバーでんぶんつき		★ねぶかねぎ	でんぶん さとう	だいすあぶら ごまあぶら	しお こしょう さけ しょうゆ みりん				
(月)	(①)	さわにわん	☆ぶたにく	★にんじん ★こまつな	ごぼう ★だいこん ★だけのこ しいたけ			だしこぶ さけ みりん しお こんごうけずりぶし しょうゆ	633 kcal 25.0 g 19.8 g 2.9 g	給食のカレーには、かくし味にケチャップやソースを入れています。ぜひ家でも試してみてください。		
	(③)	オレンジ			オレンジ							
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			毎月10日は 食育の日					
	-	むぎごはん					☆むぎごはん					
	(①)	ポークカレー	☆ぶたにく	だっしふんにゅう トマト	たまねぎ にんにく じょうが	じゃがいも カレールウ	こめあぶら	しお こしょう カレー あかワイン チャツネ ちゅうのうソース				
(火)	(③)	かいそうサラダ		わかめ		きゅうり コーン		しお ノンオイルあおじそドレッシング	531 kcal 28.8 g 17.5 g 3.0 g	豚肉に多くふくまれるビタミンB1は、体の疲れをとる働きがあります。		
	-	かいたぬきチーズ		チーズ								
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			ふるさと給食の 山					
	-	パン					☆パン					
	(②)	ぶたにくのソースに	☆ぶたにく	あおピーマントマト	たまねぎ	さとう でんぶん	こめあぶら	しお こしょう ケチャップ ちゅうのうソース あかワイン				
(水)	(③)	ゆでブロッコリー			ブロッコリー			しお	593 kcal 21.0 g 18.0 g 2.0 g	静岡県産の黒はんべんに、富士宮のお茶が入った衣をつけて揚げました。		
	(①)	ジュリエンヌスープ	1,2年生：1ま	ハム	★にんじん ★キャベツ	セロリ たまねぎ ★キャベツ	旬の食材 骨	こんごうけずりぶし ブイヨン さけ しお こしょう				
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう								
	-	ごはん					☆ごはん					
	(②)	くろはんべんのおちゃあげ	☆くろはんべん		★おちゃのは		こむぎこ	だいすあぶら しお				
(水)	(③)	こまつのごまあえ			★こまつな ★にんじん	★キャベツ	さとう	ごま しお こしょう	593 kcal 21.0 g 18.0 g 2.0 g	静岡県産の黒はんべんに、富士宮のお茶が入った衣をつけて揚げました。		
	(①)	かきたまじる	☆とうふ ★たまご	わかめ	たまねぎ えのきだけ	でんぶん		こんごうけずりぶし しお だしこぶ さけ しお				
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう								

☆マークはしずおかげんないさん、★マークはふじのみやさんのしょくざいをしようするよていです。

令和3年度 4月分学校給食献立予定表

Aコース

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください※

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



給食配膳例、食缶番号を必ず確認してから配膳しましょう。

日曜日	食缶番号	こんだてめい	はたらき						ちようみりょう・そのた	エネルギー たんぱくし しつ しょくえん	みなさんへの ひとこと			
			おもに体をつくる もとになる食品		おもに体の調子を整える もとになる食品		おもにエネルギーの もとになる食品							
			たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	しつ						
22 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					★ごはん	富士宮の日	富士宮産のたけのこは、今時期しか食べられない貴重な食材です。			
	-	ごはん(うみやーこめ)												
	②	あつやきたまご	★あつやきたまご											
	③	たけのこのおかかに	かつおぶし		★にんじん ★にんじん ★はねぎ	★たけのこ こんにゃく	さとう			こんごうけずりぶし ショウゆ				
23 (金)	①	みやじる	☆ぶたにく みそ ☆とうふ あぶらあけ			★だいこん	じゃがいも			いりこ		フランクフルトとサラダは、パンにはさんでもおいしく食べられます。		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	パン				☆パン								
	①	かぼちゃのシチュー	とりにく	★ぎゅうにゅう	かぼちゃ	たまねぎ	こむぎこ	こめあぶら パター なマクリーム	しお こしょう ブイヨン しろワイン					
26 (月)	②	フランクフルトケチャップソース	フランクフルト				さとう		ケチャップ ウスターソース あかワイン			中華の人気料理チンジャオロースーは、材料をすべて細切りにするのがポイントです。		
	③	コールスローサラダ				★キャベツ きゅうり コーン		コールスロー ドレッシング	しお					
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	むぎごはん				☆むぎごはん								
27 (火)	②	チンジャオロースー	☆ぶたにく		あおピーマン あかピーマン	たけのこ ☆もやし しょうが にんにく	でんぶん さとう	こめあぶら こまあぶら	さけ しょうゆ オイスターソース			信田煮(しのだに)は、油揚げに肉や野菜などで作った具を入れて煮た料理です。		
	①	わかめスープ	とうふ	わかめ	★にんじん	たまねぎ ★ねぶかねぎ			こんごうけずりぶし タンザイ さけ しょうゆ しお こしょう					
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	わかめごはん				☆わかめごはん								
28 (水)	②	しのだに	しのだに									カップ焼きは、給食センターで一つ一つ手作りしました。おいしくいただきましょう。		
	③	ゆかりあえ				★キャベツ きゅうり あかしそ			しお					
	①	じゃがいもとだいこんのみそしる	ぶたにく みそ		★はねぎ	★だいこん えのきたけ	じゃがいも		いりこ					
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
30 (金)	-	パン				☆パン						大豆は小さい一粒にたくさんの栄養があります。苦手な人も、一口は食べてみてましょう。		
	②	とりにくのカレーチーズマヨネーズやき	とりにく	チーズ	パセリ	たまねぎ	旬の食材 セロリ	マヨネーズ	しお こしょう しょうゆ カレー					
	③	フルーツミックス				フルーツミックス								
	①	ミネストローネ	☆ぶたにく だいす		★にんじん トマト	たまねぎ セロリ にんにく ★キャベツ	さとう	オリーブオイル	しお こしょう ブイヨン しろワイン ケチャップ					

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成立立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	

☆マークはしづおかげんないさん、★マークはふじのみやさんのしょくざいをしようするよていです。