



令和3年 4 月 分 献 立 予 定 表



【毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です】

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
9	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		642	830
		とりにくのてりやき	鶏肉				砂糖 でんぶん 油			
		あおなのあえもの	ツナ		小松菜 にんじん	もやし	砂糖			
		みだくさんじる	豚肉 生揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 大根 えのきたけ はくさい				
		しんきゅうおいわいデザート				さくらんぼ果汁 レモン果汁	砂糖			
12	月	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		657	790
		しろみさかなのフリッター(小2こ 中2こ)	タラ		アオサ オキアミ		小麦粉 でんぶん 砂糖 油			
		コーンサラダ(コーンクリームドレッシング)	ささみオイル漬け			とうもろこし きゅうり キャベツ		ドレッシング		
		やさいスープ	ベーコン		にんじん 小松菜 パセリ	玉ねぎ はくさい とうもろこし				
13	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		616	770
		ハンバーグのおろしかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			大根 玉ねぎ	砂糖 パン粉 でんぶん 油			
		はくさいのおかかあえ	花かつお			はくさい もやし	砂糖			
		はるやさいのみそしる	豆腐 油揚げ みそ		サヤエンドウ にんじん	キャベツ 玉ねぎ				
14	水	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		660	831
		ミートソースかけ	豚肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ 枝豆	砂糖	油		
		かいそうサラダ(ごみじおドレッシング)	むきえび			きゅうり キャベツ		ドレッシング		
		あまなつ				甘夏みかん				
15	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		698	910
		あげぎょうざ(小2こ 中3こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ にんにく	パン粉 でんぶん 砂糖 小麦粉 油			
		マーボー豆腐	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	玉ねぎ 生姜 ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		パンパンジーサラダ(パンパンジードレッシング)	ささみオイル漬け			キャベツ きゅうり		ドレッシング		
16	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		661	838
		いわしのうめに	いわし			梅肉	砂糖 でんぶん			
		こうや豆腐のたまごとじ	卵 鶏肉 かまぼこ 凍豆腐		にんじん さやいんげん	玉ねぎ 干し椎茸	砂糖			
		こまつなともやしのごまあえ			小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま		
19	月	☆1年生給食開始☆							678	908
		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん			
		カレーライス	豚肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖 油			
		だいずナゲット(小1こ 中2こ)	鶏肉 大豆 きな粉		にんじん	にんにく	でんぶん 砂糖 油			
		ツナサラダ(イタリアンドレッシング)	ツナ		にんじん	とうもろこし きゅうり キャベツ		ドレッシング		
20	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		605	766
		キャベツいりミンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	でんぶん パン粉 砂糖 小麦粉 油			
		じゃこあえ		乾燥ちりめん	小松菜	もやし	砂糖			
		さわにわん	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ	ごぼう たけのこ 大根 干し椎茸 ねぎ				
21	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		670	850
		さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉			
		にくじゃが	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖 油			
		たくあん				大根	砂糖			
22	木	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		684	878
		ウインナーのケチャップソースかけ	ウインナー		トマト		砂糖 でんぶん 油			
		はるやさいのサラダ(ごまドレッシング)	ツナ		グリーンアスパラガス にんじん	キャベツ スナックえんどう		ごまドレッシング		
		コーンクリームスープ	ベーコン 豆乳	牛乳 生クリーム	にんじん	玉ねぎ とうもろこし		油		
23	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		651	818
		さけフライのレモンソースかけ	鮭			レモン果汁	砂糖 パン粉 小麦粉 油			
		きゅうりとわかめのすのもの	いか	カットわかめ		きゅうり もやし	砂糖	ごま		
		のっぺいじる	鶏肉 豆腐		にんじん 小松菜 ねぎ	大根 ごぼう ねぎ	里いも でんぶん			

うらへつづきます



令和3年 4 月 分 献 立 予 定 表



【毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です】

武豊町学校給食センター

日付	曜日	献立名	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
26	月	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		604	778
		さわらのてりやき	さわら切り身			生姜	砂糖 でんぶん 油			
		ささみともやしのあえもの	ささみオイル漬け			きゅうり もやし	砂糖 ごま油			
		かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	でんぶん			
		とうふスナック	豆腐 きな粉				小麦粉 砂糖 油			
27	火	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		616	787
		おこのみはんぺん	魚肉(スケソウダラ、ママカリ) いか	青のり粉	ねぎ	キャベツ ねぎ	砂糖 でんぶん 油			
		ひじきとはるさめのごまずあえ	ハム	ひじき		キャベツ	春雨 砂糖 ごま ごま油			
		とんじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	大根 えのきたけ ねぎ	じゃがいも			
28	水	しらたまうどん	牛乳	牛乳			白玉うどん		681	852
		わふうかけじり	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	干し椎茸 はくさい ねぎ				
		けんちんしのだのみそかけ	豆腐 油揚げ スケソウダラ みそ	ひじき	にんじん		砂糖 でんぶん 油			
		ツナとやさいのあえもの	ツナ		にんじん	キャベツ もやし	砂糖			
		みかんゼリー(小学校)				みかん	砂糖 でんぶん			
		みかんヨーグルト(中学校)		牛乳		みかん	砂糖			
30	金	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		620	788
		はるまき	豚肉		にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	でんぶん 砂糖 小麦粉 油 ごま油			
		かふうあえ			にんじん	もやし きゅうり	春雨 砂糖 ごま ごま油			
		はっぼうたん	豚肉 いか むきえび		にんじん ねぎ チンゲンツアイ	はくさい たけのこ 干し椎茸 ねぎ	でんぶん			

・物資の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。

4月に使う地元産の食材

＜武豊町＞ みそ・キャベツ・卵

＜知多半島＞ 小松菜・きゅうり

＜愛知県＞ 豚肉・エリンギ・大根・ねぎ・うずら卵
玉ねぎ・さやえんどう・エリンギ・ほうれん草・
スナップエンドウ・里いも

ご入学・ご進級 おめでとうございます



＜給食開始日＞

小学校(2～6年)・中学校

9日(金)

小学校(1年生)

19日(月)

新学期が始まりました。健康な体をつくるために、いろいろな食べ物食べて元気に過ごしましょう。

平均値	648	824
	26.5	33.2
基準値	650	830
	26.0	34.0

☆☆献立表の様式が変わりました☆☆

今年度より、献立表の様式が変わりました。変更点は以下の4つです。

- 料理ごとに行を分け、どの料理にどの食材が入っているかをわかるようにします。
食育の観点より、料理ごとの材料がわかるようにするためと、食物アレルギーのある児童生徒にとっても、アレルギーとなる食材が、どの料理に入っているかをわかるようにするためです。
- 加工品を、使用している食材がわかるように表記します。
加工品について、全ての食材を表記するわけではありませんが、多く含まれるものについては、使用している食材がわかるようにします。
- 献立名の表記を、主食・主菜・副菜の順に表記します。
食育の観点より、献立を考える学習の参考資料となるようにするためです。
- 給食実施回数の多い月は、1ヶ月の献立表が両面に渡っての印刷になります。
料理ごとに行を分ける関係で、これまでよりも広いスペースが必要となるためです。