給食予定献立表　令和２年４月

福崎町給食共同調理センター

こんだて

元気いっぱいの新入生を迎え、新学期が始まります。学校給食は子どもたちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育んでいきます。さらに給食を「生きた教材」として、健康的に過ごすためのよい食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む食育が進められます。今年度も楽しく、安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

7日（火）

べんとう
けんちんうどん
ちくわの磯辺揚げ
わかめのささみ和え

こんだてさいりょう

		アレルギー物質
□	べんとう	
□	うどん	麦
○	とりにく	鶏
△	にんじん	
△	こまつな	
○	あぶらあげ	豆
△	こんにゃく	
	かつお節	
	しょうゆ	麦 豆
	りょうりしゅ	
	みりん	
	しお	
○	ちくわ	
○	あおのり	
□	こめこのてんぷらこ	
□	だいずあぶら	
○	わかめ	
△	きゅうり	
○	ささみ	鶏
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	こめす	

8日（水）

もち麦ごはん
新たまねぎのみそ汁
鶏肉のスタミナ焼き
ほうれん草の香味和え
おかかふりかけ
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
□	もちむぎ精麦	大麦
○	牛乳	乳
△	新たまねぎ	
○	わかめ	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
○	あぶらあげ	豆
△	あおねぎ	
○	みそ	豆
	かつお節	
○	とりにく	鶏
△	しょうが／にんにく	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	りょうりしゅ	
□	ごまあぶら	ゴ
△	ほうれんそう	
△	もやし	
△	たくあん	麦
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	おかかふりかけ	

9日（木）

アップルパン
クリームポタージュ
白身魚フライ
ブロッコリーのサラダ
牛乳

		アレルギー物質
□	コッペパン	乳 麦
□	もちむぎ粉	大麦
□	ドライアップル	り
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	エリンギ	
□	じゃがいも	
□	クリームポタージュルウ	乳 麦 豆 豚
○	とうにゅう	豆
△	パセリ	
	しおこしょう	
□	サラダあぶら	
○/□	しろみさかなフライ	麦 豆
□	だいずあぶら	
△	ブロッコリー	
△	きゃべつ	
△	にんじん	
□	ごまドレッシング	麦 豆 ゴ

10日（金）

ごはん
ポークカレー
春野菜のサラダ
ヨーグルト
牛乳
小中）福神漬け

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
△	トマト	
△	りんご	り
○	ぶたにく	豚
△	しょうが／にんにく	
□	カレールー（甘口）	麦 り
□	カレールー（中辛）	麦 り
	しおこしょう	
□	サラダあぶら	
△	春きゃべつ	
△	にんじん	
△	コーン	
△	スナップえんどう	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
○	ヨーグルト	乳
△	ふくしんづけ	麦 豆

13日（月）

卒業･進級
お祝い献

菜飯
そうめん汁
ハンバーグのおろしあんかけ
切干大根の煮物
牛乳
お祝いデザート
幼・小学校１年）クレープ
小学校２年～中学校）ケーキ

		アレルギー物質
□	ごはん	
△	なめしのもと	
○	牛乳	乳
□	そうめん	麦
△	だいこん/にんじん	
○	なると	
△	あおねぎ	
	かつお節/だし昆布	
	しょうゆ	麦 豆
	りょうりしゅ	
	しお	
○	はながたハンバーグ	豆 鶏
△	だいこん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
△	きりぼしだいこん	
△	にんじん/いんげん	
○	あぶらあげ	豆
○	ベーコン	豚
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	かつおだし	
□	サラダあぶら	
□	お祝いクレープ	豆
□	お祝いケーキ	豆

こんだて

14日（火）

ごはん
ぎょうざスープ
ほきの香り揚げ
春雨サラダ
牛乳

こんだてさいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○/□	スープぎょうざ	麦 豆 豚
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	しめじ	
△	あおねぎ	
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦 豆
	りょうりしゅ	
	しおこしょう	
	とりがら	鶏
○	ほき	
□	でんぷん	
□	だいずあぶら	
△	レモンかじゅう	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	りょくとうはるさめ	
△	きゅうり	
△	にんじん	
△	コーン	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	

15日（水）

もち麦ごはん
親子どんぶり
鶏と根菜の平つくね
白菜のおかか和え
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
□	もちむぎ精麦	大麦
○	牛乳	乳
○	たまご	卵
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	あおねぎ	
△	こんにゃく	
○	こうやどうふ	豆
○	とりにく	鶏
	かつお節	
	だし昆布	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	りょうりしゅ	
○	とりとこんさいの ひらつくね	麦 豆 鶏 豚 ゴ
△	はくさい	
△	にんじん	
△	こまつな	
○	かつお節けずり	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	

16日（木）

コッペパン
春野菜のクリーム煮
チキンソテー
ドレッシング和え
小）ジョア
中）アシドミルク

		アレルギー物質
□	コッペパン	乳 麦
□	もちむぎ粉	大麦
○	ジョア	乳
○	アシドミルク	乳
△	新たまねぎ	
□	新じゃがいも	
△	にんじん	
△	アスパラガス	
○	ピッコロハム	豚
□	クリームシチューのもと	乳 麦 豆 鶏 豚
○	とうにゅう	豆
	しおこしょう	
○	とりにく	鶏
	黒こしょう	
	しお	
△	きゃべつ	
△	にんじん	
△	コーン	
△	えだまめ	
	しそドレッシング	麦 豆 り

17日（金）

＜食育の日こんだて＞
ごはん
新たまねぎと春キャベツの みそ汁
さわらの照り焼き
新ごぼうとアスパラのソテー
牛乳
中）のり佃煮

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	新たまねぎ	
△	春きゃべつ	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
○	あぶらあげ	豆
△	あおねぎ	
○	みそ	豆
	かつお節	
○	さわら	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	コーンスターチ	
△	新ごぼう	
△	アスパラガス	
△	にんじん	
○	ぎゅうにく	牛
□	ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	りょうりしゅ	
□	サラダあぶら	
○	のりつくだに	麦 豆

20日（月）

ごはん
ふのすまし汁
さばの味噌煮
ひじきの煮物
牛乳
中）鉄分ヨーグルト

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
□	おつゆふ	麦
○	桜かまぼこ	
△	だいこん	
△	にんじん	
△	あおねぎ	
○	わかめ	
○	とうふ	豆
	かつお節	
	だし昆布	
	しょうゆ	麦 豆
	りょうりしゅ	
	しお	
○	さばのみそに	鯖 豆
○	ひじき	
○	とりにく	鶏
△	にんじん	
△	いんげん	
○	だいず	豆
□	ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	りょうりしゅ	
	かつおだし	
□	サラダあぶら	
○	てつぶんヨーグルト	乳 ゼ

21日（火）

ごはん
ハヤシシチュー
プレーンオムレツ
ミックスフルーツ
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○	ぎゅうにく	牛
	赤ワイン	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	マッシュルーム	
△	エリンギ	
□	じゃがいも	
□	ハヤシフレーク	麦 豆 鶏 豚 り ゴ
△	トマトピューレ	
	とりがら	鶏
□	サラダあぶら	
○	オムレツ	卵
△	みかん	
△	パイン	
△	おうとう	モモ

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ　・むきしつ）　□黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう）　△緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。　卵：たまご　乳：乳　麦：小麦　蕎：そば　ピ：落花生　鮑：あわび　イカ：いか　ら：いくら　エビ：えび　オレ：オレンジ　蟹：かに　キ：キウイフル　牛：牛肉　く：くるみ　鮭：さけ　鯖：さば　豆：大豆　鶏：鶏肉　豚：豚肉　マツ：まつたけ　モモ：もも　芋：やまいも　り：りんご　ゼ：ゼラチン　バ：バナナ　カシ：カシューナッツ　ゴ：ごま

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。　ア：アーモンド　大麦：大麦・もち麦

	22日（水）	23日（木）	24日（金）	27日（月）	28日（火）	29日（水）
こんだて	もち麦ごはん わかめと豆腐のみそ汁 豚肉とたまねぎの 　しょうが炒め 小松菜のお浸し 牛乳	バーガーパン マカロニスープ ハンバーグトマトソース サンド野菜 牛乳	ごはん 豚汁 とびうお磯辺フライ きゃべつとおかひじきの 　ツナ和え 牛乳	ごはん 新じゃがのうま煮 幼小）焼きししゃも 中）鮭の塩焼き もやしのささみ和え 牛乳	ごはん レタスと春雨のスープ 焼き春巻き ごぼうソテー 牛乳	昭和の日（しょうわ ひ）

	22日（水）		23日（木）		24日（金）		27日（月）		28日（火）	
		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ ごはん		□ バーガーパン	乳 麦	□ ごはん		□ ごはん		□ ごはん	
	□ もちむぎ精麦	大麦	□ もちむぎ粉	大麦	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳
	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ ぶたにく	豚	□ 新じゃがいも		△ レタス	
	○ わかめ		□ アルファベットマカロニ	麦	△ しょうが		△ 新たまねぎ		□ りょくとうはるさめ	
	○ とうふ	豆	□ じゃがいも		りょうりしゅ		△ にんじん		△ えのきだけ	
	△ にんじん		△ たまねぎ		□ サラダあぶら		△ えだまめ		△ たまねぎ	
	△ えのきだけ		△ にんじん		□ 新じゃがいも		△ こんにゃく		△ にんじん	
	○ あぶらあげ	豆	△ ブロッコリー		△ もやし		○ ぶたにく	豚	○ わかめ	
	△ あおねぎ		○ ベーコン	豚	△ ごぼう		○ あつあげ	豆	△ あおねぎ	
	○ みそ	豆	□ サラダあぶら		△ にんじん		かつお節		チキンブイヨン	鶏
	かつお節		コンソメ	鶏 豚	△ あおねぎ		□ さとう		しょうゆ	麦 豆
	○ ぶたにく	豚	しょうゆ	麦 豆	○ みそ	豆	しょうゆ	麦 豆	りょうりしゅ	
	△ たまねぎ		しおこしょう		かつお節		みりん		しお	
	△ しょうが		○ とうふチキンハンバーグ	豆 鶏 豚	○/□ とびうお	麦 豆	りょうりしゅ		とりがら	鶏
	□ サラダあぶら		ケチャップ		いそべフライ		□ サラダあぶら		○/□ はるまき	麦 豆 豚
	□ さとう		とんかつソース		□ だいずあぶら		○ ししゃも		△ ごぼう	
	しょうゆ	麦 豆	□ さとう		△ おかひじき		○ さけ	鮭	△ にんじん	
	みりん		みりん		△ 春きゃべつ		しお		△ えだまめ	
	りょうりしゅ		△ 春きゃべつ		△ にんじん		△ もやし		△ こんにゃく	
	△ こまつな		△ にんじん		○ ツナフレーク		△ きゅうり		○ ベーコン	豚
	△ はくさい		△ コーン		□ さとう		△ にんじん		□ ごま	ゴ
	△ にんじん		△ きゅうり		しょうゆ	麦 豆	○ ささみ	鶏	□ さとう	
	□ さとう		□ ノンエッグマヨネーズ	豆	みりん		□ ごま	ゴ	しょうゆ	麦 豆
	しょうゆ	麦 豆					□ さとう		みりん	
	みりん						しょうゆ	麦 豆	りょうりしゅ	
							こめす		□ サラダあぶら	

	30日（木）		土曜日給食	
こんだて	コッペパン かきたまスープ ミンチカツ ポテトサラダ 黒豆きなこクリーム 牛乳			アレルギー物質
		アレルギー物質	11日	
こんだてざいりょう	□ コッペパン	乳 麦	おにぎり（鮭）	鮭 豆
	□ もちむぎ粉	大麦	６本入りチーズ	乳
	○ 牛乳	乳	オレンジゼリー	オレ り
	○ たまご	卵	/にんじんゼリー	
	△ たまねぎ		18日	
	△ にんじん		黒糖テーブルロール	乳 卵 麦 豆
	△ こまつな		魚肉ソーセージ	蟹 麦 鮭 豆
	○ とうふ	豆	ヨーグルト（プレーン）	乳
	チキンブイヨン	鶏	バナナ	バ
	しょうゆ	麦 豆	25日	
	しおこしょう		おにぎり（こんぶ）	麦 豆 ゴ
	□ でんぷん		魚肉ソーセージ	蟹 麦 鮭 豆
	とりがら	鶏	型抜きチーズ	乳
	○/□ ミンチカツ	豚 麦	バナナ	バ
	□ だいずあぶら			
	□ じゃがいも			
	△ にんじん			
	△ えだまめ			
	△ コーン			
	□ ノンエッグマヨネーズ	豆		
	□ くろまめきなこクリーム	乳 豆 ゴ	お知らせ	

＊毎月19日は「食育の日こんだて」として県産食材を多く使用した献立や郷土料理、世界の料理を取り入れていきます。　4月は17日（金）です。
春を感じてもらえるように旬の食材を多く使用しています。

＜給食費口座振替日＞
３月分の再振替日
４月６日（月）
前日までの入金をお願いします

４月分の給食費振替日は
５月２０日からになります。

＜福崎町の給食について＞

年間　小学校180日
　　中学校177日（中学校3年生　165日）
　　認定こども園（1号）168日

毎週木曜日：もちむぎ粉10%配合のコッペパン
毎週水曜日：もちむぎ精麦8%入りもち麦ごはん
を提供しています。

★福崎町でとれた野菜も収穫時期に合わせて使用しています★
たまねぎ、じゃがいも、にんじん、かぼちゃ、トマト、ピーマン、オクラ、小松菜
冬瓜、青ねぎ、なすび、さつまいも、白菜、大根、ブロッコリー、きゃべつ
毎月、使用する食材を献立表でお知らせしていきます。

献立表と給食で使用する食材の産地は福崎町のホームページにも掲載しています。
ぜひご覧ください。

献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか？

食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。

★☆★☆★☆