



# 令和4年4月学校給食献立表



佐賀市中部学校給食センター

4月の給食目標  
食事の大切さを知ろう

旬の食材  
わかめ、キャベツ  
アスパラガス、玉葱

お箸・スプーン・  
フォークは各自で  
持参してください。



## 食物アレルギー対応食について

食物アレルギー対応食の提供については、魚介類、甲殻類、果物類のみ対応しております。提供にあたっては、申請書の提出や学校も交えた面談等、事前の手続きが必要です。詳細は給食センターへお問い合わせください。  
TEL 0952-71-8090

## アレルギー表示記号



☆都合により、献立内容が変更になることがあります。

日	献立名	アレルギー	体の組織を作る		体の調子を整える		エネルギーになる		栄養価 エネルギー	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			肉・魚・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀物・イモ類 砂糖	脂質		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  献立の内容に合わせ「はし」「スプーン」のマークを献立表に表示しておりますので、準備する際の参考にしてください。 </div>										
11月	ご飯 ピビンバの具 揚げ餃子 中華炒め わかめスープ	牛乳		牛乳				米、強化米		761kcal
12月	ご飯 ピザ風ハンバーグ カレーポテト 添え野菜 春野菜サラダ りんご	牛乳		牛乳				米、強化米		780kcal
13月	ご飯 揚げ鱈のねぎソースかけ 五目豆 金平ごぼう 大根の味噌汁	牛乳		牛乳				米、強化米		793kcal
14月	ご飯 チキンのトマトソースかけ じゃがバター アスパラガスソテー 春キャベツとコーンの豆乳スープ	牛乳		牛乳				米、強化米		736kcal
15月	ご飯 ビーフカレー 玉葱の和風サラダ 手作りいちごババロア	牛乳		牛乳				米、強化米		837kcal
18月	スパゲティ麺 ミートソース チーズオムレツ サーモンフライ 野菜のペペロンチーノ炒め	牛乳		牛乳				米、強化米		857kcal
19月	枝豆ご飯 鰯の磯辺揚げ 煮浸し 鶏肉と根菜の煮物 白玉団子汁	牛乳		牛乳				米、強化米		768kcal
20月	ご飯 豚肉のニラソース 千草焼き 温ナムル 春雨スープ	牛乳		牛乳				米、強化米		818kcal

日	献立名	アレルギー	体の組織を作る		体の調子を整える		エネルギーになる		栄養価 エネルギー
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			肉・魚・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀物・イモ類 砂糖	脂質	
21 木	ご飯 鶏のから揚げ 野菜のオリーブ蒸し 豚肉とれんこんのカレー炒め すまし汁	牛乳 鶏肉 ウィンナー 豚肉 ちくわ	牛乳				米,強化米	油	829kcal
22 金	ご飯 いわしのおかか煮 白菜のごま炒め 塩肉じゃが かきたま汁	牛乳 いわし 蒲鉾 鶏肉 卵	牛乳		人参	白菜,もやし 玉葱,椎茸,グリーンピース	米,強化米	油,ごま じゃがいも,砂糖	778kcal
25 月	ちゃんぽん(麺) ちゃんぽん(スープ) ロイヤルカツ たけのこの土佐煮 野菜のバター醤油炒め	牛乳 豚肉,えび ロイヤルカツ 削りぶし ベーコン	牛乳		人参 ほうれん草	玉葱,コーン,もやし,キャベツ	中華めん	油	819kcal
26 火	食パン 鶏と野菜のクリーム煮 枝豆と豆腐のミンチカツ 野菜ソテー 洋風スープ	牛乳 鶏肉 枝豆と豆腐のミンチカツ ベーコン ウィンナー	牛乳 スキムミルク	人参,プロッコリー			食パン	油,マーガリン	732kcal
27 水	ご飯 魚の和風あんかけ 南瓜煮 豚肉と厚揚げのオイスターソース炒め わかめと豆腐の味噌汁	牛乳 サバ 豚肉,絹厚揚げ 豆腐,米みそ,合わせ味噌	牛乳		人参 栗かぼちゃ こまつな	玉葱	米,強化米	砂糖 砂糖 油	842kcal
28 木	ご飯 焼肉 春巻き にら玉 中華スープ	牛乳 牛肉 春巻 炒りたまご	牛乳		人参,こまつな にら 人参,こねぎ	玉葱	米,強化米	油 油	903kcal
29 金	昭和の日 								

## 給食を美味しく食べるには・・・

新1年生にとっては初めての中学校給食ですね。

小学校とは異なり、弁当箱に入っています。そして、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく温度を保ちながら運んでいます。

献立ごとに美味しく食べる方法を紹介しますので参考にしてみてください。



☆衛生管理には十分注意をして、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態配送いたします。

☆給食費(1食250円)の中に牛乳代は含まれていません。

☆栄養価は牛乳を含めたエネルギー量です。

☆給食の準備・片付けについて☆

・食べ残しは、そのままの状態返却してください。

・ソース、ふりかけ、牛乳のストローなどの袋、つまようじは、クラスに配るゴミ袋に入れてください。

