

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため小・中学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

(給食回数14回)

4月分予定献立表(Bコース)



久喜市教育委員会
全農食品久喜事業所

令和3年度

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの (あか)	熱や力となるもの (きいろ)	体の調子を整えるもの (みどり)	熱量(Kcal) たんぱく質(g)	
	主食	飲物	おかず				小学生	中学生
12日 (月)	ごはん	牛乳	豚肉のしょうが焼き かぶと糸かまぼこの和え物(和風玉ねぎドレッシング) なめこのみそ汁	牛乳、豚肉 かまぼこ 豆腐、わかめ、みそ	米、油、三温糖 ドレッシング	生姜、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ かぶ、にんじん、キャベツ、小松菜 なめこ、大根、長ねぎ	619 27.3	797 32.9
13日 (火)	赤飯 【入学・進級おめでとう献立】	牛乳	若鶏のからあげ もやしとキャベツのおひたし(かつお節・しょうゆ) 紅白はんぺんのすまし汁 お祝いデザート	牛乳、ささげ、鶏肉 かつお節 はんぺん	米、もち米、黒ごま、でん粉、油 山羊(はんぺん)、お祝いデザート(さくらのジュレ)	生姜、にんにく にんじん、もやし、キャベツ、小松菜 にんじん、筍、えのきだけ、ほうれん草、長ねぎ	635 24.7	812 30.0
14日 (水)	ごはん 【かみかみ献立】	牛乳	◆★いかのかりん揚げ ★ごぼうサラダ(ごまドレッシング) みそ汁	牛乳、いか わかめ、豆腐、油揚げ、みそ	米、でん粉、じゃがいも、油、三温糖 ドレッシング	ごぼう、にんじん、キャベツ、きゅうり、とうもろこし 玉ねぎ、長ねぎ	626 23.6	804 28.2
15日 (木)	食パン 【ジャムの日】 いちごジャム	牛乳	サバのカレームニエル コールスローサラダ(コールスロドレッシング) 鶏肉と野菜のスープ	牛乳、さば 鶏肉	食パン、いちごジャム、小麦粉、油、マーガリン ドレッシング 油、じゃがいも	にんにく にんじん、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、枝豆 セロリ、にんじん、玉ねぎ、チンゲン菜	646 27.1	815 32.9
16日 (金)	ごはん	牛乳	ねぎみそパオズ マーボー春雨 わかめスープ	牛乳、豚肉、みそ 豚肉 わかめ	米、でん粉、ごま油、砂糖、小麦粉 油、はるさめ、三温糖、ごま油 ごま油、でん粉	長ねぎ、キャベツ、玉ねぎ、にら、生姜 生姜、にんにく、にんじん、玉ねぎ、筍、にら、きくらげ にんじん、とうもろこし、もやし、チンゲン菜、長ねぎ	619 21.9	820 27.7
19日 (月)	ソフトめん	牛乳	ミートソース アスパラガスのサラダ(フレンチドレッシング) いちごクリームチーズタルト	牛乳、豚肉 クリームチーズ、卵	ソフトめん、油、ハヤシルウ、三温糖、でん粉 ドレッシング 三温糖、生クリーム、小麦粉、マーガリン、砂糖	にんにく、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、トマト キャベツ、アスパラガス、とうもろこし、きゅうり、にんじん いちご	793 24.3	981 29.3
20日 (火)	ごはん	牛乳	ポークカレー とうもろこしミートボール カラフルサラダ(イタリアンドレッシング)	牛乳、豚肉 鶏肉、豚肉	米、油、じゃがいも、カレールウ パン粉、でん粉 ドレッシング	にんにく、生姜、にんじん、玉ねぎ、トマト、りんご 玉ねぎ、とうもろこし にんじん、キャベツ、パプリカ(オレンジ・赤)、ほうれん草	720 26.5	920 31.9
21日 (水)	ごはん	牛乳	さんまのかんろ煮 ひじきの煮物 とん汁	牛乳、さんま ひじき、鶏肉、油揚げ 豚肉、豆腐、みそ	米、砂糖、でん粉 三温糖 油、里芋	にんじん、蓮根、いんげん、こんにゃく ごぼう、にんじん、大根、こんにゃく、長ねぎ	617 25.4	797 30.7
22日 (木)	ドックパン	ジョア プレー	焼きウインナーマトソースかけ マッシュポテト 春野菜のスープ	ジョア、ウインナー 豆乳 あさり	ドックパン、三温糖 じゃがいも、マーガリン、三温糖 油	トマト、玉ねぎ 枝豆、とうもろこし セロリ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん、筍、キャベツ、ふき、のらぼう菜	658 25.8	901 34.6
23日 (金)	ごはん 【中国料理】	牛乳	八宝菜 ★春巻 フルーツポンチ	牛乳、豚肉、なると 鶏肉	米、油、三温糖、でん粉、ごま油 でん粉、小麦粉、はるさめ、砂糖、油	生姜、にんじん、筍、椎茸、きくらげ、玉ねぎ、もやし、白菜、チンゲン菜 玉ねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、筍 みかん、パイナップル、黄桃、ぶどう、レモン	665 22.0	909 27.8
26日 (月)	地粉うどん 【郷土食・大阪府】	牛乳	関西風うどん たこ焼き(ソース) キャベツのサラダ(和風ドレッシング)	牛乳、豚肉、かまぼこ、油揚げ たこ	地粉うどん、油、三温糖 小麦粉、砂糖 ドレッシング	にんじん、玉ねぎ、ぶなしめじ、椎茸、長ねぎ、ほうれん草 キャベツ、長ねぎ にんじん、もやし、キャベツ、小松菜	623 24.9	776 30.0
27日 (火)	ごはん	牛乳	★ちくわの天ぷら さけ大根 さつまいものみそ汁	牛乳、ちくわ、あおさ さけ みそ	米、天ぷら粉、油 三温糖 油、さつまいも	大根、にんじん、枝豆 ごぼう、にんじん、ぶなしめじ、白菜、小松菜、長ねぎ	644 25.2	799 28.5
28日 (水)	ごはん 【こどもの日】	牛乳	かつお竜田おろしかけ いそか和え(きざみのり・しょうゆ) 山菜汁 かしわもち	牛乳、かつお のり 豆腐、みそ	米、でん粉、油、三温糖 かしわもち	生姜、大根、葉ねぎ にんじん、蓮根、キャベツ、ほうれん草 わらび、ぜんまい、細竹、えのきだけ、ごぼう、にんじん、長ねぎ、椎茸	624 24.4	782 29.3
30日 (金)	ごはん	牛乳	さわらの西京焼き 肉じゃが すまし汁	牛乳、さわら、みそ 豚肉 豆腐、油揚げ、わかめ	米、砂糖 油、じゃがいも、三温糖	にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、枝豆 大根、えのきだけ、小松菜、長ねぎ	601 27.2	777 33.0

○印は「久喜市内統一メニュー」です。

○13日 【行事食(入学・進級おめでとう献立)】

○14日 【かみかみ献立】

○26日 【郷土食・イベントに関連した献立(大阪府)】

○28日 【行事食(こどもの日)】

◆印は「新メニュー」です

★印は「かみかみ献立」です

4月平均栄養摂取量

649

835

令和3年度 学校給食使用食材の産地 (久喜地区)

4月 予定

食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地		
主食	米	埼玉(久喜産米)	あさり	熊本	かぶ	千葉	もやし	栃木	マンマ	ベトナム	
	パン	埼玉、アメリカ他	いか	ペルー	セロリ	長野	アスパラガス	長野	筍	愛媛	
	麺	埼玉、アメリカ他	さけ	北海道	玉ねぎ	茨城	里芋	千葉	蓮根	茨城	
牛乳	牛乳	埼玉、北海道他	さば	ノルウェー	にんじん	茨城	さつまいも	茨城	えのきだけ	埼玉	
	埼玉県の原乳が不足した場合に他県から補填しています。原乳については、各都道府県が検査し安全確認をおこなっています。	さわら	岩手	ごぼう	茨城	チンゲン菜	茨城	いんげん	北海道	しめじ	長野
	キャベツ	久喜	大根	久喜	にら	茨城	枝豆	インドネシア	切干大根	宮崎	
	小松菜	久喜	白菜	長野	生姜	高知、鹿児島	生	高知、鹿児島	しいたけ	大分、宮崎	
肉類	豚肉	茨城、千葉	長ねぎ	久喜	パセリ	茨城	にんにく	青森	きくらげ	熊本	
	鶏肉	宮崎、鹿児島	きゅうり	久喜	葉ねぎ	静岡	とうもろこし	北海道	ひじき	韓国	
魚介類	煮干し	九州	いちご	久喜	パプリカ	オランダ	ほうれん草	茨城	わかめ	韓国	
	厚削り節	静岡	のらぼう菜	久喜	ピーマン	茨城	ふき	徳島、高知			

※産地の情報により、材料や産地を変更する場合があります

「中>〇〇」は、中学生のみ提供の献立になります。
献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。
詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。