



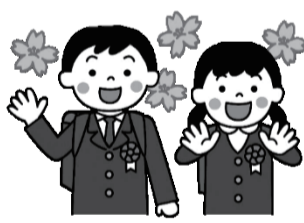
令和5年4月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

日曜	献立名	体内での働き						エネルギー (kcal) 小中
		〔赤〕主に体をつくるもとになる食品		〔緑〕主に体の調子を整えるもとになる食品		〔黄〕主にエネルギーのもとになる食品		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂・種実類	
11	火	ごはん 牛乳	豆腐のでんがく 和風ポテトサラダ 沢煮わん	豆腐 豆みそ かつお節 豚肉	[牛乳] にんじん にんじん	 キャベツ きゅうり だいこん ごぼう たけのこ ねぎ 干しいたけ	[ごはん] さとう でんぶん じゃがいも 卵なしマヨネーズ	550 723
12	水	ごはん 牛乳	いわし梅煮 なめたけあえ 豚肉と玉ねぎのうま煮	いわし 豚肉 かまぼこ	[牛乳] にんじん	しそ ほうれんそう もやし なめたけ こんにやく たまねぎ ねぎ	[ごはん] さとう さとう	585 759
13	木	うどん 牛乳	五目うどん 愛知のかき揚げ きよみ	鶏肉 油揚げ 大豆	[牛乳] にんじん	こまつな たまねぎ はくさい ねぎ 干しいたけ たまねぎ れんこん きよみ(果物)	[うどん] 小麦粉 なたね油 大豆油	663 789
14	金	ごはん 牛乳	海の香りごはん チキンナゲット(小2中3) 春のすまし汁	まぐろ油漬 かつお節 鶏肉 大豆たんぱく 型抜きかまぼこ	[牛乳] ひじき しらす干し 小えび にんじん	 にんにく にんじん みつば たまねぎ えのきたけ	[ごはん] さとう 小麦粉 新じゃがいも ごま なたね油 ラード	615 818
17	月	わかめごはん 牛乳	さわら竜田揚げ 春野菜の煮しめ ★ヨーグルト	さわら 鶏肉 はんぺん 高野豆腐 ヨーグルト	[牛乳] ヨーグルト	 にんじん さやいんげん こんにやく ごぼう たけのこ ふき	[わかめごはん] でんぶん さとう 新じゃがいも	643 815
18	火	麦ごはん 牛乳	カレーライス 兄弟豆サラダ 福神漬 ★お祝いいちごゼリー	豚肉 大豆 豆乳	[牛乳] にんじん	にんにく たまねぎ キャベツ えだまめ とうもろこし きゅうり だいこん ぶり なす れんこん きゅうり しょうが なた豆 いちご	[麦ごはん] じゃがいも デミグラスソース カレールウ コーンクリームドレッシング	618 796
19	水	ごはん 牛乳	愛知の春巻き 三色ナムル 愛知のマーボー豆腐	鶏肉 豚ひき肉 豆腐 豆みそ	[牛乳] にんじん	にんじん キャベツ れんこん もやし 新たまねぎ ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく	[ごはん] 小麦粉 なたね油 ごま油 大豆油 ごま油 ごま油	659 849
20	木	ごはん 牛乳	てり焼きハンバーグ おかかあえ ご汁	豚肉 鶏肉 大豆たんぱく かつお節 大豆 豆腐 豆みそ 米みそ	[牛乳] にんじん	たまねぎ もやし キャベツ だいこん ごぼう ねぎ えのきたけ	[ごはん] さとう でんぶん さとう ラード	586 751
21	金	ロールパン 牛乳	チーズオムレツ 春野菜のポトフ フルーツのゼリーあえ	たまご ウインナー	[牛乳] チーズ にんじん	パセリ 春キャベツ 新たまねぎ セロリ もも缶 みかん缶 りんごエキス ぶどうエキス	[ロールパン] 新じゃがいも さとう	630 802
24	月	中華めん 牛乳	しょうゆラーメン しゅうまい(小2中3) チョレギサラダ	焼き豚 なた 鶏肉 豚肉 大豆たんぱく	[牛乳] のり	にんじん たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり	[中華めん] さとう 小麦粉 チョレギドレッシング	560 710
25	火	ごはん 牛乳	あじフライ 五色あえ みそけんちん汁	あじ まぐろ油漬 油揚げ 豆みそ 米みそ 豆腐	[牛乳] ひじき にんじん	にんじん もやし こんにやく だいこん ごぼう ねぎ	[ごはん] 小麦粉 さとう さといも なたね油 ごま ごま油	615 819
26	水	ごはん 牛乳	鶏肉のからあげ ゆかりあえ 若竹汁	鶏肉 豆腐 かまぼこ	[牛乳] わかめ	しょうが にんにく ゆかり粉 キャベツ もやし きゅうり 新たけのこ えのきたけ	[ごはん] でんぶん なたね油	579 747
27	木	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス チキンとほうれんそうのサラダ (中のみ)チーズ	豚肉 ささみ油漬	[牛乳] にんじん	にんにく たまねぎ マッシュルーム グリンピース ほうれんそう 赤ピーマン キャベツ とうもろこし	[麦ごはん] じゃがいも さとう デミグラスソース ハヤシルウ イタリアンドレッシング	553 754
28	金	ミルク ロールパン 牛乳	ポークビーンズ 春キャベツのベーコンソテー ★パイナップル	豚肉 大豆 ベーコン	[牛乳] にんじん トマト	たまねぎ グリンピース 春キャベツ とうもろこし たまねぎ パイナップル	[ミルクロールパン] じゃがいも さとう でんぶん	586 741

※献立内容は都合により変更する場合があります。 ※カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウ、デミグラスソースは卵、小麦を使用していません。 ※加工品は主な原材料を表示しています。
★業者配送 ※ごはん・めん・牛乳・太字は北名古屋市産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。 ※[]内に主食・飲用牛乳を表示しています。

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしく願い致します。



QRコード
献立表、食育だよりは北名古屋市役所ホームページからもご覧いただけます。

給食が今年度もスタートします。何ごとともはじめが肝心です。給食では次のことをぜひ心がけてほしいと思います。

給食を食べる前には手をせっけんできちんと洗ってください。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつはしっかりしてください。

食べ終わったら食器をきちんと重ね、はしは向きをそろえて返してください。

衛生管理

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。

野菜・果物は流水で3回以上洗います。

※食材に異物混入がないかもチェックします。

生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。

※加熱した食品は、中心温度を測定します。

調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。

給食当番の人は白衣をきちんと着ましょう。かみの毛が出ないように、ぼうしをしっかりとかぶり、マスクもきちんとつけてください。

できるだけ、苦手なもので一口はチャレンジしてみてください。皆さんには、いろいろな料理や食べ物のおいしさをたくさん知ってもらいたいです。

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、乳幼児がもっとも多く、年齢が上がるにつれて減少します。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。



郷土料理を紹介します

今年度は5月より、日本各地の郷土料理を紹介していきます。また、19日の食育の日には、地元の農作物を使用した給食を出します。お楽しみに！

今月の給食費・教材費 口座振替日はありません。

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～