



令和2年度 4月分 給食献立予定表



Aブロック (18回)

結城市立学校給食センター

日 (曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー (7品目) 卵、乳、小麦、落花生 えび、そば、かに	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える		小学生	中学生
6 (月)	食パン		食パン		乳・小麦	/	812 27.9 3.7
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	油 パン粉 小麦粉		乳・小麦		
	キャベツのごまサラダ		ごま マヨネーズ	キャベツ きゅうり とうもろこし	卵・小麦		
	ミネストローネスープ	ぶた肉	マカロニ ジャがいも バター 砂糖	たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	乳・小麦		
7 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	643 24.4 3.1	838 30.8 3.8
	きつねうどん汁	油あげ	砂糖	しいたけ にんじん こまつな ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	チーズはんぺんフライ	はんぺん チーズ	パン粉 小麦粉 油		卵・乳・小麦		
	ごぼうサラダ	ハム	ドレッシング	ごぼう えだまめ きゅうり	卵・乳・小麦		
8 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	640 23.9 2.2	829 30.2 2.8
	焼きさば ※骨に注意	さば					
	磯の香あえ	とり肉 のり	油 砂糖	こまつな もやし にんじん	小麦		
	春やさいのみそ汁	油あげ みそ		キャベツ にんじん たけのこ たまねぎ			
9 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	670 21.0 2.4	852 25.6 2.9
	揚げ餃子(小②中③)(タレ)	ぶた肉 とり肉	ぎょうざの皮 油	キャベツ たまねぎ にら ねぎ しょうが	小麦		
	マカロニサラダ	卵	マカロニ ドレッシング	キャベツ とうもろこし	卵・小麦		
	豚肉とレタスのスープ	ぶた肉	ごま ごま油	レタス にんじん ねぎ えのきたけ	小麦		
10 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	670 25.6 2.0	845 31.7 2.5
	厚焼き卵	卵	砂糖		卵・小麦		
	ワカメとツナの和えもの	わかめ まぐろ	ドレッシング ごま	だいこん	小麦		
	肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも 砂糖 油	にんじん たまねぎ しらたき	小麦		
13 (月)	【入学・進級お祝い献立】					651 21.4 3.0	814 26.2 3.8
	丸パン (切り込み入)		丸パン		乳・小麦		
	メンチカツ	ぶた肉 とり肉	油 パン粉 小麦粉	たまねぎ	乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	キャベツのサラダ	ベーコン	ドレッシング	キャベツ きゅうり	卵・乳・小麦		
	コーンポタージュ	牛乳 ミルカラム	じゃがいも バター 小麦粉	たまねぎ とうもろこし にんじん	乳・小麦		
	おめでとうゼリー (学配)	とうにゅう	砂糖 ゼリー	いちご			
14 (火)	中華めん		中華めん		小麦	666 21.4 3.1	835 26.2 3.7
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉 なんと	油	しょうが にんにく こまつな もやし ねぎ にんじん	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	春巻き	ぶた肉	春巻きの皮 油	キャベツ たまねぎ にんじん	小麦		
	ポテトサラダ	ハム	じゃがいも マヨネーズ	にんじん きゅうり	卵・乳		
15 (水)	お赤飯(ゴマ塩) 牛乳	牛乳	もち米 ごはん ごま あずき		乳	647 19.8 3.1	813 23.3 3.7
	ハンバーグバーベキューソース	とり肉	油 砂糖	たまねぎ りんご にんにく	乳・小麦		
	もやしのおかかあえ	まぐろ かつお節	ドレッシング	もやし キャベツ にんじん	小麦		
	豆腐とわかめのみそ汁	とうふ 油あげ わかめ みそ		だいこん ねぎ			
16 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	669 25.6 2.1	846 31.2 2.6
	えびシューマイ (小②中③)	えび たら	しゅうまいの皮		小麦・えび		
	キャベツと卵の中華あえ	卵	砂糖 ごま ごま油	キャベツ きゅうり	卵・小麦		
	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 大豆 みそ	砂糖 ごま油 油 でん粉	しょうが にんにく ねぎ にんじん しいたけ にら	小麦		
17 (金)	ポークカレーライス (ごはん)	ぶた肉 ｽｷﾞﾐﾝﾄﾞ ﾓﾙｶﾙｼﾞｬﾑ	ごはん ジャがいも 油 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦	704 21.7 2.3	891 27.0 2.9
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット (小②中③)	とり肉	小麦粉 油		小麦		
	フルーツジュレ		砂糖 ゼリー	パイナップル みかん もも			
20 (月)	チョコチップパン		コッペパン 砂糖 ｺｰﾙﾄ		乳・小麦	650 25.1 2.8	827 31.1 3.5
	牛乳	牛乳			乳		
	オムレッテミグラスソース	卵	バター 砂糖	たまねぎ	卵・乳・小麦		
	大根サラダ	まぐろ	油 砂糖	だいこん きゅうり			
	春キャベツのシチュー	とり肉 ｽｷﾞﾐﾝﾄﾞ 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし	乳・小麦		
21 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	673 25.5 3.1	842 31.1 3.6
	ジャージャー汁	ぶた肉 大豆 みそ	油 でん粉	しょうが にんじん たまねぎ しいたけ たけのこ もやし ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	とうふナゲット (2個)	とうふ	油 小麦粉		卵・小麦		
	ブロッコリーのごま酢あえ		ごま 砂糖	ブロッコリー きゅうり とうもろこし	小麦		
	いよかんゼリー		ゼリー 砂糖	いよかん			
22 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	641 18.3 2.7	816 22.5 3.2
	牛肉コロッケ (ソース)	牛肉	じゃがいも 油 パン粉 小麦粉	たまねぎ	卵・乳・小麦		
	切干大根の煮物	さつまあげ	油 砂糖	切干大根 にんじん こんにゃく	小麦		
	ワンタンスープ	ぶた肉	ワンタンの皮	にんじん もやし ほうれんそう たまねぎ	小麦		

【地産地消：茨城グルメ】							
23 (木)	豚丼 (ごはん)	ぶた肉	ごはん 油 砂糖 ごま	しょうが しらたき たまねぎ	小麦	710 26.4 2.4	859 30.9 2.9
	牛乳	牛乳			乳		
	かんぴょうのサラダ	まぐろ	ドレッシング	かんぴょう とうもろこし きゅうり	卵・小麦		
	ふるさと野菜のみそ汁	油あげ みそ		こまつな ほうれんそう だいこん にんじん ねぎ			
	クレープ (学配)	豆乳	米粉 砂糖	いちご			
24 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	653 29.4 2.4	810 35.2 2.8
	鶏肉のおろしたまねぎソース	とり肉	油 砂糖 でん粉	たまねぎ	小麦		
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	ごま油	こまつな キャベツ	小麦		
	ごま豆乳汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ 豆乳	ごま	だいこん にんじん ねぎ			
27 (月)	ミルクパン (切り込み入)	ミルク	コッパン		乳・小麦	647 24.6 3.1	810 30.1 3.8
	牛乳	牛乳			乳		
	白身魚フライ (ソース) ※骨に注意	ほき	油 パン粉 小麦粉		小麦		
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ にんじん とうもろこし	卵		
	ブラウンシチュー	ぶた肉 ミルク 生クリーム	じゃがいも 油 小麦粉	たまねぎ にんじん トマト にんにく	乳・小麦		
28 (火)	ごはん (ふりかけ)	さば節 のり	ごはん ごま 砂糖	なのはな	小麦	656 26.4 2.5	826 33.7 3.0
	牛乳	牛乳			乳		
	さけのマヨネーズ焼き ※骨に注意	さけ	マヨネーズ		卵・小麦		
	青菜のごまあえ		ごま 砂糖	ほうれんそう こまつな にんじん	小麦		
	肉団子のみそ汁	とり肉 みそ		たまねぎ だいこん えのきたけ キャベツ	小麦		
30 (木)	野菜かき揚げ丼 (ごはん・天つゆ)		ごはん 小麦粉 油	たまねぎ しゅんぎく ごぼう にんじん	小麦	671 21.6 3.0	848 25.6 3.4
	牛乳	牛乳			乳		
	ブロッコリーとチキンのサラダ	とり肉	ドレッシング	ブロッコリー きゅうり			
	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ			

※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。
 ※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用予定です。
 ※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。
 ※アレルギー (7品目) については参考としてご覧ください。

【今月の結城市産食材】
 ごはん かんぴょう こまつな

【学校給食費について】
 給食費は全て食材料費として使います。
 小学生 月額 4,250円
 中学生 月額 4,650円



【給食三点セットの取扱いについて】
 毎日持ち帰りますので、よく洗い、忘れずに持ってきてください。
 破損や紛失した場合は、下記の業者で販売しています。

- * NEWえびすや 結城市結城13443-101 ☎34-0680
- * えびすや陶器 結城市結城1511 ☎33-2360
- * 小西株式会社 結城市結城114 ☎32-3996



給食だより

*** ご入学ご進級、おめでとうございます。**

希望に満ちた新年度の始まりです。結城市立学校給食センターでは、小中学生のみなさんの健やかな成長を願い、安全でおいしく、栄養バランスのとれた給食を提供してまいります。給食の時間や食育を通して、みなさんの心とからだから元気な成長することを願っています。



給食は子どもたちが毎日、口にするものなので、安全安心な給食を提供するために衛生管理の徹底を図っています。使用する食材は、産地や細菌数等の書類をもとに安全性を確認しています。食材の産地や1食分の放射性物質検査の結果はホームページに掲載しますのでご覧ください。不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。
 TEL: 32-1010 (<http://www.city.yuki.lg.jp/>)



令和2年度 1学期の献立計画

月	給食目標	季節の食材		味めぐり		リクエスト給食	わが家の自慢料理
		行事食	地産地消地域の食材	日本の郷土料理	世界の料理		
4	楽しい給食 主食の栄養	入学進級	小松菜 レタス トマト	/	/	/	/
		お祝いメニュー	きゅうり 大根 ごぼう				
5	食事のマナー 卵の栄養	こどもの日メニュー	レタス キャベツ ねぎ きゅうり ごぼう トマト	東京都	/	リクエスト 全学校募集	料理募集
		カミカミメニュー	キャベツ トマト	茨城県 結城市			
6	食事と衛生 野菜の栄養	地産地消メニュー	たまねぎ きゅうり		/	/	/
		栄養フルコースメニュー	大根 とうもろこし				
7	夏の食生活 肉・魚の栄養	七タメニュー	ピーマン かぼちゃ トマト ねぎ なす とうもろこし	/	カザフスタン	/	7月より 実施
		夏休み	給食センターしらべ隊の実施				