



令和3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 (火)	食パン		食パン		乳・小麦	807 32.0 3.7	
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	油 パン粉 小麦粉		乳・小麦		
	マカロニサラダ	まぐろ	マカロニ マヨネーズ	きゅうり にんじん	卵・小麦		
	豚肉とレタスのスープ	ぶた肉 とうふ	ごま ごま油	レタス にんじん こまつな しいたけ ねぎ	小麦		
7 (水)	中華めん		中華めん		小麦	619 24.0 2.6	824 31.2 3.3
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉 なた	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		
	えびしゅうまい(小②中③)	えび たら	しゅうまいの皮 油 パン粉	たまねぎ	小麦・えび		
	フルーツあんぱん	練乳	水あめ 砂糖 ゼリー	みかん もも バイナップル	乳		
8 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	682 25.0 2.9	847 29.9 3.5
	さばの塩焼き ※骨に注意	さば					
	ひじきの炒め煮	ひじき 油あげ	油 砂糖	にんじん えだまめ	小麦		
	じゃがいものみそ汁	とうふ みそ	じゃがいも	ねぎ ほうれんそう			
9 (金)	ハヤシライス(ごはん)	ぶた肉 ミルクソウム	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉	にんにく たまねぎ にんじん トマト	乳・小麦	668 20.0 2.1	849 24.2 2.7
	牛乳	牛乳			乳		
	とうふナゲット(小②中③)	とうふ たら 豆乳 たまご	小麦粉 油	たまねぎ	卵・小麦		
	大根サラダ	とり肉	油 砂糖	だいこん きゅうり			
12 (月)	メロンパン		メロンパン		卵・乳・小麦	664 20.4 2.3	801 24.7 2.9
	牛乳	牛乳			乳		
	オムレツトマトソース	たまご	油 砂糖	たまねぎ トマト	卵・小麦		
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ きゅうり とうもろこし			
	コンソメスープ	とり肉	パン粉 じゃがいも	たまねぎ にんじん だいこん パセリ	小麦	714 23.1 2.7	885 28.0 3.3
	【入学・進級祝いメニュー】						
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	ハンバーグバーベキューソース	とり肉	パン粉 砂糖 油	りんご たまねぎ にんにく	乳・小麦		
13 (火)	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	676 26.3 2.1	834 31.1 2.5
	春野菜のみそ汁	とうふ みそ		キャベツ にんじん たけのこ たまねぎ			
	おめでとうゼリー(学配)	豆乳	砂糖 ゼリー	いちご			
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
14 (水)	白身魚フライ ※骨に注意	ほき	パン粉 小麦粉 油		小麦	668 18.8 2.7	849 22.9 3.3
	いそのかあえ	まぐろ のり	砂糖	こまつな もやし にんじん	小麦		
	ごま豆乳汁	ぶた肉 とうふ みそ 豆乳	ごま	だいこん にんじん ねぎ			
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
15 (木)	野菜コロッケ(ソース)	たまご	じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん グリンピース とうもろこし	卵・乳・小麦	714 21.7 2.4	904 27.1 3.0
	リャンパンサンスウ	ハム たまご	はるさめ 砂糖 ごま油	きゅうり	卵・乳・小麦		
	ワンタンスープ	ぶた肉	ワンタンの皮 ごま油	キャベツ たまねぎ しょうが にんじん もやし こまつな	小麦		
	ポークカレーライス(ごはん)	ぶた肉 しょうが	ごはん じゃがいも 油 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦		
16 (金)	牛乳	牛乳			乳	636 22.4 2.7	809 28.0 3.5
	チキンナゲット(小②中③)	とり肉	小麦粉 油 パン粉		小麦		
	フルーツジュレ		砂糖 ゼリー	みかん もも バイナップル			
	コッペパン		コッペパン		乳・小麦		
19 (月)	牛乳	牛乳			乳	663 26.2 2.9	879 33.1 3.6
	えびカツ	えび たら	小麦粉 パン粉 油	たまねぎ	小麦・えび		
	ベーコンとブロッコリーのサラダ	ベーコン	ドレッシング	ブロッコリー きゅうり にんじん	卵		
	かぼちゃのポタージュ	牛乳 しょうが	じゃがいも バター 小麦粉	たまねぎ かぼちゃ	乳・小麦		
20 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	661 25.7 2.5	816 30.4 2.9
	ジャージャーうどん汁	ぶた肉 大豆 みそ	油 でんぷん	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		
	ちくわの変わり揚げ(小②中③)	ちくわ	小麦粉 油	パセリ	小麦		
21 (水)	ほうれん草のナムル		ごま ごま油	ほうれんそう こまつな にんじん	小麦	637 24.2 1.8	808 29.1 2.3
	【茨城グルメ】						
	野菜たっぷり豚そぼろ丼(ごはん)	ぶた肉 大豆	ごはん 砂糖 油 でんぷん	たまねぎ にんじん しょうが	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
22 (木)	かんぴょうとコーンのサラダ	まぐろ かつお節	ドレッシング 油	かんぴょう きゅうり とうもろこし	卵・小麦	659 22.6 1.9	833 28.1 2.4
	かきたまみそ汁	たまご とうふ みそ		ほうれんそう ねぎ だいこん	卵		
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	焼きぎょうざ(小②中③)	ぶた肉	小麦粉	キャベツ たまねぎ にら	小麦		
23 (金)	キャベツの中華サラダ	かまぼこ	ごま ドレッシング	キャベツ きゅうり	小麦		
	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 大豆 みそ	砂糖 ごま油 油 でんぷん	しょうが にんにく ねぎ にんじん しいたけ にら	小麦		
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	厚焼きたまご	たまご	砂糖		卵・小麦		
	わかめとチキンのあえもの	わかめ とり肉	ドレッシング 油	キャベツ きゅうり	小麦	659 22.6 1.9	833 28.1 2.4
	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		

Aブロック(18回)

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
26 (月)	丸パン(切り込み入)		丸パン		乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	メンチカツ	ぶた肉	パン粉 小麦粉 油	たまねぎ	乳・小麦	633	806
	ブロッコリーサラダ		ドレッシング	ブロッコリー たまねぎ きゅうり	乳・小麦	22.8	28.0
	春キャベツのシチュー	とり肉 ストミル ミルクソール 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	乳・小麦	2.9	3.8
27 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦		
	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	615	813
	北海柱風フライ(小②中③)	魚すり身 たまご かにかまぼこ	パン粉 油 小麦粉		卵・小麦・かに	22.1	28.3
	ごぼうサラダ	ハム	ごま ドレッシング	ごぼう えだまめ きゅうり	卵・乳	2.7	3.4
28 (水)	【こどもの日メニュー】						
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	ふりかけ	かつお節 のり	砂糖				
	さわらの西京焼き ※骨に注意	さくら みそ	砂糖		小麦	676	822
	にんじんと卵のあえもの	たまご	ドレッシング	にんじん キャベツ きゅうり たまねぎ	卵・小麦	26.1	30.9
	若竹汁	とうふ わかめ		たけのこ たまねぎ	小麦	2.8	3.3
	かしわもち		上新粉 砂糖 小豆				
30 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	鶏肉玉ねぎソース	とり肉	小麦粉 油 砂糖	たまねぎ	小麦	639	793
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	でんぷん	こまつな キャベツ	小麦	25.2	30.1
	ミネストローネスープ	ぶた肉	じゃがいも 油 砂糖	たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	小麦	2.2	2.6

※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。

☆3月の『茨城グルメ』の丸ごと1食分の放射能物質検査の結果は不検出でした。食材の産地についてはホームページをご覧ください。

【今月の結城市産食材】

ごはん かんぴょう こまつな ねぎ レタス

【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

第3子以降の給食費無料のお知らせ(義務教育課程中3人目以降の給食費無料)

結城市では、令和3年度4月から義務教育課程中の子どもが3人以上いるご家庭の、3人目以降の給食費が無料となります。

○条件 給食費に未納がないことなど、いくつかの条件があります。詳細はホームページでご確認ください。

○申請 不要

※対象となるご家庭には、学校をとおして通知を配付しております。お手元に通知が届いていない場合やご不明な点等ございましたら、下記までお問合せください。

■ホームページ(URL)

<https://www.city.yuki.lg.jp/page/page006988.html>

■QRコード



《問合せ先》

学校給食センター

電話：32-1010



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。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いきます。給食の時間や食育を通して、みなさんの心とからだ元気に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。不明な点がございましたら、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3年度 4月～7月の献立計画

月	給食目標	行事給食	地産地消	味めぐり		希望献立	献立募集
		行事食	茨城グルメ	日本の郷土料理	世界の料理	セレクト給食 リクエスト給食	我が家の献立紹介
4	楽しい給食 穀類の栄養 食事のマナー	入学・進級お祝いメニュー 子供の日メニュー	小松菜 白菜 トマト きゅうり 大根 ごぼう				
5	卵の栄養 食事と衛生		白菜 レタス キャベツ ねぎ ごぼう トマト	東京都		リクエスト 全学校 募集	料理 募集
6	野菜の栄養 夏の食生活	カミカミメニュー 地産地消メニュー 栄養フルコースメニュー	白菜 キャベツ トマト たまねぎ きゅうり 大根 とうもろこし	茨城県 結城市			
7	肉・魚の栄養	七夕メニュー オリンピック開催記念メニュー	ピーマン インゲン ねぎ かぼちゃ なす とうもろこし		カザフ スタン		7月より 実施