



令和5年度

4月分 給食献立予定表



Aブロック(17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 (木)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	791 28.6 3.7	
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	パン粉 小麦粉 油		乳・小麦		
	マカロニサラダ	まぐろ	マカロニ 油 ドレッシング	キャベツ にんじん	卵・小麦		
	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		
【いばらき美味しおday献立】							
7 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	681 23.3 1.8	823 26.9 2.0
	コーンしゅうまい(小中②)	たらすり身 とり肉 たまご	しゅうまいの皮	たまねぎ とうもろこし	卵・小麦 えび・かに		
	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 たら	小麦		
	フルーツ杏仁	加糖練乳	水あめ ゼリー 砂糖	いちご もも パインアップル	乳		
10 (月)	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳・小麦	591 24.1 2.4	759 30.7 3.2
	牛乳	牛乳			乳		
	肉団子(小②中③)	とり肉	砂糖 パン粉	たまねぎ	小麦		
	ごぼうサラダ	ベーコン	ごま ドレッシング	ごぼう きゅうり	卵・乳		
	コーンポタージュ	牛乳 スキムミルク	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 パセリ	乳・小麦		
11 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	693 24.3 2.9	862 29.2 3.4
	ジャージャーうどん汁	ぶた肉 大豆 みそ	油 ごま ごま油 でん粉	しょうが にんじん たまねぎ たけのこ もやし ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	ほうれん草のナムル	かまぼこ	ごま ごま油 砂糖	ほうれんそう キャベツ にんじん	小麦		
	ミルクドーナツ	たまご スキムミルク	小麦粉 油 砂糖		卵・乳・小麦		
12 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	654 20.6 2.5	834 24.7 3.0
	野菜コロッケ(ソース)		じゃがいも パン粉 小麦粉 油	にんじん かぼちゃ たまねぎ えだまめ	小麦		
	ひじきのいため煮	ひじき さつまあげ	油 砂糖	にんじん こんにゃく	小麦		
	ごま豆乳汁	ぶた肉 とうふ みそ 豆乳	ごま 油	だいこん こまつな ねぎ			
【入学・進級お祝い献立】～ご入学・進級おめでとうございませ～							
13 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	687 23.0 2.7	850 27.9 3.3
	ハンバーグバーベキューソース	とり肉	パン粉 砂糖 油	たまねぎ りんご にんにく	乳・小麦		
	ポテトサラダ	ハム	じゃがいも ドレッシング	にんじん きゅうり	卵・乳・小麦		
	春野菜のみそ汁	厚あげ みそ		キャベツ たけのこ たまねぎ			
	おめでとうゼリー	豆乳	砂糖 ゼリー	いちご			
14 (金)	ハヤシライス(ごはん)	ぶた肉 スキムミルク	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	696 20.7 2.0	830 23.8 2.3
	牛乳	牛乳			乳		
	とうふと野菜のナゲット(小中②)	とうふ 魚すり身 豆乳	油 小麦粉	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし	小麦		
	大根サラダ	とり肉	油 砂糖	だいこん きゅうり			
17 (月)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	637 27.2 2.5	791 33.0 3.2
	牛乳	牛乳			乳		
	白身魚フライ ※骨に注意	ホキ	パン粉 小麦粉 油		小麦		
	ブロッコリーの卵あえ	たまご かつお節	ドレッシング	ブロッコリー きゅうり	卵・小麦		
	春たっぷりシチュー	とり肉 スキムミルク 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		
18 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	634 21.7 2.7	798 26.4 3.2
	とり南蛮うどん汁	とり肉 なると 油あげ	油	こまつな ねぎ しいたけ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	野菜かきあげ		小麦粉 油	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦		
	切干大根とチーズのサラダ	チーズ	ドレッシング	切干大根 キャベツ ほうれんそう にんじん	乳・小麦		
【地産地消献立：茨城グルメ】							
19 (水)	野菜たっぷり豚そぼろ丼(ごはん)	ぶた肉 大豆	ごはん 油 砂糖	しょうが たまねぎ にんじん	小麦	632 26.1 2.2	779 30.8 2.6
	牛乳	牛乳			乳		
	小松菜のカレーサラダ	まぐろ	油 砂糖 ドレッシング	こまつな きゅうり とうもろこし			
	かきたまみそ汁	たまご とうふ みそ		しいたけ ねぎ だいこん	卵		
20 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	630 20.4 2.7	787 24.6 3.2
	ふりかけ(おかか)	かつお節 のり	砂糖				
	ちくわの変りあげ(小②中③)	ちくわ	小麦粉 油	パセリ	小麦		
	リャンバンサンスウ	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 ほうれんそう	小麦		

【お知らせ】4月25日(火)は、3月分給食費の口座振替日です。残高の確認をお願いします。

小学校4,250円/中学校4,650円 ※給食費は全て食材料費として使います。

※長期欠席等で連続して5日以上、給食の提供を受けない場合には、給食費が減額となる場合があります。

●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、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。

給食費の未納がある場合などは対象とはなりません。詳しくはホームページをご確認ください。

※対象となるご家庭には、学校をとおして5月上旬頃、通知を配付します。

不明な点等ありましたら、学校給食センター(電話)32-1010までお問合せください。

■QRコード



4月Aブロック(17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
21 (金)	ポークカレーライス(ごはん)	ぶた肉 スキムミルク	ごはん 油 ジャがいも 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦	688 23.7 2.7	826 27.1 3.1
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット(小中②)	とり肉	小麦粉 油 パン粉		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		
24 (月)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	612 21.4 2.5	768 26.4 3.2
	チョコクリーム		チョコクリーム		乳		
	牛乳	牛乳			乳		
	メンチカツ	とり肉 ぶた肉	パン粉 小麦粉 油	たまねぎ	乳・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			
豚肉とこまつなのスープ	ぶた肉 とうふ	油 ごま	にんじん こまつな しいたけ ねぎ	小麦			
25 (火)	中華めん		ちゅうかめん		小麦	616 24.0 2.7	828 30.9 3.3
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉	油	しょうが にんにく ほうれんそう たまねぎ ねぎ にんじん	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	あげぎょうざ(小②中③)	ぶた肉	ぎょうざの皮 油	キャベツ たまねぎ なら	小麦		
パンパンジー	とり肉	ごま ドレッシング	もやし きゅうり	小麦			
26 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	643 22.2 1.9	794 26.3 2.3
	厚焼き玉子	卵	砂糖		卵・小麦		
	ワカメとツナのあえもの 肉じゃが	わかめ まぐろ ぶた肉	油 ドレッシング じゃがいも 砂糖 油	フロッコリー きゅうり たまねぎ にんじん たまねぎ しらたき	小麦 小麦		
27 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	648 24.7 2.3	801 29.5 2.7
	とり肉の玉ねぎソースかけ	とり肉	小麦粉 パン粉 油 砂糖 でん粉	たまねぎ	小麦		
	にんじんしりしり	まぐろ たまご かつお節	油 砂糖	にんじん もやし	卵・小麦		
	春雨と肉団子のスープ	とり肉	パン粉 はるさめ	たまねぎ ほうれんそう だいこん しいたけ	小麦		
28 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	651 26.1 2.5	808 31.2 3.1
	さばの塩焼き ※骨に注意	さば					
	いそのかあえ	とり肉 のり	油 砂糖	こまつな もやし にんじん	小麦		
	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	こんにゃく 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 こまつな だいこん

ご入学ご進級、
 おめでとうございます！



【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

4月 給食だより

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、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。給食の時間や食育を通して、元気な心とからだをつくってください。

結城市の給食♪

給食は子どもたちが毎日、口にするものです。給食センターでは、安全安心な給食を提供するために衛生管理を徹底しています。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。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。



給食は、学校給食摂取基準に基づき、エネルギー・たんぱく質・カルシウムなど、子どもたちに必要な栄養素を満たす献立となっています。さらに、様々な種類の食品を使用したり、地元の食材の活用、旬の食材、行事食を取り入れたりすることで、子どもたちの食の経験を増やし、心身の健康を大きくむことをねらいとしています。

令和5年度 4~7月の献立計画

月	給食目標	行事給食	地産地消	味めぐり	いばらき 美味しおday	希望献立	献立募集
		行事食	茨城グルメ	日本/世界の 郷土料理	減塩 メニュー	セレクト・ リクエスト 給食	我が家の 献立紹介
4	給食について 穀類の栄養	入学・進級お祝いメニュー	小松菜 白菜 トマト きゅうり 大根 ごぼう		毎月実施	リクエスト 全学校 募集	料理 募集
5	食事のマナー 卵の栄養	子供の日メニュー	白菜 レタス キャベツ ねぎ ごぼう トマト	静岡県			
6	かむことの大切さ 海藻の栄養	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	夏の食生活 肉・魚の栄養	七夕メニュー	ピーマン インゲン ねぎ かぼちゃ なす とうもろこし	トルコ			

