

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(Aコース)



令和3年度

久喜市教育委員会
全農食品久喜事業所

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)	
	主食	飲物				たんぱく質(g)	小学生
12日 (月)	ごはん	ねぎみそパオズ 牛乳 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	820
13日 (火)	食パン 【ジャムの日】	サバのカレームニエル 牛乳 コールスローサラダ(コールスロードレッシング) 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	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	815
14日 (水)	中華めん	しょうゆラーメン 牛乳 焼きぎょうざ ★切干大根と昆布の中華サラダ(中華ドレッシング)	牛乳、豚肉、なると 豚肉、鶏肉 昆布	中華めん、油、ごま油、でん粉 小麦粉、パン粉、砂糖、でん粉、油 ドレッシング	にんにく、生姜、にんじん、もやし、とうもろこし、メンマ、長ねぎ キャベツ、玉ねぎ、生姜 切干大根、キャベツ、にんじん、きゅうり	604	774
15日 (木)	赤飯 【入学・進級おめでとう献立】	若鶏のからあげ 牛乳 もやしとキャベツのおひたし(かつお節・しょうゆ) ごま塩 紅白はんぺんのすまし汁 お祝いデザート	牛乳、さきげ、鶏肉 かつお節 はんぺん	米、もち米、黒ごま、でん粉、油 山芋(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	812
16日 (金)	ごはん 【かみかみ献立】	◆★いかのかりん揚げ 牛乳 ★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	804
19日 (月)	ごはん	さんまのかんろ煮 牛乳 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	797
20日 (火)	ドックパン	焼きウインナートマトソースかけ ジョア マッシュポテト フレッシュ 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、ふきのとう、ほうろ菜	658	901
21日 (水)	ソフトめん	ミートソース 牛乳 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	981
22日 (木)	ごはん	ポークカレー 牛乳 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	920
23日 (金)	ごはん	さわらの西京焼き 牛乳 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	777
26日 (月)	ごはん 【中国料理】	八宝菜 牛乳 ★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	909
27日 (火)	食パン りんごジャム	鶏肉のコーンフ레이크焼き 牛乳 シェルマカロニサラダ(コーンクリームドレッシング) ミネストローネ	牛乳、鶏肉 ベーコン	食パン、りんごジャム、マヨネーズ(卵不使用)、パン粉、コーンフレーク マカロニ、ドレッシング オリーブ油、じゃがいも、三温糖	にんにく、生姜 にんじん、枝豆、とうもろこし セロリ、にんにく、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パセリ	682	839
28日 (水)	地粉うどん 【郷土食・大阪府】	関西風うどん 牛乳 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	776
30日 (金)	ごはん 【こどもの日】	かつお竜田おろしかけ 牛乳 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	782

○印は「久喜市内統一メニュー」です。

- 15日 【行事食(入学・進級おめでとう献立)】
- 16日 【かみかみ献立】
- 28日 【郷土料理・教科関連献立(大阪府)】
- 30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

651 836
25.1 30.6

「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。

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	マニマ	ベトナム	
	パン	埼玉、アメリカ他	いか	ベルー	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	
	埼玉県産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	メークイン	北海道	しめじ	長野
	キャベツ	久喜	大根	久喜	にら	茨城	いんげん	北海道	なめこ	長野、宮崎他	
卵	液卵	国産	小松菜	久喜	白菜	長野	枝豆	インドネシア	切干大根	宮崎	
	肉類	豚肉	茨城、千葉	長ねぎ	久喜	パセリ	茨城	生姜	高知、鹿児島	しいたけ	大分、宮崎
	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	きくらげ	熊本	
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	
	厚煎り節	静岡	のらぼう菜	久喜	ピーマン	茨城	ふき	徳島、高知			

※諸般の事情により、材料や献立を変更する場合があります