

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー たんぱく質
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	
10 木	牛乳		牛乳			633
	ジャンバラヤ	米 大麦 油	ウインナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト缶 ピーマン	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー	26.8
	照り焼きチキン		鶏肉	しょうが	しょうゆ みりん 酒	17%
	ベジタブルスープ	油 ジャガイモ	ベーコン	玉ねぎ キャベツ しめじ	スープストック 塩 こしょう	
	さくらゼリー(2~6年生)	さくらゼリー				
11 金	牛乳		牛乳			633
	チャンポンめん (長崎県の郷土料理)	ホット中華めん 油 片栗粉	豚肉 いか えび さつま揚げ	しょうが コーン缶 にんじん キャベツ 玉ねぎ	とんこつ 鶏ガラ しょうゆ 塩 こしょう	25.8
	もやしとこまつなのナムル	油 砂糖 ごま		もやし こまつな	酢 しょうゆ	16%
	キャラットカップケーキ	小麦粉 砂糖 油	卵 牛乳	にんじんペースト	ベーキングパウダー 塩	
14 月	牛乳		牛乳			639
	はちみつパン	はちみつパン				
	マカロニのヒリヒリ和え	ペンネ ホワイトルウ 油 砂糖	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	23.4
	グリーンサラダ	油 砂糖		キャベツ きゅうり コーン缶	酢 塩 こしょう	15%
15 火	牛乳		牛乳			607
	ごはん	米				
	めばるの白しょうゆ焼き		めばるの白しょうゆ漬け			
	がめ煮 (福岡県の郷土料理)	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ	ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ	しょうゆ みりん 塩	29.9
豚汁	ジャガイモ 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん 玉ねぎ ねぎ	かつおさばだし	20%	
16 水	牛乳		牛乳			618
	三色そばろ井	米				
	鶏そばろ 錦糸卵 ほうれんそう	砂糖	鶏肉	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	26.5
		ごま油	錦糸卵			
		しょうゆ		ほうれんそう もやし	しょうゆ	
	利久汁	ごま	油揚げ みそ	にんじん キャベツ ねぎ	かつおさばだし	17%
チーズ		チーズ				
17 木	牛乳		牛乳			616
	ツイストパン	ツイストパン				
	ハンバーグのデミグラスソースかけ	油 砂糖	ハンバーグ	にんじん 玉ねぎ	デミグラスソース ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	24.1
	コーンポテト	油 ジャガイモ		コーン缶	塩 こしょう	16%
	オニオンスープ	油	ベーコン	玉ねぎ えのきたけ 炒め玉ねぎ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	
さくらゼリー(1年生)	さくらゼリー					
18 金	牛乳		牛乳			589
	チャーハン	米 大麦 砂糖 ごま油	チャーシュー なんと	にんじん たけのこ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩	27.1
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			
卵の中華スープ	春雨 ごま	鶏肉 卵 豆腐	にんじん ねぎ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
21 月	牛乳		牛乳			644
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	ごまつな	酒	25.2
	とびうおフライ	油	とびうおフライ		中濃ソース	16%
	ちゃんご汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	
	清見オレンジ			清見オレンジ		
22 火	牛乳		牛乳			680
	カレーライス	米 大麦 油 バター 小麦粉 ジャガイモ	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	21.4
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイ缶 黄桃缶 りんご缶		13%

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
23 水	牛乳		牛乳			598
	黒パン	黒パン				
	ホキのこんがり焼き	ノンエッグマヨネーズ パン粉 コーンフレーク	ホキ チーズ		塩 こしょう	28.1
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	
ミネストローネ	じゃがいも パター	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト缶 コーン缶 パセリ	コンソメ 塩 こしょう	19%	
24 木	牛乳		牛乳			605
	マーボー豆腐丼	米				29.4
		砂糖 油 ごま油 片栗粉	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん 干しいたけ たけのこ ねぎ にんにく しょうが	豆板醤 しょうゆ 塩 酒 中華だし こしょう	
にら玉スープ	ごま 片栗粉	鶏肉 卵	にんじん 玉ねぎ にら	中華だし 塩 酒	19%	
25 金	牛乳		牛乳			641
	わかめうどん	地粉うどん				22.4
			豚肉 わかめ なた	にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな	かつおだし しょうゆ みりん	
	みそポテト	じゃがいも 小麦粉 砂糖 油	みそ		みりん しょうゆ 酒	14%
カットパン				パン		
28 月	牛乳		牛乳			588
	高菜ごはん	米 大麦 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	21.9
	きびなごフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごフライ			
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いももち	鶏肉 かまぼこ	だいこん 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおだし	15%
清見オレンジ			清見オレンジ			
30 水	牛乳		牛乳			700
	ソイ丼	米				29.0
		油 カレールウ 砂糖	大豆ミート 大豆 豚肉 ベーコン	にんじん にら	しょうゆ みりん	
	チンゲンサイとあさりのスープ	ごま	鶏肉 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	17%
豆乳プリン		豆乳プリン				
はしは毎日 忘れずに持ってきましょう		給食回数 14回	学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%	エネルギー 650 kcal	4月平均摂取量 628 kcal	25.8g(16.4%)

\* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和6年度3月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉:埼玉県 鶏肉:岩手県 にんじん:埼玉県 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 キャベツ:愛知県 ねぎ:埼玉県 えのきたけ:長野県 しめじ:長野県

## ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食は、準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力が身につくようになります。

鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのよい献立を提供します。

主食は、ご飯が週3回、パンと種類があわせて週2回の割合です。おかずが単調にならないように、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、汁物を組み合わせています。また、地域の野菜やお米を使用し、季節の行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理を味わえるように工夫しています。

### 【令和7年度の給食について】

1学期 4月10日(木)~ 7月15日(火)

\*1年生は4月16日(水)に牛乳給食、  
4月17日(木)から完全給食です。

2学期 9月 3日(水)~12月19日(金)

3学期 1月13日(火)~ 3月23日(月)

給食費の集金額は、日額269円、月額4,500円です。

児童の給食費については、食材料費高騰分として、市から1食あたり35円補助されます。日額304円分の食材料費での給食提供となります。

### 【献立表の見方について】

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
10 木	牛乳		牛乳			633
	ジャンバラヤ	米 大麦 油	ウィンナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト 缶 ビーマン	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー	
	照り焼きチキン		鶏肉	しょうが	しょうゆ みりん 酒	26.8
	ペジタブルスープ	油 じゃがいも	ベーコン	玉ねぎ キャベツ しめじ	スープストック 塩 こしょう	
デザート	各校デザート					17%

### 学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るく交友性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を養うこと。	

左の料理ごとに、使われている主な食品、調味料が分かれて記載されています。オイスターソースやデミグラスソースなど、アレルギー食品についてもわかりやすくしておりますので、ご活用ください。