



令和5年
3月

学校給食共同献立表

川口市教育委員会
センター調理小学校
(新郷・南平センター献立)

川口市マスコット「きゅぼらん」

※この献立表には、全ての食品の記載はありませんのでご了承ください。詳細は食品一覧表、献立日誌をご確認ください。

日	曜	献立名			主な食品			栄養価	
		主食	飲み物	おかず	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	エネルギー (kcal)	たん白質 (g)
1	水	フラワーロール	牛乳	野菜のクリームシチュー かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ	パン なたね油 小麦粉 ラード じゃがいも パン粉 ごまドレッシング	牛乳 とり肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ キャベツ ごぼう とうもろこし かぼちゃ	602	19.8
2	木	酢めし	牛乳	ひな寿司 すまし汁 さわら西京焼き	米 なたね油 さとう 植物油	牛乳 とり肉 たまご とうふ わかめ さわら みそ かまぼこ	にんじん さやえんどう ながねぎ ほうれんそう	589	27.1
3	金	ホット中華めん	牛乳	もやしそば いかのかりん揚げ ミニトマト ひなまつりゼリー	中華めん なたね油 でんぶん さとう	牛乳 ぶた肉 いか	にんじん もやし ながねぎ にら にんにく しょうが トマト もりりんご	608	27.5
今年度のテーマは『味わおう！日本各地の郷土料理』 今月は『愛知県』									
6	月	ごはん	牛乳	八杯汁 ひきずり ◎いがまんじゅう (代替食・いちごのジュレ)	米 さといも 麩 なたね油 さとう でんぶん 小麦粉 もち米 (さとう)	牛乳 とうふ 油揚げ とり肉 かまぼこ 小豆	にんじん ながねぎ しいたけ はくさい (いちご) (クランベリー)	645	23.1
『八杯汁』は、精進料理です。一丁の豆腐で8人分作れるから、または、あまりにもおいしくてたくさん(八杯)お代わりしてしまうことからこの名前が付けました。 『ひきずり』は、すき焼きのことを言います。愛知県では、名古屋コーチンなどの鶏の飼育が盛んなため、牛肉の代わりに、鶏肉が使われます。									
7	火	ごはん	牛乳	たまねぎのみそ汁 メンチカツ キャベツとだいこんとじゃこのサラダ	米 じゃがいも なたね油 パン粉 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 油揚げ みそ わかめ ちりめんじゃこ	たまねぎ キャベツ だいこん	616	21.8
8	水	さきたまライス ボール	牛乳	押麦入り野菜スープ 鶏肉のにんにくソースがけ 花野菜サラダ	パン おおむぎ オリーブ油 さとう でんぶん 米粉 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 とり肉	にんじん たまねぎ セロリー にんにく ブロッコリー カリフラワー	600	27.3
9	木	ごはん	牛乳	白玉のっぺい汁 あんかけ豆腐ハンバーグ こんにゃくの炒め煮	米 白玉もち さといも でんぶん さとう なたね油	牛乳 とり肉 ぶた肉 とうふ	にんじん だいこん ごぼう ながねぎ しょうが さやいんげん たまねぎ	626	21.1
10	金	ソフトめん	牛乳	ごぼうにゃミートソースパゲティ かじきのサイコロ揚げ デコボン(しらぬい)	ソフトめん さとう でんぶん なたね油	牛乳 ぶた肉 かじき	しょうが にんにく ごぼう たまねぎ にんじん エリンギ トマト バセリ デコボン	620	32.3
13	月	麦ごはん	牛乳	チキンカレーライス 温野菜サラダ 米粉のクレープ(ヨーグルト風味)	米 麦 じゃがいも なたね油 ドレッシング 小麦粉 ラード 米粉 さとう 植物油	牛乳 とり肉 豆乳 わかめ	にんじん たまねぎ しょうが にんにく キャベツ とうもろこし	706	19.8
14	火	ごはん	牛乳	切り干し大根のごまみそ汁 豚肉のゆず風味 枝豆のサラダ	米 ごま でんぶん なたね油 さとう ドレッシング	牛乳 油揚げ みそ ぶた肉 さとう	切干大根 にんじん ながねぎ ごま かつお ゆず えだまめ もやし	642	27.8
15	水	クワワッサン	牛乳	ミネストローネ 白身魚の香草フライ 彩りポテトサラダ	パン マカロニ オリーブ油 さとう なたね油 じゃがいも パン粉	牛乳 ベーコン ほき	たまねぎ にんじん かぼちゃ トマト にんにく えだまめ パジャル	586	23.1
16	木	ごはん	牛乳	ピピンパ トック入リスープ にらまんじゅう	米 なたね油 さとう ごま油 トック 小麦粉	牛乳 ぶた肉 とり肉 みそ わかめ	にんじん もやし しょうが にんにく ほうれんそう たまねぎ えのきたけ にら	598	24.0
17	金	地粉うどん	牛乳	トマト豆乳クリームうどん ウインナーのカレー風味揚げ ブロッコリー お祝いいちごゼリー	うどん オリーブ油 さとう でんぶん 小麦粉 なたね油 ドレッシング 植物油	牛乳 とり肉 豆乳 ソーセージ	たまねぎ にんじん ぶなしめじ ほうれんそう にんにく トマト ブロッコリー いちご	709	26.1

川口市の学校給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、やまいも、非加熱卵を使用している調味料類(マヨネーズ、タルタルソース、ドレッシング類)は提供しません。

・天候等の影響により、食材の産地や食材料が変更となることがありますのでご了承ください。

・おはしはきれいに洗って毎日必ず忘れずに持参するようお願いいたします。

・◎印がついている献立について、食物アレルギーのある児童のうち代替食を希望する方には、代替食を提供します。

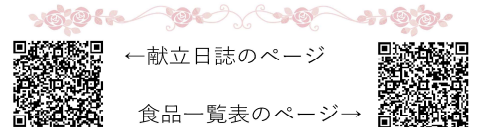
それぞれの主な食品は下線、代替食品は括弧書きで表記します。

・アレルギー物質など献立表に記載されていない微量の食品については、学校をとおして給食センターにご相談ください。

また、使用する個々の食品・使用量に関する「学校給食献立日誌」及びアレルギー物質を含む食品に関する「給食用食品一覧表」をホームページにて公開していますので併せてご確認ください。

保護者の皆様へ 学校給食費改定に関するお知らせ

- 食材価格の高騰により、令和5年4月から学校給食費を改定いたしますが、改定分は市が負担することで、保護者の皆様の負担額は変わりません。
- 保護者負担額に関しては、令和5年度予算成立後に正式決定となります。



川口市公式LINE
学校給食についての
情報も配信します。
登録はこちらから

	現在の学校給食費		改定後の学校給食費		令和5年度保護者負担 学校給食費(予定)	
	1食あたり	月額	1食あたり	月額	1食あたり	月額
小学校	238円	3,895円	273円 (+35円)	4,467円 (+572円)	238円 (±0円)	3,895円 (±0円)
中学校	279円	4,565円	324円 (+45円)	5,302円 (+737円)	279円 (±0円)	4,565円 (±0円)

次回給食費口座引落日のご案内	
対象給食月	口座振替日
3月分	2月28日(火)

- ・口座へのご入金、振替前日までお願いいたします。
 - ・給食の提供を希望しない場合は、学校を通じて学校給食休止申請書を提出してください。
- 詳しくは、学校にお問合せください。