



令和5年
4月

♡毎月19日は食育の日です♡

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)	
12	水	はちみつパン	牛乳	オニオンスープ メンチカツ 花野菜サラダ	パン オリーブ油 なたね油 大豆油 はちみつ パン粉 ドレッシング	牛乳 ベーコン ぶた肉 とり肉	にんじん たまねぎ パセリ ブロッコリー カリフラワー	588	21.7	
13	木	ごはん	牛乳	高野豆腐のそぼろごはん 春野菜のみそ汁 鶏の照り焼き	米 なたね油 さとう じゃがいも	牛乳 凍り豆腐 ぶた肉 わかめ みそ とり肉	にんじん ながねぎ キャベツ たまねぎ さやえんどう	615	27.6	
◎14	金	メロンパン	牛乳	ミネストローネ チキンナゲット さくらゼリー	パン じゃがいも マカロニ オリーブ油 パン粉 小麦粉 なたね油 さとう 水あめ	牛乳 ベーコン とり肉	たまねぎ にんじん トマト かぼちゃ にんにく さくらんぼ	686	21.9	
17	月	さきたまライス ボール	牛乳	グリーンポタージュ ミートボールのトマトソースがけ 小松菜のサラダ	パン 米粉 なたね油 さとう でんぶん 小麦粉 ラード オリーブ油 ドレッシング	牛乳 とり肉 ぶた肉 脱脂粉乳	グリーンピース たまねぎ にんにく トマト こまつな にんじん もやし	614	25.5	
18	火	ごはん	牛乳	きんぴらごはん 若竹汁 和風おろしハンバーグ	米 なたね油 さとう でんぶん ラード	牛乳 とり肉 とうふ わかめ	にんじん ごぼう しいたけ たけのこ たまねぎ だいこん	598	23.8	
19	水	バターロール	牛乳	キャベツとウインナーのスープ さけフライ ミニトマト	パン なたね油 パン粉 小麦粉	牛乳 ソーセージ 大豆 さけ	にんじん たまねぎ キャベツ にんにく トマト	587	23.6	
20	木	ごはん	牛乳	マーボー豆腐 しゅうまい 清泉オレンジ	米 さとう でんぶん ごま油 小麦粉	牛乳 とうふ ぶた肉 みそ	たまねぎ にんじん しいたけ しょうが にんにく ながねぎ オレンジ	615	25.6	
21	金	ごはん	牛乳	新たまねぎのみそ汁 鶏のから揚げ キャベツのサラダ	米 じゃがいも さとう でんぶん なたね油 ドレッシング	牛乳 油揚げ わかめ みそ とり肉	たまねぎ しょうが にんにく キャベツ にんじん	620	24.8	
24	月	今年度のテーマは『味わおう！日本各地の郷土料理』 今月は『大分県』								
		ごはん	牛乳	ひじき飯 のっぺ汁 さばごまみりん焼き かぼすゼリー	米 さとう さといも なたね油 でんぶん ごま	牛乳 ぶた肉 油揚げ さつま揚げ ひじき さば	にんじん だいこん ごぼう しいたけ さやえんどう かぼす	689	27.2	
大分県は瀬戸内海に面し、海産物が豊富にとれます。「のっぺ汁」は山国川流域に伝わる精進料理で野菜だけでつくります。「かぼす」の生産量は日本一です。										
25	火	ごはん	牛乳	つくねのみそ汁 いかのかりんあげ 枝豆のサラダ	米 なたね油 さとう でんぶん ドレッシング	牛乳 とり肉 みそ いか	にんじん だいこん ながねぎ ほうれんそう えだまめ もやし たまねぎ	621	26.7	
26	水	チーズパン	牛乳	押麦入り野菜スープ オムレツデミグラスソース 春野菜のソテー	パン じゃがいも おおむぎ オリーブ油 なたね油 さとう	牛乳 ソーセージ たまご チーズ	にんじん たまねぎ セロリー キャベツ アスパラガス	587	23.7	
27	木	ごはん	牛乳	カレーライス だいこんサラダ もも	米 じゃがいも なたね油 小麦粉 ラード さとう 大豆油 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 豆乳	にんじん たまねぎ しょうが にんにく だいこん キャベツ もも	596	18.3	
28	金	クロワッサン	牛乳	ABCマカロニのスープ ツナポテコロッケ ブロッコリー 米粉のクレープ(いちご)	パン マカロニ なたね油 じゃがいも パン粉 さとう 米粉 ドレッシング 植物油	牛乳 ベーコン 豆乳 ツナ	にんじん たまねぎ ほうれんそう ブロッコリー いちご	633	18.2	

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。

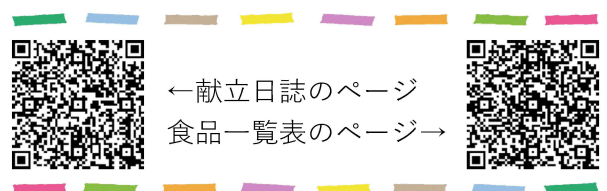
- ・天候等の影響により、食材の産地や食材料が変更となることがありますのでご了承ください。
- ・おはしはきれいに洗って毎日必ず忘れずに持参するようお願いします。

・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。

◎1年生の給食は4月14日から始まります。

次回給食費口座引落日のご案内	
対象給食月	口座振替日
4、5月分	5月31日(水)

- ・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。



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

