



令和6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) |
| 10  | 水 | はちみつパン         | 牛乳  | ミネストローネ<br>メンチカツ<br>花野菜サラダ               | パン じゃがいも マカロニ<br>オリーブ油 さとう はちみつ<br>なたね油 ドレッシング<br>パン粉 | 牛乳 ベーコン ぶた肉<br>とり肉        | たまねぎ にんじん トマト<br>かぼちゃ にんにく<br>ブロッコリー カリフラワー | 626         | 22.6    |
| 11  | 木 | ごはん            | 牛乳  | 高野豆腐のそぼろごはん<br>春野菜のみそ汁<br>いりどりたまご焼き      | 米 なたね油 さとう<br>じゃがいも 植物油                               | 牛乳 凍り豆腐 ぶた肉<br>油揚げ みそ たまご | にんじん ながねぎ キャベツ<br>たまねぎ さやえんどう               | 635         | 23.2    |
| 12  | 金 | メロンパン          | 牛乳  | オニオンスープ<br>チキンナゲット<br>米粉のいちごクレープ         | パン オリーブ油 大豆油<br>米粉 さとう 植物油                            | 牛乳 ベーコン とり肉 大豆<br>豆乳      | にんじん たまねぎ パセリ<br>いちご                        | 714         | 21.7    |
| 15  | 月 | さきたま<br>ライスボール | 牛乳  | グリーンポタージュ<br>コーンフライ<br>小松菜のサラダ           | パン なたね油 米粉<br>小麦粉 ラード パン粉<br>ドレッシング                   | 牛乳 ベーコン 脱脂粉乳              | グリーンピース たまねぎ<br>こまつな にんじん もやし<br>とうもろこし     | 623         | 22.6    |
| 16  | 火 | ごはん            | 牛乳  | きんぴらごはん<br>若竹汁<br>和風おろしハンバーグ             | 米 ごま なたね油 さとう<br>でんぶん                                 | 牛乳 とり肉 とうふ わかめ<br>大豆      | にんじん ごぼう しいたけ<br>たけのこ たまねぎ だいこん             | 598         | 23.6    |
| 17  | 水 | バターロール         | 牛乳  | キャベツとウインナーのスープ<br>白身魚の香草フライ<br>ミニトマト     | パン なたね油 パン粉   | 牛乳 ソーセージ 大豆 ほき            | にんじん たまねぎ キャベツ<br>にんにく トマト バジル              | 589         | 23.5    |
| 18  | 木 | ごはん            | 牛乳  | マーボー豆腐<br>しゅうまい<br>ブルー                   | 米 さとう でんぶん ごま油<br>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<br>しょうが にんにく ながねぎ<br>ブルー     | 628         | 25.5    |
| 19  | 金 | ごはん            | 牛乳  | 新たまねぎのみそ汁<br>鶏のから揚げ<br>キャベツのサラダ          | 米 じゃがいも さとう<br>でんぶん なたね油<br>ドレッシング                    | 牛乳 油揚げ わかめ みそ<br>とり肉      | たまねぎ しょうが にんにく<br>キャベツ にんじん                 | 620         | 24.8    |
| 今年度のテーマ:『丈夫な体をつくろう!』1学期は『減塩』                              |   |                |     |  |   |                           |   |             |         |
| 22  | 月 | ごはん            | 牛乳  | 切り干し大根の混ぜごはん<br>豚肉と野菜のしょうゆ汁<br>さばの塩こうじ焼き | 米 ごま油 さとう ごま<br>さいも                                   | 牛乳 とり肉 油揚げ ぶた肉<br>さば      | にんじん 切干大根 しょうが<br>こまつな ながねぎ                 | 642         | 26.2    |
| 切り干し大根の混ぜごはんにはしょうがを使っています。しょうがは和のスライスとも呼ばれ、風味や香りに特徴があります。 |   |                |     |  |   |                           |   |             |         |
| 23  | 火 | ごはん            | 牛乳  | つくねのみそ汁<br>いかのかりんあげ<br>枝豆のサラダ            | 米 なたね油 さとう<br>ドレッシング でんぶん                             | 牛乳 とり肉 みそ 大豆<br>いか        | にんじん だいこん ながねぎ<br>ほうれんそう えだまめ もやし<br>たまねぎ   | 604         | 25.8    |
| 24  | 水 | チーズパン          | 牛乳  | 押麦入り野菜スープ<br>オムレツデミグラスソース<br>春野菜のソテー     | パン じゃがいも おおむぎ<br>オリーブ油 なたね油<br>さとう 大豆油 小麦粉            | 牛乳 ソーセージ たまご<br>チーズ       | にんじん たまねぎ キャベツ<br>とうもろこし アスパラガス<br>トマト      | 593         | 24.0    |
| 25  | 木 | ごはん            | 牛乳  | カレーライス<br>だいこんサラダ<br>さくらゼリー              | 米 じゃがいも なたね油<br>小麦粉 ラード ドレッシング<br>水あめ さとう             | 牛乳 ぶた肉 豆乳                 | にんじん たまねぎ しょうが<br>にんにく だいこん キャベツ<br>さくらんぼ   | 595         | 18.1    |
| 26  | 金 | クワッサン          | 牛乳  | 春野菜のクリームスープ<br>ツナポテコロッケ<br>ブロッコリー        | パン なたね油 小麦粉<br>ラード じゃがいも パン粉<br>ドレッシング                | 牛乳 とり肉 脱脂粉乳 ツナ            | にんじん たまねぎ キャベツ<br>ブロッコリー                    | 608         | 19.6    |
| 30  | 火 | ごはん            | 牛乳  | トック入りスープ<br>中華風チキンソテー<br>厚揚げのピリ辛炒め       | 米 トック なたね油 さとう<br>ごま ごま油                              | 牛乳 ぶた肉 わかめ とり肉<br>厚揚げ     | にんじん たまねぎ<br>えのきたけ にんにく<br>しょうが にら          | 647         | 25.4    |

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。

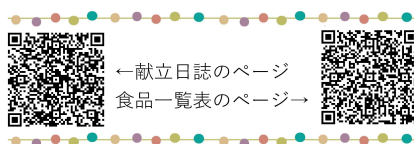
・アレルギー物質など献立表に記載されていない微量の食品については、学校をおとして給食センターにご相談ください。

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12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(金) |

・口座へのご入金、振替前日までにお願いいたします。  
・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

