



♡毎月19日は食育の日です♡

令和6年
4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	スプーン	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 メンチカツ 花野菜サラダ	パン じゃがいも マカロニ オリーブ油 さとう はちみつ なたね油 ドレッシング パン粉	牛乳 ベーコン ぶた肉 とり肉	たまねぎ にんじん トマト かぼちゃ にんにく 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 春野菜のみそ汁 いろどりたまご焼き	米 なたね油 さとう じゃがいも 植物油	牛乳 凍り豆腐 ぶた肉 油揚げ みそ たまご	にんじん ながねぎ キャベツ 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 チキンナゲット 米粉のいちごクレープ	パン オリーブ油 大豆油 米粉 さとう 植物油	牛乳 ベーコン とり肉 大豆 豆乳	にんじん たまねぎ パセリ いちご	714	21.7
15	月	○	さきたま ライスボール	牛乳	グリーンポタージュ コーンフライ 小松菜のサラダ	パン なたね油 米粉 小麦粉 ラード パン粉 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 こまつな にんじん もやし とうもろこし	623	22.6
16	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 ごま なたね油 さとう でんぶん	牛乳 とり肉 とうふ わかめ 大豆	にんじん ごぼう しいたけ たけのこ たまねぎ だいこん	598	23.6
17	水	○	バターロール	牛乳	キャベツとウインナーのスープ 白身魚の香草フライ 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 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 しゅうまい ブルーネ	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 ブルーネ	628	25.5
19	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
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 豚肉と野菜のしょうゆ汁 さばの塩こうじ焼き	米 ごま油 さとう ごま さいも	牛乳 とり肉 油揚げ ぶた肉 さば	にんじん 切干大根 しょうが 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 いかのかりんあげ 枝豆のサラダ	米 なたね油 さとう ドレッシング でんぶん	牛乳 とり肉 みそ 大豆 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	604	25.8
24	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 大豆油 小麦粉	牛乳 ソーセージ たまご チーズ	にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし アスパラガス トマト	593	24.0
25	木	○	ごはん	牛乳	カレーライス だいこんサラダ さくらゼリー	米 じゃがいも なたね油 小麦粉 ラード ドレッシング 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 にんにく だいこん キャベツ さくらんぼ	595	18.1
26	金	○	クロワッサン	牛乳	春野菜のクリームスープ ツナポテコロッケ ブロッコリー	パン なたね油 小麦粉 ラード じゃがいも パン粉 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 ブロッコリー	608	19.6
30	火		ごはん	牛乳	トック入りスープ 中華風チキンソテー 厚揚げのピリ辛炒め	米 トック なたね油 さとう ごま ごま油	牛乳 ぶた肉 わかめ とり肉 厚揚げ	にんじん たまねぎ えのきたけ にんにく しょうが にら	647	25.4

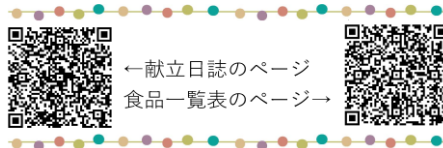
川口市の学校給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、やまいも、非加熱卵を使用している調味料類(マヨネーズ、タルタルソース、ドレッシング類)は提供しません。

- ・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。
- ・「スプーン」○印の日のみ、学校給食センターより給食時にスプーンを用意いたします。
○印のある日ない日に関わらず、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。



←献立日誌のページ
食品一覧表のページ→

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

