

4月の予定献立表(Aブロック)

令和6年度

日曜	のみの	給食目標			給食回数 12回	給食について知ろう			こんだてメモ
		こんだて				ざいりょうのはたらき			
		ちからやねつに なるもと(き)	ちやくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)					
12金	ごはん しそひじきふりかけ あげざかなのうまに ぐたくさんすましじる	こめ ごま でんぱん あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう ひじき ぶり かまぼこ	ゆかり しょうが たまねぎ たけのこ しいたけ にんじん さやいんげん えのきたけ だいこん ねぎ ほうれんそう はくさい	 <p>【1年生 給食開始日】 15日(月) 上砂川小 16日(火) 西砂小・大山小 18日(木) 南砂小・幸小 23日(火) 柏小</p> <p>※マラサダは、丸くした生地を揚げて、砂糖をまぶした、ハワイのドーナツです。給食では丸い形のパンを揚げて砂糖をまぶして作ります。</p> <p>今月の立川産 今月はありません</p> <p>注目! ベジタブル ~野菜をばくばく食べよう ベジぱくDAY~</p> <p>今月はアスパラガス</p>				
15月	アスパラいりぎゅうどん ごじる いちご(2こ)	こめ あぶら さとう でんぱん さといも	ぎゅうにゅう ぎゅうにく だいず とうふ とうにゅう みそ	しらたき しめじ アスパラガス たまねぎ ごぼう ねぎ にんじん こんにやく いちご					
16火	ちゅうかふうまぜごはん てづくりしゅうまい わかめスープ ぶどうゼリー	こめ さとう ごまあぶら あぶら でんぱん しゅうまいのかわ ぶどうゼリー	えび ぎゅうにゅう がたにく わかめ とうふ	にんじん えだまめ しいたけ たけのこ たまねぎ しょうが とうもろこし					
17水	マラサダ※ ハンガリアンシチュー コールスローサラダ	まるパン あぶら さとう じゃがいも こむぎこ バター コーンクリーミードレッシング	ぎゅうにゅう がたにく ベーコン チーズ	たまねぎ にんじん ピーマン パセリ にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり とうもろこし					
18木	チキンライス フライドポテト キャベツとほたてのスープ	こめ あぶら さとう じゃがいも	とりにく ぎゅうにゅう ほたて	にんじん たまねぎ マッシュルーム ピーマン にんにく トマト キャベツ					
19金	やきそば にくだんごのとうにゅうスープ もものミックスポンチ	ちゅうかめん あぶら さとう でんぱん ごまあぶら サイダーゼリー サイダー	がたにく ぎゅうにゅう とりにく みそ とうにゅう	キャベツ もやし にんじん しょうが ほうれんそう きくらげ ねぎ もも					
22月	マーボーどん アスパラガスとたまごのスープ カラオレンジ	こめ あぶら さとう でんぱん ごまあぶら	ぎゅうにゅう とうふ がたにく みそ たまご	にんじん たけのこ しいたけ いら ねぎ にんにく しょうが アスパラガス たまねぎ カラオレンジ					
23火	ごはん さけのしおこうじやき はるやさいのにももの きりぼしだいこんと くきわかめのサラダ (わふうドレッシング)	こめ じゃがいも あぶら さとう わふうドレッシング	ぎゅうにゅう さけ がたにく わかめ	にんじん たまねぎ たけのこ ふき ごぼう しいたけ こんにやく さやえんどう だいこん キャベツ きゅうり					
24水	たけのこごはん こまいのからあげ(2ほん) アスパラガスのおかかあえ さつまじる	こめ あぶら さとう でんぱん さつまいも	とりにく あぶらあげ ぎゅうにゅう こまい かつおぶし みそ	たけのこ さやえんどう アスパラガス キャベツ にんじん だいこん こんにやく ねぎ しめじ					
25木	ソフトフランスパン ミートオムレツ (ケチャップ) ほたてとマカロニのクリームに ラ・フランスゼリー	ソフトフランスパン あぶら マカロニ じゃがいも こむぎこ パター ラ・フランスゼリー	ぎゅうにゅう たまご がたにく ほたて なまクリーム チーズ	たまねぎ にんじん ブロッコリー マッシュルーム					
26金	ごはん いかのチリソース(2まい) チャプチェ ワンタンスープ	こめ でんぱん あぶら ごまあぶら さとう はるさめ ワンタンのかわ	ぎゅうにゅう いか ぎゅうにく とりにく	ねぎ にんにく しょうが いら パプリカ しめじ たまねぎ にんじん はくさい					
30火	カレーミートめん キャベツナサラダ はるか	ちゅうかめん あぶら こむぎこ パター さとう	ぎゅうにゅう がたにく ウインナー チーズ ツナ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり とうもろこし はるか					

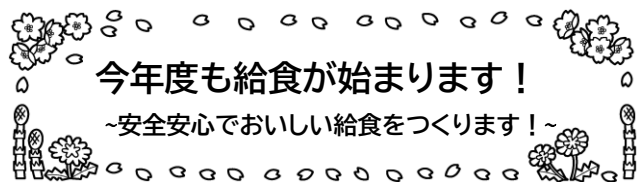
*都合により献立が変更になることもあります。
*学校給食では、様々な食品を使用します。
今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。
*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧いただけます。
右記QRコードからアクセスしてください。



立川市学校給食における
食物アレルギー対応方針

基準	エネルギー	たんぱく質
今月の平均	619kcal	摂取エネルギー全体の 15%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

西調理場<<みんなのくるりんキッチン>>



今年度も給食が始まります!

~安全安心でおいしい給食をつくります!~

学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安全安心で栄養のバランスがよい、おいしい食事を提供していきます。

また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。

ご家庭でも、「今日の給食どうだった?」とぜひ話題にしてください。

「知らないものが出た」「いまいちだった」「頑張って一口食べた」など色々な感想が出てくると思います。

「おいしい給食だったよ」と毎日の会話がはずむような給食作りに努めます。

さがしてみよう

ハートにんじん

月に1回、給食にハートの形をしたにんじんが入っています。
ハートにんじんを探しながら、ほかどんな食材が入っているのか、見てみましょう♪

おもいやりスプーン

はしだけでは食べにくい献立の時は、1年生のみスプーンかフォークがつきます。(1学期のみ)



みんなのくるりんキッチンの
公式Instagramを開設しています。

- ・毎日の給食
- ・調理場の特徴
- ・給食のレシピ

など、写真付きで紹介しています。



令和6年度4月より、「無償化」になります。

保護者の方の手続きは、必要ありません。