## 小学校 令和5年度 4月こんだて表

狭山市立学校給食センター

日   曜   こんだてめい   しょうがあか   大型   一次   一次   一次   一次   一次   一次   一次   一	<b>エネルギー</b> たんぱく質  587 kcal 23.4 g  588 kcal 25.8 g				
12   水	23.4 g				
12 本   1	23.4 g				
(主助 はながたハンパーグ   徳野県ハンバーグ   東部県、致らさ、砂路、しょうゆ、海西、中国会子、ごま   できまり、こか。 できまり、大き、こま   できまり、 でき	23.4 g				
18					
13 本					
13 本					
13 本					
14 金   17   17   17   17   17   17   17	20.6 g				
(主動) パリパリサラダ   ちゃーめん、キャベツ、ほうれん鬼、コーン、中華ドレッシング   株・ち米、瀬彦、温順が、人参、竹の子、菜種油、塩、しょうゆ、みりん、清酒、だし昆布、かつお節、だし民布   大型   株の一方のかめとしる   でしんの石りやき   でしんの石りやき   でしんの石りやき   でしんの石りやき   でしんの石りやき   でしんの石りやき   でしんの別り焼き、菜種油   ではん   米   (個別) かがたこくのしょうがやき   豚肉、肉ット豆腐、人参、玉ねぎ、長ねぎ、しょうゆ、じゃが芋でん粉、塩、清酒、かつお節、だし昆布   (個別) を見ほしだいこんのサラダ   四別   さりほしだいこんのサラダ   四別   でしたもかるタンメン   木ット中華が、豚肉、人参、玉ねぎ、草根油、砂原、しょうゆ、清酒、みりん、じゃが芋でん粉   (個別) さらはん   米   (個別) さらなかものピリからいため   ボット中華が、豚肉、人参、玉ねぎ、マイベツ、もやし、うど、根生姜、塩、清酒、白胡椒、しょうゆ、こま油、菜種油、湯がら、長ねぎ、ローリエの嬢   でもか   ではん   米   (個別) できかかめのピリからいため   米   (個別) できかかめのピリからいため   米   (個別) しんじゃがいものみそしる   下ット中華が、原文、人参、玉ねぎ、マイベツ、もやし、うど、根生姜、塩、清酒、白胡椒、しょうゆ、こま油、菜種油、湯がら、長ねぎ、ローリエの嬢、カッん、ロッキでん粉   は一般   ではなん   米   (個別) レんじゃがいものみそしる   豚肉、火参、ごぼう、菜種油、清酒、しょうゆ、砂糖   でもか   でまめえ   でまかえ   でもか   でまるえ   でもか   でもか   でまるえ   でもか   でもか					
14   金   共   日本   大   日本   大   日本   14   17   17   18   17   18   18   18   18					
14 金 単   に切んのでりやき   にしんの下りやき   かしょうかん   美生相   (生物 ) ではん   米   (生物 ) ぶたにくのしょうがやき   豚, カット豆腐、人参、玉ねぎ、泉ねぎ、しょうゆ、じゃが芋でん粉、塩、清酒、白胡椒、だし昆布   野乳   世別   でまた					
日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本	582 kcal 26.1 g				
17 月   中					
17   月   中   中   中   中   中   中   中   中   中					
17   月   乳   金製 ぶたにくのしょうがやき   豚肉、根生姜、玉ねぎ、栗種油、砂糖、しょうゆ、清酒、みりん、じゃが芋でん粉   物ナ大根、きゅうり、人参、和風ドレッシング   生動 はるかおるタンメン   木ット中華めん、豚鸡、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、うど、根生姜、塩、清酒、白胡椒、しょうゆ、ごま油、菜種油、鶏がら、長ねぎ、ローリエの葉   生動 じかナゲット (2)   側割 くきわかめのピリからいため   量かめ、さつま場げ、こんにゃく、かつお節、菜種油、砂糖、しょうゆ、みりん、トウバンジャン   生動 ごはん   米   単型 こばん   米   単型 こばん   米   単型 こばん   米   単型 こばん   大きでんだいし   さまあえ   生動 ツイストバン   にゅうがくいけい   さんだっかい かだ まねぎ、人参、ごぼう、菜種油、一カンの、砂糖、みりん   はるやさいの なんだ   カンナーソーセージ、かぶ、キャベツ、玉ねぎ、大根、人参、セロリ、鶏がら、白ワイン、塩、白胡椒、長ねぎ、根生姜、菜種油、ローリエの葉、コンソメ   生動 ハートがたチキンカツ   チャンカ・バトフ   はず ハートがたチキンカツ   チャンカ・バトフ   中乳   サーンスープ   カンスープ   カッパハンスライス、ウインナーソーセージ、菜種油、ケチャッブ、砂糖、温厚ソース、玉ねぎ、じゃが芋でん粉   カッパのみそしる   中乳   コーンスープ   海舎、エねぎ、コーソ、コーンベースト、小麦粉、素種油、牛乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、コーツ、コ・ソス・鶏がら、ローリエの葉、スタ、長ねぎ、根生姜   東種油、ローリエの葉、大根、大参、たのお酢、だし屋布   生動 ごはん   米   地別 コーンスープ   海舎、エねぎ、コーソ、コーンベースト、小麦粉、素は土 牛乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、コンソング   生動 ごはん   米   地別 かぶのみそしる   地別 たいし、赤みそ、かつお節、だし屋布   生動 ごはん   米   地別 たいし、赤みそ、かつお節、だし屋布   地別 こんぶのいためもの   豚肉、塩・白胡椒、清酒、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、しゃが芋でん粉   脚別 こんぶのいためもの   豚肉、人参、さっま捌け、気み見布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油   生動 ごはん   米   日本 たわし 本年 日本 たわし 本年   日本 たわし 本年 日本 たわし 本年   日本 たわし 本日   日本 たり 日本 日本   日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本	_				
18   大   18   大   18   大   18   18   1	644 kcal 29.2 g				
18   火   生愈   はるかおるタンメン	29.2 g				
18 大					
18	600 1				
個類 くきわかめのピリからいため 茎わかめ、さつま揚げ、こんにゃく、かつお節、菜種油、砂糖、しょうゆ、みりん、トウバンジャン (主剣) ごはん 米	630 kcal 26.2 g				
19   水					
19   水   乳   注対 そぼろごはんのぐ   豚肉、人参、ごぼう、菜種油、清酒、しょうゆ、砂糖、みりん   関ウ ごまあえ   ほうれん草、もやし、こんにゃく、すりごま、しょうゆ、砂糖   サストパン   ロッグストパン   ロッグパンストパン   ロッグパンストパン   ロッグパンスライス、ウィンナーソーセージ、菜種油、ケチャップ、砂糖、温厚ソース、玉ねぎ、じゃか芽でん粉   ロッグパンスライス、ウィンナーソーセージ、菜種油、ケチャップ、砂糖、温厚ソース、玉ねぎ、じゃが芽でん粉   国物 コーンスープ   国物 コーンスープ   国物 ごぼうサラダ   ごぼう、きゅうり、人参、ごまクリーミードレッシング   住食 ごはん   田物 かぶのみそしる   住物 かぶのみそしる   住物 ごんぶのいためもの   豚肉、人参、さつま捌げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、海酒、菜種油   日本 ごはん   米   日本 ごはん   日本 ごはん   日本 ごはん   日本 ごはん   日本 ごねん   日本 「日本 「日本 「日本 「日本 「日本 「日本 「日本 「日本 「日本					
18Atti	586 kcal				
13Adt1   12   12   12   12   12   12   13   14   14   14   15   15   16   15   15   15   15   15	24.2 g				
20 木					
20 木   年   日本   10   11   12   13   13   14   15   15   15   15   15   15   15					
(主衆) ハートがたチキンカツ	603 kcal				
いちごのおいわいゼリー いちごのお祝いゼリー  (主食) ホットドック コッペパンスライス、ウインナーソーセージ、菜種油、ケチャップ、砂糖、濃厚ソース、玉ねぎ、じゃが芋でん粉 鶏肉、玉ねぎ、コーン、コーンペースト、小麦粉、菜種油、牛乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、コンソメ、鶏がら、ローリエの葉、人参、長ねぎ、根生姜 ごぼう・きゅうり、人参、ごまクリーミードレッシング (主食) ごはん 米 (副菜) かぶのみそしる かぶ、カット豆腐、人参、長ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節、だし昆布 (主衆) とりにくのてりやき 鶏肉、塩、白胡椒、清酒、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉 (副菜) こんぶのいためもの 豚肉、人参、さつま揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油 (主食) ごはん 米	22.8 g				
(主食) ホットドック					
日本					
日本	669 kcal				
(主食) ごはん   米   (国業) かぶのみそしる   かぶ、カット豆腐、人参、長ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節、だし昆布   (主衆) とりにくのてりやき   鶏肉、塩、白胡椒、清酒、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉   「豚肉、人参、さつま揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油   (主食) ごはん   米     米	25.8 g				
24 月   中   1   1   1   1   1   1   1   1   1					
24 月   乳   住業 とりにくのてりやき   鶏肉、塩、白胡椒、清酒、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉   豚肉、人参、さつま揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油   住食) ごはん   米					
(主業) とりにくのとりやき     鶏肉、塩、白胡椒、清酒、菜種油、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油       (国業) こんぶのいためもの     豚肉、人参、さつま揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油       (主食) ごはん     米	611 kcal				
	27.3 g				
頭内 1 全 ナル1 素玉 目れず 内切物 漢河 1 よい 芸様地 板 顔がこ Tれず 切み					
-					
25 火 牛 乳	607 kcal 21.7 g				
に					
フルーツあんにん 杏仁ゼリー、みかん、パイン	1				
(主食) マーブルしょくパン マーブル食パン					
26   水	627 kcal				
26   水   牛	25.4 g				
「国業」 バムステーキ	-				
(主食) ごはん 米					
下内、大根、人参、油揚げ、こんにゃく、干し椎茸、長ねぎ、じゃが芋、かつお節、だし昆布、菜種					
27 木 牛					
	611 kcal 298 g				
( <b>副菜</b> ) こうやどうふと 鶏肉、凍り豆腐、長ねぎ、小松菜、にんにく、菜種油、オイスターソース、しょうゆ、砂糖、じゃが 芋でん粉、塩	611 kcal 29.8 g				





小学校 令和5年度 4月こんだて表

狭山市立学校給食センター 「エネルギー

	曜		こんだてめい	しょくひんめい	たんぱく質			
28	金	牛	(主食) チキンカレーライス	米、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、カレー粉、小麦粉、トマトピューレ、白胡椒、すりおろしりんご、しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉、オニオンパウダー				
20		乳	<sup>(副菜)</sup> コールスローサラダ	きゅうり、人参、キャベツ、コーン、コールスロードレッシング	23.1 g			
			ヨーグルト	ヨーグルト				

12 🗇	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩	食物繊維
13 🛮	616kcal	25.4g	30%	358mg	3.6mg	223 µg	0.47mg	0.51mg	24mg	2.4g	4.6g

材料の都合により献立は変更することがあります。

はし箱セットは毎日きれいにしてもってきましょう。

※マークの説明

主食: ごはん・パン・めんを使った料理 主菜: 肉・魚・卵・大豆などを使った料理 副菜: 野菜・いも・かいそうを使った料理 ※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品(アレルゲン)を含む製品を製造している可能性があります。 ※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。