西部コース 城南小学校 山王小学校 多賀城八幡小学校 2025年 4 月分



| マルゼアめい | | | | | | | 712 | トラか | |
|-----------------------|---|-------------------------|-------------------|--|--|--|--|-------|-------|
| | | 休みの | | こんにこめい | しようするおもなたべもの | | | えいようか | |
| 日 | 曜 | 学校 | 主食 | お か ず | ちゃにくになる | からだのちょうしをととのえる | ねつやちからになる | | たんぱく質 |
| | | , in | | 05 % 5 | あかのしょくひん | みどりのしょくひん | きいろのしょくひん | kcal | g |
| 9 | 水 | 城南小1年 山王小1年 八幡小1年 | ごはん | はるまき チキンサラダ ビーフンスープ | とりにく ぶたにく | にんじん きゅうり たまねぎ もやし チンゲンツァイ ねぎ しいたけ たけのこ | ではん こめあぶら ビーフン ごまあぶら でんぷん はるさめ こむぎこ ばいせんごまドレッシング | 662 | 23.1 |
| 10 | 木 | 城南小1年 山王小1年 八幡小1年 | よこわりまるパン | ハンバーグのきのこソースかけ ごぼうサラダ スコッチブロス おめでとうデザート | ぶたにく ツナ とりにく ベーコン ひよこまめ | えのきたけ マッシュルーム しいたけ ごぼう にんじん えだまめ たまねぎ パセリ | パン さとう ごま じゃがいも おおむぎ ゼリー マヨネーズ フレンチドレッシング | 663 | 26.5 |
| 11 | 金 | 城南小1年 山王小1年 八幡小1年 | ごはん | いわしのうめに だいずのいそに ごもくみそしる | いわし さつまあげ だいず ひじき ぶたにく とうふ わかめ みそ | にんじん こまつな ごぼう ねぎ うめ <u>ほうれんそう</u> | ごはん こんにゃく さとう こめあぶら じゃがいも でんぶん ふ | 663 | 28.1 |
| 14 | 月 | 1年生は 導入給食 (詳細は下記) | ごはん | ポークカレー フルーツポンチ まめいりこざかな | ぶたにく ひよこまめ スキムミルクぎゅうにゅう だいず かたくちいわし | もも パイン みかん レモン にんじん たまねぎ にんにく | ごはん ゼリー じゃがいも カレールウ ごま さとう バター でんぶん | 677 | 25.2 |
| 15 | 火 | 1年生は 導入給食 (詳細は下記) | せわりコッペパン | ウインナーのトマトソースかけ まめまめサラダ ABCスープ | ぎょにくソーセージ ウインナー あかいんげんまめ しろいんげんまめ いんげんまめ ひよこまめ チーズ ベーコン | きゅうり たまねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム パセリ | パン さとう わふうドレッシング マカロニ | 623 | 24.3 |
| 16 | 水 | | わかめごはん | とりつくね じゃがいものそぼろに けんちんじる | わかめ とりにく ぶたにく とうふ あぶらあげ | にんじん たまねぎ えだまめ だいこん ねぎ ごぼう しいたけ | ではん じゃがいも こんにゃく さとう でんぷん こめあぶら さといも バンこ | 637 | 26.8 |
| 17 | 木 | | ごはん | コーンしゅうまい(2こ) マーボーどうふ Fe ヨーグルト | ぎょにくすりみ とうふ ぶたにく だいず みそ ヨーグルト | とうもろこし たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ にら しょうが にんにく たけのこ | ごはん さとう でんぷん ごまあぶら こめあぶら | 659 | 26.9 |
| 18 | 金 | 城 南 小 八 幡 小 | ミルクパン | エビカツ フレンチサラダ ミートボールシチュー | エビ ハム とりにく ぶたにく だいず スキムミルク | キャベツ にんじん きゅうり たまねぎ マッシュルーム トマト | パン でんぷん こめあぶら フレンチドレッシング じゃがいも ハヤシルウ パンこ | 708 | 26.0 |
| 21 | 月 | 山王小 | ごはん | ぶたにくのしょうがやき こまつなのごまおかかあえ じゃがいものみそしる | かつおぶし とうふ あぶらあげ みそ ぶたにく | こまつな にんじん もやし ねぎ だいこん しょうが | ごはん ごま さとう じゃがいも | 598 | 23.9 |
| 22 | 火 | | ごはん | モンテンドーレ きりぼしこんぶのにもの からからじる 装好都市 メニュー | とりにく こんぶ ぶたにく だいず とうふ みそ | たまねぎ トマト マッシュルーム ラフランス にんじん たけのこ えだまめ ごぼう だいこん ねぎ | ごはん こめあぶら さとう ごま こんにゃく でんぷん | 632 | 30.6 |
| 23 | 水 | | ココアパン | ケチャップあんにくだんご(2こ) クラムチャウダー アセロラゼリー | とりにく あさり ベーコン ぎゅうにゅう なまクリーム スキムミルク チーズ | にんじん たまねぎ マッシュルーム えだまめ | パン じゃがいも こむぎこ バター ゼリー バンこ | 688 | 27.0 |
| 24 | 木 | | ごはん | さばのてりやき きりぼしだいこんとツナのゴマドレあえ あんこいスープ (まねにちゅう)い | さば ツナ ぶたにく | きゅうり だいこん にんじん メンマ キャベツ ねぎ とうもろこし きくらげ にんにく | ごはん こめこめん こめあぶら ばいせんごまドレッシング | 682 | 26.1 |
| 25 | 金 | | ごはん | にくみそ かいそうサラダ うーめんじる | ぶたにく レバー くきわかめ わかめ しろとさか こんぶ あかとさか ちくわ なると あぶらあげ みそ | たまねぎ にんじん ピーマン しょうが きゅうり さやいんげん ねぎ しいたけ トマト | ごはん さとう でんぷん こめあぶら ごま うーめん じゃがいも ふ あおじそドレッシング | 640 | 26.0 |
| 28 | 月 | | しょくパン (いちごジャム) | ツナオムレツ うみのさちサラダ ミネストローネ | たまご ツナ えび いか ベーコン ひよこまめ チーズ | たまねぎ ブロッコリー にんじん キャベツ さやいんげん マッシュルーム にんにく トマト きゅうり | パン マカロニ こめあぶら ジャム サウザンアイランドドレッシング さとう | 609 | 26.6 |
| 29 | 火 | | | | しょう p 昭 和 の | Ď | | | |
| 30 | 水 | | ごはん | ぶたにくのオニオンソースかけ わふうポテトサラダ あぶらふのみそしる | ぶたにく チーズ とうふ みそ ぎょにくソーセージ | レモン りんご たまねぎ にんにく にんじん えだまめ だいこん こまつな ねぎ えのきたけ | ごはん さとう じゃがいも マヨネーズ あぶらふ ばいせんごまドレッシング | 661 | 26.5 |
| はしはまいにちわすれずにもってきましょう。 | | | | | ぎゅうにゅうはまいにち つきます。 | 都合により献立が変更になる場合な | "あります。 | | |

きゅうしょく

楽しくなんでも食べよう

はる。またた。 ようき こつつ 春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。

新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと 思います。今年度もみなさんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底 し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。

1年間よろしくお願いいたします。







1年生導入給食

2日間実施します。

1年生が給食に慣れるように、食べやすい献立にしています。

| | ガラび月日 | こんだてめい 献立名 | 使用する主な食べもの |
|--|-------------|--|---|
| | 4/14 (月) | ごはん ポークカレー おめでとうデザート ぎゅうにゅう | ごはん ぎゅうにゅう ぶたにく ひよこまめ スキムミルク にんじん たまねぎ にんにく じゃがいも カレールウ ゼリー バター |
| | 4/15 (火) | せわりコッペパン ウインナーのトマトソースかけ クレープ ぎゅうにゅう | パン ぎゅうにゅう ウインナー クレープ さとう |

献立表のマークに注目!

カミカミメニュー しっかりとかむ食材を

使った献立です。 月に1度 実施しています。



みんなで一緒に!

学童期に多いアレルゲンである 「卵・乳・木の実類」を 使用しない献立です。



小骨に注意!

大きな骨が入っていることはあ りませんが、部位によっては小骨 があることがあります。 ^た注意して食べましょう。ほねにちゅうい してね



今月の地場産品 ほうれんそう・みそ ででです。 しるし しょくざい たがじょうし 献立表で □ 印がついている食材は多賀城市の

月平均栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 1回当りの平均 653km 26.2g 22.4g

り☆貴事の急遽りを守りましょう











食べ物は、食べやすい

養べよう。

光きさにして、よくかんで









4月は天童市 ★モンテンドーレ

サッカーチーム、モンテディオ山形の応援メニューとして天童市学校給食センターで 作成した献立です。揚げた鶏肉に、ラ・フランス入りのソースをかけています。

★からから汁

地形県村山地方(天童市も含む)の郷土料理です。蔵王温泉の名物料理で野菜がたく さん入った汁物です。みそ、酒かすが入り、学校給食風にアレンジしています。

ゆうこう と し きょうどりょうり あじ **友好都市の郷土料理を味わおう**

~多賀城市には3つの友好都市があります~

友好都市を締結した月に「友好都市メニュー」を実施します。