

平成30年度 4月献立表

玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	栄養価					
			ち、にく、ほねになるもの（あか）		からだのちょうしをとのえるもの（みどり）		ちからやねつのもとになるもの（きいろ）			アレルギー特定原材料 表示義務(7品目) 推奨表示(18品目)	エネルギー (kcal)				
			1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭水化物	6群 しほう							
10	火	ココアパン						ココアパン	乳 小麦 大豆	小	589				
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	768				
		白身魚フライ	ホキ					パンこ こむぎこ コーンスターチ	なたね油	塩	小麦 大豆	幼	462		
		グリーンサラダ			こまつな	キャベツ	きゅうり			ドレッシング		豚			
		コンソメスープ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ	だいこん	にんにく	じゃがいも	なたね油	コンソメ こしょう 塩 酒	豚 小麦 大豆 鶏			
11	水	ごはん						ごはん			小	617			
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	741				
		ビビンバ	ぶたにく だいす			ぜんまい	しょうが	にんにく	さとう	ごま油 ごま	しょうゆ 酒 トウバンジャン	豚 大豆 ごま 小麦	幼	474	
		もやしと小松菜のナムル			にんじん	こまつな	もやし		さとう		酢 塩				
		トックのスープ	とりにく		にんじん	キャベツ	だいこん	ねぎ	トック(こめ)	ごま油	鶏がらだし 塩 しょうゆ 酒	鶏 小麦 大豆 ごま			
12	木	ツイストロール						ツイストロールパン			小	619			
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	756				
		メンチカツ	ぶたにく とりにく だいすこ	かいそう		キャベツ	たまねぎ		さとう	パンこ	なたね油	しょうゆ 塩	鶏 豚 大豆 小麦	幼	481
		海藻サラダ		かいそう		コーン	だいこん	きゅうり			ドレッシング	小麦 大豆 りんご とり 豚			
		ミネストローネスープ	ベーコン だいす		にんじん	トマト	キャベツ	たまねぎ	セロリ	じゃがいも マカロニ		コンソメ 塩 こしょう	豚 小麦 大豆 鶏		
13	金	麦ごはん						むぎごはん			小	645			
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	778				
		ポークカレー	ぶたにく	スキムミルク	にんじん	トマト	たまねぎ	にんにく	しょうが	じゃがいも	なたね油	カレールウ クチャップ ソース	豚 小麦 大豆 鶏 豚 やまいも 乳 パナナ りんご	幼	500
		カリカリ大豆サラダ	だいす				もやし	きゅうり	キャベツ			ドレッシング	小麦 大豆		
		河内晩柑					かわちばんかん								
16	月	わかめごはん		わかめ					ごはん		塩		小	676	
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	808			
		とりのからあげ	とりにく				しょうが	にんにく	かたくりこ こむぎこ	なたね油	しょうゆ 酒	とり 小麦 大豆	幼	539	
		ごまあえ					きゅうり	ごぼう	キャベツ			ごまあえのもと	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏		
		高野豆腐のみそ汁	こうや豆腐 あぶらあげ みそ	にぼしこ	にんじん	こまつな	だいこん	ねぎ		じゃがいも		だしパック	大豆		
お祝いいちごゼリー								いちごゼリー							
17	火	パーカーハウス						パーカーハウス			乳 小麦 大豆	小	623		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	763				
		ハンバーグデミグラスソースかけ	ぶたにく とりにく			たまねぎ			パンこ さとう		しょうゆ デミグラスソース クチャップ ソース	豚 鶏 小麦 大豆	幼	483	
		ジャーマンポテト	ベーコン		パセリ	たまねぎ			じゃがいも	バター	こしょう コンソメ 塩	豚 乳 小麦 大豆 鶏 豚			
		うずら卵とABCマカロニスープ	とりにく うずらたまご		にんじん	こまつな	キャベツ	たまねぎ		マカロニ	なたね油	コンソメ こしょう 塩	鶏 小麦 卵 大豆 豚		
18	水	さくらごはん						ごはん		しょうゆ 酒 塩	大豆 小麦	小	695		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	809				
		さば一夜干し	さば								塩	さば	幼	572	
		五目豆	だいす とりにく きつまあげ こうや豆腐	ひじき	にんじん				さとう	なたね油	だしパック 酒 しょうゆ	大豆 鶏 小麦			
		みそけんちん	とうふ みそ	にぼしこ	にんじん	だいこん	ごぼう	ねぎ	さといも こんにゃく	なたね油	だしパック	大豆			
19	木	こめっこパン(背割り)						こめっこパン			乳 小麦 大豆	小	583		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	742				
		ウインナートマトソースかけ	ウインナー		トマト				さとう		クチャップ トマトソース ソース	豚 大豆	幼	490	
		やきそば	ぶたにく だいす		にんじん	キャベツ	もやし		ちゅうかめん	なたね油	やきそばソース ソース	小麦 鮭 豚 大豆			
		たまごスープ	たまご		にんじん	たまねぎ	コーン		かたくりこ		しょうゆ 塩 こしょう 酒 コンソメ	卵 大豆 小麦 鶏 豚			
20	金	ごはん						ごはん				小	640		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	815				
		ぎょうざ	ぶたにく だいす		にら	キャベツ	たまねぎ	にんにく	しょうが	こむぎこ かたくりこ	ごま油	しょうゆ 塩 さとう こしょう	豚 大豆 小麦 ごま	幼	510
		ぶちぶちサラダ		かんてん	にんじん		もやし	きゅうり				ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏 豚		
		麻婆豆腐	ぶたにく だいす とうふ みそ			ねぎ	しょうが	にんにく		さとう	なたね油 ごま油	クチャップ しょうゆ トウバンジャン オイスターソース 鶏がらだし	豚 大豆 小麦 鶏 ごま		

平成30年度 4月献立表

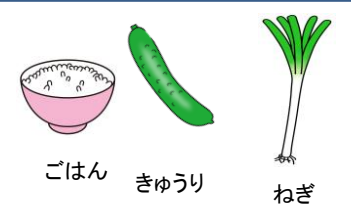
玉村町学校給食センター

日曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	<アレルギー特定原材料> 表示義務(7品目) 推奨表示(18品目)	栄養価 エネルギー (kcal)	
		ち、にく、ほねになるもの(あか)		からだのちょうしをとのえるもの(みどり)		ちからやねつのもとになるもの(きいろ)					
		1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭水化物	6群 しほう				
23月	ごはん					ごはん			小	634	
	牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	766	
	さわらの西京焼き	さわら みそ				さとう		みりん 酒	幼	511	
	茎わかめのきんぴら	さつまあげ こうやどうふ	くわかめ	にんじん	ごぼう	ごんにゃく さとう	ごま ごま油 なたね油	みりん 酒 しょうゆ かつお節	大豆 小麦 ごま		
	すいとん <small>群馬県の郷土料理 すいとん</small>	ぶたにく	にぼしこ	にんじん こまつな	ねぎ だいこん	すいとん		かつお節 しょうゆ	小麦 豚 大豆		
24火	ロールパン					ロールパン		乳 小麦 大豆	小	606	
	牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	772	
	ローストチキン	とりにく			しょうが にんにく			しょうゆ 酒	幼	463	
	トマトクリームなパスタ	ベーコン	なまクリーム	にんじん トマト	たまねぎ	スパゲッティ	なたね油	ケチャップ トマトソース ソース コンソメ 塩 こしょう	小麦 豚 大豆 乳 鶏		
	野菜スープ			こまつな	たまねぎ だいこん キャベツ コーン にんにく	じゃがいも	なたね油	塩 こしょう しょうゆ コンソメ	小麦 大豆 鶏 豚		
25水	ごはん					ごはん			小	635	
	牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	749	
	鮭の塩焼き	さけ						塩	幼	514	
	じゃがいものそぼろに	ぶたにく			たまねぎ	じゃがいも ごんにゃく さとう	なたね油	かつお節 しょうゆ 酒 みりん	豚 小麦 大豆		
	キャベツと麩のみそしる	なまあげ みそ	にぼしこ	にんじん こまつな	キャベツ	ぶ		かつお節	大豆 小麦		
26木	ラーメン					ラーメン			小	673	
	牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	770	
	大根サラダ			にんじん こまつな	だいこん		ドレッシング		小麦 大豆	幼	572
	塩ラーメンスープ	ぶたにく なると		にんじん	ねぎ キャベツ もやし コーン		ごま	しおラーメンスープ 鶏がらだし 塩 こしょう	豚 小麦 ごま 大豆 鶏		
	きなこ揚げパン	きなこ	スキムミルク			コッペパン さとう	なたね油	塩	小麦 乳 大豆		
27金	ごはん					ごはん			小	731	
	牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	871	
	上州ごんにゃくサラダ		わかめ		もやし きゅうり	ごんにゃく	ドレッシング		小麦 大豆 ごま	幼	578
	大豆入りハヤシライス	ぶたにく だいず	スキムミルク	にんじん かぼちゃ トマト	たまねぎ	じゃがいも	なたね油	ハヤシルウ ケチャップ ソース	豚 大豆 小麦 乳 鶏 バナナ りんご りんご		
	レモンソーダゼリー					レモンソーダゼリー					

* 都合により、献立及び食材料の変更をすることがあります。ご了承下さい。
* 給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。

4月の玉村産の食材です!

栄養価(月平均)	小学校 エネルギー 655kcal	たんぱく質 25.2g	脂質 21.6g	食塩 2.7g
	中学校 エネルギー 794kcal	たんぱく質 30.0g	脂質 25.1g	食塩 3.3g
	幼稚園 エネルギー 523kcal	たんぱく質 20.7g	脂質 18.5g	食塩 2.1g



ごはん きゅうり ねぎ

【アレルギー表示について】
 ※ 食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。
 ※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の27品目を表示しています。
 特定原材料表示義務7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)
 特定原材料推奨表示20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま)
 (同一工場内または、同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。)
 ※ 給食用の麺類、すいとんは工場内でそばの製造をしています。(製造ラインは別)
 ※ 小魚(煮干し等)はエビ・カニを食べている可能性があります。また、他の魚介類が混ざる漁法で獲っています。
 ※ そば・ピーナッツ・種実(ごまを除く)・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため原則として使用を控えています。
 ※ 食物アレルギー等で材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。(TEL:65-6706)
 < 「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会 (H25.9)より >

学校給食の食材費は、保護者の納める給食費でまかなっています。給食費の未納が続きますと、公平・構成の原則を欠き、学校給食全体に影響します。

必ず納入するようお願いいたします。

学校給食費口座入金日及び口座振替日のお知らせ

4月の給食費は、新学期の準備が整いませので、下記の通り5月分と一緒に振替させていただきます。

月	口座入金日	口座振替日
4・5月	5月25日(金)	5月28日(月)
6月以降	口座振替日 前営業日	毎月26日

給食センターのホームページがあります!
 月ごとの献立表、放射能測定結果や給食フェアの予定や、毎日の給食のことなどを載せています。
 ぜひのぞいてみて下さいね!
「玉村町給食」で検索!
<http://www.town.tamamura.ed.jp/tamamura-k/>



基準量	今月の平均
小	640
	640
中	820
	779
幼	510
	524