



令和3年
4月
川口市マスコット「きゅぼらん」

♡毎月19日は食育の日です♡

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
(南平学校給食センター献立)

共同献立表は全ての食品についての記載はありません。詳細な情報は食品一覧表、献立日誌をご覧ください。

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)
12	月		わかめごはん	牛乳	新たまねぎのみそ汁 鶏のから揚げ 枝豆のサラダ	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 えだまめ にんじん もやし	634	26.3
13	火	○	ごはん	牛乳	春の香りごはん 打ち豆汁 さわらの香味ソース	米 なたね油 さとう じゃがいも でんぶん	牛乳 とり肉 打ち豆 油揚げ みそ さわら	にんじん ふき たけのこ さやえんどう だいこん ごぼう しょうが ながねぎ にんにく	608	27.0
◎ 14	水	○	子供パン	牛乳	コーンチャウダー ハンバーグデミグラスソース お祝いいちごゼリー オニオンスープ	パン じゃがいも 小麦粉 なたね油 ラード 植物油 大豆油 さとう	牛乳 ベーコン とり肉 脱脂粉乳	にんじん とうもろこし たまねぎ エリンギ いちご トマト	650	24.8
15	木	○	メロンパン	牛乳	オムレツ ほうれんそうとコーンのソテー	パン オリーブ油 なたね油 大豆油 でんぶん さとう	牛乳 とり肉 たまご ベーコン	にんじん たまねぎ パセリ ほうれんそう とうもろこし	595	20.9
16	金	○	さきたまライス ボール	牛乳	ラビオリスープ チキンナゲット ごぼうサラダ	パン 米粉 でんぶん なたね油 小麦粉 大豆油 ドレッシング ごま パン粉	牛乳 とり肉 ぶた肉 ふた肉	にんじん たまねぎ ほうれんそう ごぼう えだまめ とうもろこし	620	23.4
19	月		ごはん	牛乳	わかめとたまごの中華スープ スタミナ焼肉 ミニトマト	米 でんぶん なたね油 さとう	牛乳 うずら卵 わかめ ぶた肉 みそ 川口の麦みそ	にんじん たまねぎ ほうれんそう にら しょうが にんにく トマト	589	24.3
20	火	○	ごはん	牛乳	四川豆腐 しゅうまい	米 さとう でんぶん 小麦粉 ごま油	牛乳 ぶた肉 とうふ	にんじん たまねぎ しょうが にんにく しいたけ	586	24.5
21	水	○	バターロール	牛乳	カレー野菜スープ ポテトコロッケ オレンジ	パン なたね油 じゃがいも パン粉	牛乳 ぶた肉 とり肉	たまねぎ にんじん パセリ チンゲンサイ とうもろこし オレンジ	586	18.7
22	木	○	ごはん	牛乳	すまし汁 鶏の照り焼き さけとじやこのふりかけ	米 さとう ごま油 ごま こめ油	牛乳 とうふ はんぺん わかめ とり肉 さけ ちりめんじゃこ	ながねぎ ほうれんそう	589	28.1
23	金	○	黒パン	牛乳	キャベツとウィンナーのスープ じゃがいものミートソースがけ 型抜きチーズ	パン 黒とう なたね油 さとう じゃがいも でんぶん	牛乳 ソーセージ ぶた肉 チーズ	にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし にんにく エリンギ トマト	585	20.7
26	月		ごはん	牛乳	春野菜のみそ汁 めばるの幽庵焼き こんにゃくの炒め煮	米 じゃがいも なたね油 さとう	牛乳 油揚げ みそ めばる とり肉	キャベツ たまねぎ ゆず さやえんどう にんじん	586	26.1
27	火	○	麦ごはん	牛乳	カレーライス 切り干し大根のサラダ りんごゼリー	米 麦 じゃがいも 水あめ 小麦粉 ラード なたね油 さとう ドレッシング	牛乳 ぶた肉 豆乳	たまねぎ にんじん しょうが にんにく 切干大根 こまつな りんご	643	18.9
28	水	○	コッペパン	牛乳	マカロニのクリームスープ ソーセージチャップソース コーンスローサラダ	パン マカロニ 小麦粉 さとう でんぶん ラード ドレッシング	牛乳 とり肉 チーズ 脱脂粉乳 ソーセージ	にんじん たまねぎ マッシュルーム キャベツ とうもろこし	643	27.2
『給食で世界を旅しよう』今月の国:ドイツ連邦共和国										
30	金	○	チーズパン	牛乳	アイントプフ たらのトマトソースがけ ブロッコリー	パン なたね油 さとう でんぶん マヨネーズ	牛乳 とり肉 いんげん豆 たら チーズ	たまねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト パセリ ブロッコリー	587	26.5

アイントプフは、「鍋の中に投げ込んだ」という意味がある、ドイツの伝統的なスープです。給食では、鶏肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、白いんげん豆が使われています。

学校給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、キウイフルーツ、くるみは提供しません。

・都合により食材料を変更す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いたします。

・食物アレルギー・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14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(月)

上記日程となりますので、所定の日にちまでに
学校給食費自動引落口座へ必ずご入金をお願いいたします。



← 献立日誌のページ

食品一覧表のページ→

