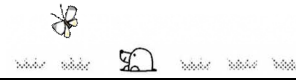




4月献立表



令和3年度
京田辺市学校給食委員会

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
9 金	牛乳 コッペパン 鶏肉のトマト煮 ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう、とり にく、ツナ、ひじき	コッペパン、あぶ ら、じゃがいも、さ とう、ごま、ノン エッグマヨネーズ	にんにく、たまねぎ、 にんじん、マッシュ ルーム(水煮)、トマト (水煮)、トマトピュ ーレ、こまつな	しお、こしょう、ワイ ン、トマトケチャッ プ、バジルこ、しょう ゆ	697 kcal 29.9 g
12 月	牛乳 ごはん 鶏肉の中華炒め ワンタンスープ	ぎゅうにゅう、とり にく、あつあげ、 ロースハム	こめ、あぶら、さと う、かたくりこ、ご まあぶら、ワンタン のかわ	にんにく、しょうが、 キャベツ、たまねぎ、 にんじん、たけのこ (水煮)、チンゲンサイ	さけ、しょうゆ、トウ バンジャン、す、こ しょう、とりがら スープ	663 kcal 25.6 g
13 火	牛乳 麦入りごはん ビーフカレー コーンサラダ 福神漬け	ぎゅうにゅう、ぎゅ うにく、スキムミル ク、チーズ	こめ、おおむぎ、あ ぶら、じゃがいも、 こむぎこ、バター、 はちみつ、オリーブ オイル	たまねぎ、にんじん、 りんご、グリーンピー ス、きゅうり、ホール コーン、キャベツ、ふ くじんづけ	ワイン、カレーこ、ト マトケチャップ、ウ スターソース、しょ うゆ、ガーリックパ ウダー、オールスパ イス、こしょう、とり がらスープ、しお、す	704 kcal 22.8 g
14 水	《入学・進級お祝い献立》 牛乳 ちらし寿司 花かまぼこのすまし汁 白玉入りフルーツポンチ	ぎゅうにゅう、ちり めんじゃこ、こうや どうふ、たまご、の り、かまぼこ、とう ふ	こめ、さとう、あぶ ら、しらたまだんご	にんじん、たけのこ (水煮)、ほししいたけ、 グリーンピース、みつ ば、しめじ、みかん (缶)、おうとう(缶)	だしこんぶ、こめず しお、しょうゆ、だし かつお、みりん、さけ	602 kcal 21.0 g
15 木	牛乳 ごはん あじの竜田揚げ 豚汁 もやしゆかり和え	ぎゅうにゅう、あ じ、ぶたにく、いっ きゅうみそ	こめ、かたくりこ、 あぶら	しょうが、にんにく、 たまねぎ、にんじん、 こんにゃく、あおね ぎ、こまつな、もやし	さけ、しょうゆ、だし じゃこ、ゆかり	661 kcal 28.2 g
16 金	《いい歯の日献立》 牛乳 ごはん 豚肉のソースマリネ ポテトビーンズ	ぎゅうにゅう、ぶた にく、だいたす、あお のり	こめ、あぶら、じゃ がいも、かたくりこ	たまねぎ、にんじん、 さやいんげん、にんに く、しょうが	しお、こしょう、トマ トケチャップ、ウス ターソース	686 kcal 25.8 g
19 月	《食育の日献立》 牛乳 山菜ごはん 鶏肉の玉露揚げ 麩のすまし汁	ぎゅうにゅう、あぶ らあげ、とりにく、 ふ	こめ、もちこめ、か たくりこ、あぶら	さんさい(水煮)、にん じん、ほししいたけ、 ぎょくろこ、ほうれん そう、たまねぎ、えの きたけ	さけ、みりん、しょう ゆ、しお、だしこんぶ、 こしょう、だしかつ お	673 kcal 25.1 g
20 火	牛乳 ごはん マーボー春雨 チンゲンサイの華風和え	ぎゅうにゅう、ぶた にく、いか	こめ、あぶら、さと う、りょくとうはる さめ、ごまあぶら、 かたくりこ	しょうが、たまねぎ、 にんじん、キャベツ、 あおねぎ、チンゲンサ イ、きゅうり	さけ、しょうゆ、オイ スターソース、しお、 す	622 kcal 20.8 g

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
21 水	牛乳 たけのこごはん おろしハンバーグ かきたま汁	ぎゅうにゅう、あぶ らあげ、ハンバー グ、とうふ、たまご	こめ、さとう、かた くりこ	たけのこ、だいこん、 レモンかじゅう、たま ねぎ、にんじん、あお ねぎ	しょうゆ、さけ、だし こんぶ、す、しお、だし かつお	648 kcal 27.8 g
22 木	牛乳 ごはん さばの梅煮 さつま揚げのみそ汁 キャベツの即席漬け	ぎゅうにゅう、さ ば、さつまあげ、 いっきゅうみそ	こめ、さとう、じゃ がいも	うめぼし、えのきた け、たまねぎ、あおね ぎ、キャベツ、にんじ ん	さけ、す、みりん、しょ うゆ、だしじゃこ、し おこんぶ	649 kcal 26.4 g
23 金	牛乳 黒糖パン 米粉のさっぱりシチュ ー フレンチサラダ	ぎゅうにゅう、と りにく	こくとうパン、あぶ ら、じゃがいも、こ めこ、なまクリー ム、オリーブオイ ル、さとう	たまねぎ、にんじん、 パセリ、キャベツ、 きゅうり	しお、こしょう、と りがらスープ、す	637 kcal 23.0 g
26 月	牛乳 チキンライス 春キャベツのスープ煮 手作りりんごゼリー	ぎゅうにゅう、と りにく、ウインナー、 アガー	こめ、おおむぎ、あ ぶら、バター、じゃ がいも、さとう	たまねぎ、マッシュ ルーム(水煮)、グリン ピース、にんじん、 キャベツ、パセリ、り んごジュース、りんご (缶)	とりがらスープ、し お、こしょう、トマ トケチャップ、ウス ターソース、しょう ゆ	605 kcal 18.8 g
27 火	牛乳 ごはん 鮭のレモンしょうゆかけ 小松菜のみそ汁	ぎゅうにゅう、さ け、とうふ、あぶ らあげ、いっきゅう みそ	こめ、かたくりこ、 あぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、 レモンかじゅう、えの きたけ、こまつな	しお、こしょう、ワイ ン、しょうゆ、だし じゃこ	630 kcal 27.5 g
28 水	牛乳 ごはん じゃがいもと厚揚げの煮物 ほうれん草の磯香和え	ぎゅうにゅう、ぶた にく、あつあげ、の り	こめ、あぶら、じゃ がいも、さとう	たまねぎ、にんじん、 さやいんげん、ほうれ んそう、もやし	みりん、しお、しょう ゆ、だしかつお	649 kcal 24.2 g
30 金	牛乳 ごはん 回鍋肉 にらスープ	ぎゅうにゅう、ぶた にく、みそ、ロース ハム	こめ、あぶら、さと う、かたくりこ、ご まあぶら	しょうが、にんにく、 にんじん、キャベツ、 チンゲンサイ、たまね ぎ、にら、えのきたけ	しお、こしょう、しょ うゆ、さけ、オイス ターソース、トウバ ンジャン、とりがら スープ	622 kcal 24.6 g

☆行事、食材等の事情により献立を変更することがあります。

★給食費返金についてのお知らせ★

給食費の返金については食材等の発注を考慮し、全京田辺市立小学校におきまして次のように対応させていただきます。

- ①学級閉鎖・臨時休校等の時・・・返金は致しません。
 - ②病気やけがによる長期欠席の時・・・お子さんが連続して欠席することが確定した場合、その連絡を頂いた日から数えて6食目から返金を致します。必ず学校へご連絡ください。
- *なお、対象となる返金につきましては、年度末の精算月に一括して行います。



☆今月の献立について☆

- 14日(水)入学・進級お祝い献立・・・ちらし寿司、花かまぼこのすまし汁、白玉入りフルーツポンチ
- 16日(金)いい歯の日献立・・・ポテトビーンズ
- 19日(月)食育の日献立(お茶献立)・・・鶏肉の玉露揚げ

★きせつのかおり★

たけのこ 春キャベツ
山菜 ひじき



☆地産地消給食☆

今月の「米(ヒノヒカリ)」「春キャベツ」「キャベツ」「たけのこ」「小松菜」「チンゲンサイ(12日、20日のみ)」「青ねぎ」「ほうれん草」「玉露粉」「一休みそ」は、京田辺市産のものを使う予定です。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

本年度の給食は、9日(1年生は13日)から始まります。

献立は市内9小学校統一献立で、年間184回の給食を実施する予定です。

パンは2週間に1回、それ以外の日はごはんを主食とする予定です。

ごはんは自校炊飯ですので、炊き込みごはんなども実施しています。

良い品質の食材をもとめ、できるだけ加工品は使わずに、手作りを心がけています。

毎月18日に「いい歯の日献立」としてよく噛む献立を実施しています。

毎月19日は「食育の日献立」として、京田辺市が玉露の特産地であることにちなんで、お茶を使った献立を実施します。(6月のみ「まごわ(は)やさしい」献立になります。)

地産地消として、京田辺市で作られた米(ヒノヒカリ)や、その他の農作物、加工食品(みそ等)を使っています。



★今年度より教育委員会ホームページにて給食レシピを公開します。ぜひご家庭でも作ってみてください。