



4月 学校給食予定献立表



日	曜	献立名			食材名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		主食	牛乳	主菜・副菜・くだもの	血・肉・骨のもとになる 1,2群の食品	熱や力のもとになる 5,6群の食品	体の調子を整える 3, 4群の食品		
12	火	ナン		キーマカレー チーズサラダ オレンジゼリー	牛乳 鶏挽肉 チーズ レンズ豆 大豆	ナン 油 きび糖 小麦粉 上白糖 寒天 ナタデココ	にんじん たまねぎ 生姜 アップルソース にんにく セロリー ホールトマト キャベツ フロッコリー オレンジジュース	779	36.5
13	水	赤飯 (ごま塩)		鶏肉の甘酢だれかけ すまし汁 からし和え	牛乳 小豆 鶏肉 豆腐	精白米 もち米 油 きび糖 麩 片栗粉 ごま	にんじん ほうれん草 長ねぎ 小松菜 もやし キャベツ	806	36.5
14	木	麦ご飯		麻婆豆腐 荳わかめのナムル いちご	牛乳 豆腐 豚挽肉 荳わかめ	精白米 麦 油 きび糖 ごま油 片栗粉	たまねぎ にんじん たまねぎ 生姜 にんにく 長ねぎ 干しいたけ ビーマン エリンギ ザーサイ 大根 もやし いちご	781	32.5
15	金	チキン ピラフ		ホキのレモンソースかけ マカロニスープ	牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン	精白米 麦 油 きび糖 バター マカロニ 小麦粉	たまねぎ にんじん グリンピース マッシュルーム キャベツ ホールトマト グリンピース レモン かぶ かぶの葉	804	34
18	月	二色 揚げパン (ココア きな粉)		ポークビーンズ コーンサラダ	牛乳 豚肉 大豆 ベーコン わかめ きな粉	子供パン 油 きび糖 じゃが芋	たまねぎ にんじん いんげん セロリー 生姜 キャベツ きゅうり ホールコーン	878	34.3
19	火	さいたま市 西区産白米		さんま蒲焼き 豚汁 磯香和え	牛乳 さんま 豚肉 豆腐 油揚げ みそ 刻みのり	精白米 油 きび糖 片栗粉 里芋 こんにゃく	ごぼう 大根 にんじん 長ねぎ しめじ 小松菜 もやし キャベツ	859	30.4
20	水	春野菜のク リームスパ ゲッティ		海藻サラダ 抹茶マフィン	牛乳 鶏卵 豚肉 ベーコン 生クリーム チーズ 白花生 わかめ 小豆	スパゲッティ 油 きび糖 グレープシードル バター 小麦粉 ごま油	たまねぎ にんじん アスパラガス キャベツ エリンギ もやし 大根 小松菜 ホールコーン	860	31.2
21	木	キムチ チャーハン		いかとポテトの唐揚げ 春雨スープ デコボン	牛乳 豚肉 いか 鶏肉 わかめ	精白米 麦 油 きび糖 ごま油 じゃが芋 片栗粉 春雨	にんじん 白菜キムチ たまねぎ 生姜 もやし えのきたけ 干しいたけ チンゲン菜 長ねぎ デコボン	777	35.6
22	金	親子丼		きびなごサクサク揚げ うま塩キャベツ	牛乳 鶏卵 鶏肉 きびなご 刻みのり	精白米 麦 油 きび糖 片栗粉 小麦粉 ごま ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ グリンピース キャベツ きゅうり	813	33.1
さいたま市民の日の献立 小松菜・ブルーベリー									
25	月	若谷さんの 小松菜 ご飯		かじきの薬味ソースか けみそけんちん汁 備藤さんのブルーベ リーゼリー	牛乳 かじき 豆腐 油揚げ みそ わかめ	精白米 麦 油 きび糖 片栗粉 寒天 里芋 グラニュー糖	小松菜 にんにく 生姜 長ねぎ ごぼう 大根 しめじ ブルーベリー	803	29.7
26	火	ビーンズス トロガノフ		さわやかサラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 大豆 生クリーム ヨーグルト	精白米 麦 油 きび糖 バター 小麦粉	にんにく にんじん たまねぎ マッシュルーム キャベツ 夏みかん きゅうり	859	31.3
27	水	メープル トースト		コーンシチュー ひじきのマリネ	牛乳 鶏肉 ひじき	食パン グラニュー糖 きび糖 油 小麦粉 マーガリン バター メープルシロップ じゃが芋	たまねぎ にんじん マッシュルーム ホールコーン グリンピース 大根 きゅうり	790	29.7
さいたま市民の日の献立 精白米・小松菜・たまねぎ									
28	木	さいたま市 西区産白米 味付けのり		新じゃがそぼろ煮 小松菜のサラダ 清見オレンジ	牛乳 鶏挽肉 のり	精白米 油 きび糖 じゃが芋 ごま油	にんじん たまねぎ 生姜 いんげん 小松菜 キャベツ ホールコーン 清見オレンジ チンゲン菜	776	28.3

ご入学、ご進級
おめでとうございます。
1年間よろしくお願
いします。

18日(月)
みんなの大好きな揚
げパン。
今回はココアときな
粉にしました。
楽しみにしていって
ください。

地域の食材
本太中学校では、
緑区の若谷さんが
大切に育ててくれ
た小松菜や、さい
たま市で収穫され
た米など地域の食
材の使用を心がけ
ています。

5月1日は
「さいたま市民の日」
です。
25日(月)
28日(木)は
少し早いですが、さい
たま市産の食材をたく
さん使った献立にしま
した。
地域で育った食材を味
わって食べましょ。

☆献立は材料の都合により変更する場合があります。



新年度の給食が来週、12日(火)から始まります。

本太中学校には、栄養教諭1人(小西)と調理員11名(一富士フードサービス(株))が、給食室を運営しています。

今年度も安全でおいしい給食を作っていきたいと思っていますので、よろしくお願いいたします。

☆入院等で長期欠席する場合(6日以上)は、返金の対象となる場合がありますので、担任までご連絡ください。



☆オンライン授業で給食停止する場合は基本、前月の20日までに担任までご連絡ください。期間は1か月単位となります。

