

日付	こんだて		おもな食品				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
	牛乳	料理名	血や肉や骨をつくる	熱や力のもとになる	体の調子をととのえる	そのほか	
13 木	○	ちらしずし	油揚げ 高野豆腐 のり	米 砂糖	干しいたけ にんじん かんぴょう たけのこ さやいんげん	だし昆布 酒 酢 塩 味噌 しょう油	607 25.5
		とりにくのからあげ	とり肉	ごま油 でん粉 小麦粉 油	しょうが にんにく	酒 しょう油	
		やさいのあえもの		砂糖	キャベツ きゅうり にんじん	淡口しょう油 味噌	
14 金	○	キムチチャーハン	ぶた肉 たまご	米 麦 油 ごま油	にんにく 長ねぎ ニラ 白菜キムチ	塩 豆板醤 酒 しょう油	604 24.0
		はるさめスープ	とり肉	春雨 ごま油	にんじん 干しいたけ たけのこ もやし 白菜 長ねぎ 小松菜	鶏がら しょう油 酒 塩 こしょう	
		ヨーグルト	ヨーグルト				
17 月	○	きつねうどん	油揚げ とり肉	うどん 砂糖	にんじん 長ねぎ ほうれん草	だし昆布 削り節 しょう油 酒 塩 味噌	589 26.1
		ちくわのいそべあげ	竹輪 青のり	小麦粉 油			
		ごまあえ		ごま油 砂糖 ごま	もやし にんじん 小松菜	しょう油	
18 火	○	スパゲティ ミートビーンズ ソース	ぶた肉 とり肉 大豆 チーズ	スパゲティ 油 小麦粉	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム	赤ワイン こしょう ケチャップ 塩 トマトピューレ 中濃ソース ウスターソース ナツメグ	617 26.4
		やさいサラダ		砂糖 油	キャベツ きゅうり にんじん 赤ピーマン レモン果汁	酢 塩 こしょう マスタード	
19 水	○	むぎごはん		米 麦			590 27.3
		しせんだうふ	ぶた肉 豆腐	油 砂糖 でん粉 ごま油	しょうが にんにく 長ねぎ 干しいたけ にんじん ニラ	豆板醤 鶏がら 酒 しょう油 甜面醬 ラー油	
		ナムル		砂糖 ごま油	もやし にんじん にんにく ほうれん草	しょう油 ラー油	
20 木	○	はちみつレモントースト		食パン はちみつ マーガリン 砂糖	レモン果汁		644 22.2
		ホワイトシチュー	とり肉 牛乳	油 じゃがいも 小麦粉 生クリーム	にんじん 玉ねぎ パセリ	鶏がら 白ワイン 塩 こしょう	
		コーンサラダ		油 ごま油 砂糖	キャベツ きゅうり コーン にんじん	酢 こしょう しょう油	
21 金	○	とりそぼろどん	とり肉 たまご	米 麦 油 砂糖 ごま	しょうが にんじん さやいんげん	酒 しょう油 味噌	627 31.2
		みそしる	油揚げ みそ	じゃがいも	小松菜 長ねぎ	だし昆布 煮干し	
		みかんゼリー	ゼラチン	砂糖	みかんジュース 粉寒天		

給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、新しいクラス、子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを、「食」を通して応援し、心と体の健やかな成長を支えていきます。今年度もよろしくお願いいたします。

🍽️ 今月の行事食など 🍴

●13日(木)
進級お祝い献立

●18日(火)
1年生給食開始

4月の給食は、各学校の調理作業の工程の見直しや、給食事務をスムーズにスタートさせるために市内小学校の統一献立を中心に実施します。

食物アレルギー対応食が
できる日があります

対応食はおうちのひと
学校が相談して決めて

います。きちんと本人
に届くようみんなで気をつけましょう。



日付	こんだて		おもな食品				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
	牛乳	料理名	血や肉や骨をつくる	熱や力のもとになる	体の調子をととのえる	そのほか		
24月	○	むぎごはん・しらすごまふりかけ	しらす	米 麦 ごま	しそ		595 22.2	
		にくじゃが	ぶた肉	じゃがいも 砂糖油	玉ねぎ にんにく しらたき	酒 味噌 しょう油		
		そくせきづけ			きゅうり かぶ かぶの葉 にんにく	塩 しょう油		
25火	○	みそラーメン	ぶた肉 みそ	中華麺 油 ごま油	しょうが にんにく 長ねぎ にんにく コーン キャベツ もやし ニラ	鶏がら 豚骨 酒 だし昆布 豆板醤 しょう油 ラー油 こしょう	582 22.9	
		かんてんポンチ		はちみつ 砂糖	粉寒天 もも缶 みかん缶 りんご缶	白ワイン		
26水	○	たけのこごはん	油揚げ	米 麦 油	たけのこ にんにく 絹さや	だし昆布 酒 味噌 淡口しょう油	587 25.9	
		さわらのさいきょうみそかけ	鯖 西京みそ	でん粉 油 砂糖		酒 味噌 しょう油		
		いそあえ	のり		ほうれん草 もやし えのき	酒 味噌 しょう油		
27木	○	セルフハンバーガー	ぶた肉 豆乳	こどもパン 油 パン粉	玉ねぎ 切干大根 キャベツ	こしょう ナツメグ ケチャップ 塩 味噌 赤ワイン 中濃ソース	590 27.7	
		ABCスープ	とり肉	油 マカロニ	玉ねぎ にんにく コーン キャベツ ほうれん草	鶏がら 白ワイン 塩 こしょう 淡口しょう油		
28金	○	カレーライス	ぶた肉	米 麦 小麦粉 じゃがいも 油	しょうが にんにく 玉ねぎ にんにく	鶏がら 赤ワイン ケチャップ 塩 ウスターソース 中濃ソース カレー粉 こしょう しょう油	666 23.8	
		ツナサラダ	ツナ ひじき	油 砂糖	キャベツ きゅうり コーン にんにく	酢 しょう油 こしょう		
※学校行事や食材の都合等により、内容を変更する場合があります。ご了承ください。							今月の平均値	608 25.4
今年も給食が始まります!							基準値	650 26.8

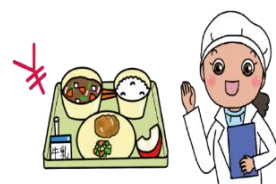
今年も給食が始まります!



～お知らせとおねがい～

★給食費について★

- 今年度より、新座市内小学校の給食費は、4,500円/月(1食270円)です。
ただし、4月から9月分は新座市から助成を行うため4,000円/月の集金となります。
決められた期日までに入金をお願いいたします。
- 諸事情により納入が困難になった場合には、お早めにご相談ください。
就学援助制度などにより、援助を受けられる場合があります。
- 長期間給食を食べないことが分かっている場合、給食を停止することができます。
事前に申請することで返金対象になるケースもあります。長期欠席することが分かった時点でご相談ください。



★給食当番について★

- 必ずマスクを持たせて、爪を短く切ってください。
- 給食の白衣は洗濯し、アイロンをかけて翌週必ず持たせてください。
ボタンのとれやほつれなどありましたら、修繕をお願いいたします。



- 今年度も大和田小学校の給食調理は「フジ産業株式会社」が
担当いたします。約840食の給食調理・配膳・片付けを、
毎日11名～12名のスタッフで行います。
給食室一同、安心安全で美味しい給食を目指します。
給食運営にご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



にんにく
長ねぎ
春キャベツ

