

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

4月分予定献立表(Aコース)

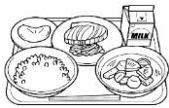
(給食回数13回)



久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

令和5年度

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (Kcal) たんぱく質(g)	中学生
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群		
12日 (水)	ごはん	牛乳	ポークロケ(ソース)	豚肉	牛乳		玉ねぎ	ごはん、じゃが芋、小麦粉、パン粉	油	809	22.9
			切干大根の煮物	鶏肉、油揚げ		にんじん	切干大根	砂糖	油		
			豆腐とわかめのみそ汁	豆腐、みそ	わかめ		玉ねぎ、長ねぎ				
13日 (木)	ごはん	牛乳	さわらのみそだれがけ	さわら、みそ	牛乳			ごはん、砂糖、でん粉		864	37.1
			しらたきと白菜の甘辛炒め	豚肉		にんじん	にんにく、白菜、しらたき	砂糖	油、ごま油		
			鶏つくね汁	鶏肉、かまぼこ		にんじん、小松菜	大根、長ねぎ、玉ねぎ	でん粉、パン粉、砂糖			
			豆乳プリンタルト					タルト			
14日 (金)	ごはん	牛乳	ピビンバ	豚肉	牛乳	にら	玉ねぎ	ごはん、砂糖	油、ごま油、ごま	788	34.0
			ほうれん草ともやしのナムル(ナムルドレッシング)			ほうれん草、にんじん	もやし		ドレッシング		
			トックスープ	鶏肉		にんじん、チンゲン菜	玉ねぎ	トック	油、ごま油		
17日 (月)	わかめごはん 行事食 (入学・進級 おめでとう献立)	牛乳	鶏肉のから揚げ	鶏肉	牛乳、わかめ		にんにく、生姜	ごはん、でん粉	油	800	35.2
			春野菜の和え物	かつお節		にんじん、ほうれん草	キャベツ	砂糖	ごま油		
			すまし汁	なると		にんじん	大根、長ねぎ、干しいたけ				
			お祝いいちごゼリー					ゼリー			
18日 (火)	こどもパン	牛乳	ハンバーグスパイスソースがけ	豚肉、鶏肉	牛乳		玉ねぎ、マッシュルーム	こどもパン、砂糖		733	28.0
			コールスローサラダ(コールスロドレッシング)			にんじん	キャベツ、とうもろこし		ドレッシング		
			アルファベットスープ	豚肉		にんじん、パセリ	玉ねぎ	マカロニ	油		
19日 (水)	地粉うどん 健康・スポーツ 応援献立	牛乳	大豆とじゃこの甘辛和え	大豆	牛乳、かたくちいわし	かぼちゃ		地粉うどん、でん粉、砂糖	油	815	32.4
			青菜のおひたし			小松菜、にんじん	もやし				
			けんちんうどん	鶏肉、豆腐、油揚げ		にんじん	大根、ごぼう、長ねぎ	里芋、砂糖			
20日 (木)	ごはん	牛乳	いわしのおかか煮	いわし、かつお節	牛乳			ごはん、砂糖		754	30.7
			ひじきの五色炒め	鶏肉	ひじき	にんじん、さやいんげん	もやし	春雨	油		
			具だくさん豚汁	豚肉、豆腐、みそ		にんじん	ごぼう、大根、長ねぎ	じゃが芋			
21日 (金)	ごはん	牛乳	豆腐ナゲット	豆腐、豆乳、いとよりだい	牛乳		玉ねぎ	ごはん、小麦粉	油	821	23.2
			イタリアンサラダ(イタリアンドレッシング)			にんじん	きゅうり、キャベツ		ドレッシング		
			ポークカレー	豚肉	スキムミルク	にんじん、トマト	玉ねぎ、にんにく	じゃが芋	油、カレールウ		
24日 (月)	ごはん	牛乳	白身魚の甘酢あんかけ	かれい	牛乳			ごはん、砂糖、でん粉	油	832	32.6
			野菜炒め	豚肉		にんじん	玉ねぎ、キャベツ	でん粉	油		
			ワンタンスープ	なると			玉ねぎ、もやし、長ねぎ、干しいたけ	ワンタンの皮	ごま油		
			ヨーグルト		ヨーグルト						
25日 (火)	黒パン	牛乳	鶏肉のコーンフレーク焼き	鶏肉	牛乳			黒パン、米粉パン粉、コーンフレーク	ノンエッグマヨネーズ	836	33.3
			ブロッコリーのサラダ(サウザンアイランドドレッシング)			ブロッコリー、にんじん	とうもろこし		ドレッシング		
			ミネストローネ	フランクフルト		にんじん、トマト	キャベツ、玉ねぎ	じゃが芋	油		
26日 (水)	中華めん	牛乳	春巻き	豚肉	牛乳	にんじん	キャベツ、玉ねぎ	中華めん、小麦粉、でん粉、春雨	油	861	32.7
			中華きんぴら	鶏肉		にんじん	ごぼう、枝豆、こんにゃく	砂糖	ごま油		
			ごまみそラーメン	豚肉、みそ		小松菜、にんじん	もやし、長ねぎ、生姜、にんにく		油、ごま油、ごま		
27日 (木)	ごはん 郷土料理 (大分県)	牛乳	鶏天(卵含む)	鶏肉	牛乳		生姜	ごはん、砂糖、小麦粉、天ぷら粉、でん粉	油	878	34.3
			かぼす和え			にんじん	もやし、キャベツ、かぼす	砂糖	油		
			団子汁	豚肉、油揚げ、みそ		にんじん	大根、ごぼう、長ねぎ	ひらめん			
28日 (金)	コッペパン	牛乳	フランクフルト	フランクフルト	牛乳			コッペパン		776	33.5
			テリコンカン	豚肉、大豆		にんじん	玉ねぎ、にんにく		油		
			春雨スープ	鶏肉		にんじん	キャベツ、とうもろこし	春雨	油		
※食料調達等の事情により、内容を変更する場合があります。 ※献立表には、使用する食料全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。 ※主食と飲物の食料については、各日の1段目に記載しています									4月平均栄養摂取量	熱量(kcal)	813
									たんぱく質(g)	31.5	



給食だより



4月の目標

「楽しい食事をしよう」

ご入学、ご進級おめでとうございます。久喜市立学校給食センターでは、この給食だよりを通して、学校給食や食育に関する情報をお届けしてまいります。ぜひ、お子さまと一緒にご覧いただき、ご家庭での食育にご活用いただければ幸いです。「子どもたちの笑顔あふれる久喜の学校給食」を目指して安全でおいしい給食を提供いたしますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いたします。

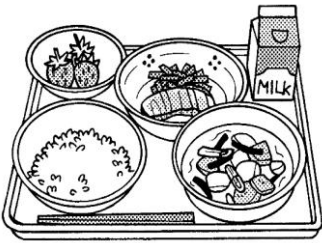
給食のねらい

学校給食は、教育の一環として実施されています。栄養のバランスのとれた食事を友人や先生と一緒に食べることで、**食事のマナー**や**食べもの、栄養のこと**などを知り、**豊かな心と丈夫なからだ**を作ることを目指しています。

充実した献立

- ① 行事食
- ② 郷土料理や教科関連献立等
- ③ 健幸・スポーツ応援献立

久喜市「給食・食に関する指導」年間計画に基づき、毎月提供します。(コースにより実施日は異なります)



給食写真をブログで公開中!

久喜市のホームページまたは、各学校のホームページでご覧いただけます。



主食

〇ごはん(週3回)

久喜産米「彩のかがやき」を使用(10割)。
久喜・菖蒲地区は「全国農協食品(株)久喜事業所」、
栗橋・鷺宮地区は「埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場」で製造、配送します。

〇パン(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割)。
市内にある「(有)新井製パン工場」で製造、配送します。

〇麺(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割・約10割)。
行田市にある「(有)まにわ製麺所」で製造、配送します。

副食(主菜、副菜、汁物)

揚げ物、煮物、炒め物、和え物、汁物などバラエティーに富んだ内容で、地場産農産物や旬の食材を積極的にとり入れています。「久喜市立学校給食センター」で調理、配送します。

牛乳

主に県内産の生乳を使用した牛乳です。行田市にある「森乳業(株)」で製造し、配送します。

学校給食費について (令和5年度)

	保護者負担分	給食回数	1食単価
小学校	4,150/月	188回	243円
中学校	4,960/月	185回	295円

※中学3年生の給食回数は179回になります。

- * 学校が指定する期日までに必ず納入をお願いします。学校給食費未納の場合は、訪問などによる徴収を実施します。
- * ご家庭からいただく学校給食費は、**食材費のみに使われます**。設備費、人件費、光熱水費などは、市が負担します。
- * 病気やけが等で学校給食を連続して6日以上停止する場合は、欠食日数分を差し引いた額を徴収いたします。
保護者からの事前の申し出により対応いたしますので、詳しくは学校にお問い合わせください。
- * 食物アレルギーなどにより牛乳を停止する場合は、牛乳代を除いた額を徴収いたします。
- * 試食会(PTA等)の費用は、小学校243円、中学校295円です。

学校給食のコース分けについて

リスク分散や食材調達等を考慮し、市内小・中学校31校を3つのコースに分けて提供しています。

Aコース	Bコース	Cコース
久喜小学校	太田小学校	栗橋西小学校
清久小学校	青葉小学校	栗橋南小学校
本町小学校	青毛小学校	栗橋小学校
久喜北小学校	久喜東小学校	桜田小学校
江面小学校	菖蒲小学校	東鷺宮小学校
鷺宮小学校	小林小学校	栗橋東中学校
砂原小学校	三箇小学校	栗橋西中学校
久喜中学校	栢間小学校	鷺宮東中学校
久喜南中学校	菖蒲東小学校	
鷺宮中学校	久喜東中学校	
鷺宮西中学校	太東中学校	
	菖蒲中学校	

健幸・スポーツ応援献立を提供します!

久喜市は「健幸・スポーツ都市」を宣言しており、その中で「適度な運動、適量でバランスの良い食事、規則正しい生活習慣を実践する『健康なまち』」を目指しています。

小学生から中学生にかけては身体発育が著しいだけでなく、運動も活発になり、精神の発達、生活習慣の形成に極めて重要な時期です。将来、生涯をとおりて健やかで幸せな生活を送るために、食事についての意識を高め、実践する力を身につけられるよう、令和5年度は「健幸・スポーツ応援献立」を毎月提供します。

4月の健幸・スポーツ応援献立『成長期に必要な栄養を知ろう』

食品に含まれる主な栄養素は、その働きによって、赤、黄、緑の3つのグループに分けられます。赤のグループは主に体をつくるもとになり、たんぱく質やカルシウムを多く含む食品です。黄のグループは主にエネルギーのもとになり、炭水化物や脂質を多く含む食品です。緑のグループは主に体の調子をを整え、ビタミンやミネラルを多く含む食品です。毎食、赤、黄、緑の3つのグループの食品がそろると、栄養バランスがとれた食事になります。

毎日の給食に使われている食品が、それぞれのグループの食品がわかりますか? 答えは献立表にのっています。給食を食べたら、ぜひ答え合わせをしてみましょう。



久喜市では、学校給食献立等の情報発信の拡大を図るため、スマートフォンやタブレット端末を活用し、お子さまの通う学校の給食の献立確認や料理のレシピ検索等が行える「給食献立情報発信支援サービス『給食ナビ』」を導入しています。

給食ナビの概要

- ・学校給食の栄養バランスを見やすいグラフで表示
- ・簡易なアレルギーチェックができる

利用方法

- ① Apple Store 又は Google Play から『給食ナビ』のアプリをダウンロード
- ② 子どもの通う学校を設定



新しいクラスで迎える新学期は、慣れない環境の中で子どもたちの食欲に変化が見られることもあります。

そこで今月は、子どもたちに親しみのある食材や料理を多くとり入れ、小学1年生にも食べやすいよう配慮した献立になっています。

今年度も引き続き、楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けします。



久喜市立小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

おしらせ

- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはしは食べにくいおかずの時のみスプーンを配送します。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。
- ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。また、施設は24時間換気が行われています。

学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。

