



実施日	除去対応給食	献立名	食べ物のほたらき						栄養価 エネルギー kcal たんぱく質 g	お知らせ
			おもに体の組織をつくる食品		おもに体の調子を整える食品		おもにエネルギーになる食品			
			1群 魚、肉、卵、豆、大豆製品	2群 牛乳、乳製品、小魚、海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜、きのこ類、果物	5群 穀類、いも類、砂糖	6群 油脂、種実類		
9 /火		(入学・進級祝い献立) ごはん 牛乳 白みそ汁 キャベツ入りメンチカツ にんじん飯の具 蒲郡みかんゼリー	豆腐 白みそ	牛乳		だいこん はくさい 白ねぎ	米 じゃがいも	807	にんじん飯の具：ごはんに混ぜて食べましょう。 蒲郡みかんゼリー	
		牛肉 豚肉 とりもも肉 油揚げ ちくわ		にんじん	干しいたけ 突きこんにやく	さとう	なたね油 米サラダ油	28.3		
10 /水		ごはん 牛乳 五目きんぴら 肉団子の甘酢あん 枝豆サラダ	とりむね肉 揚げはん	牛乳	にんじん さやいんげん	ごぼう 突きこんにやく たまねぎ	米 さとう	700	肉団子の甘酢あん(2コ)	
		とり肉 まぐろ			むき枝豆 キャベツ とうもろこし	さとう	米サラダ油	28.9		
11 /木		ごはん 牛乳 春野菜のスープ とりハムカツ じゃがいもの炒め物 プロセスチーズ	とりむね肉 豆腐	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ	米 じゃがいも 米粉 じゃがいも	735		
		とり肉 ウインナー		チンゲンサイ		米サラダ油 なたね油 米サラダ油	25.4			
12 /金		ごはん 牛乳 はるさめスープ 春巻き ピピンバ	とりむね肉 なると巻き	牛乳	チンゲンサイ	エリンギ キャベツ キャベツ もやし	米 はるさめ 春巻きの皮	723		
		豚肉 豚ももひき肉		にんじん ほうれん草	切り干しだいこん もやし	さとう ごま油 なたね油 米サラダ油 ごま油	24.5			
15 /月		ごはん 牛乳 八宝菜 愛知の恵みぎょうざ 蒲郡デコボン	豚もも肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが キャベツ たまねぎ 干しいたけ	米 さとう でんぶん	739	愛知の恵みぎょうざ(3コ) 蒲郡デコボン：ビニール手袋で配りましょう。皮はビニール袋に入れて返しましょう。	
		豚肉		にんじん	たまねぎ れんこん	ぎょうざの皮	米サラダ油 なたね油	23.6		
16 /火		あいちの米粉パン 牛乳 豆乳コーンスープ ハンバーグのトマトソースかけ マカロニと野菜のソテー	とりむね肉 豆乳	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ クリームコーン とうもろこし	あいちの米粉パン じゃがいも 米粉のホワイトルウ	786	豆乳コーンスープ：乳不使用です。	
		豚肉 とり肉 ウインナー			たまねぎ エリンギ キャベツ	さとう マカロニ	米サラダ油 米サラダ油	35.3		
17 /水		ごはん 牛乳 豚汁 コロッケ キャベツのたくあんあえ お魚ふりかけ	豚もも肉 豆腐 合わせみそ	牛乳	にんじん	はくさい えのきたけ 白ねぎ	米	719		
		豚肉 牛肉			たまねぎ キャベツ たくあん漬 きゅうり	じゃがいも パン粉 なたね油	25.5			
18 /木		ごはん 牛乳 けんちん汁 さばの照り焼き ひじきの炒め煮	豆腐 油揚げ	牛乳	にんじん	ごぼう だいこん 白ねぎ	米	703		
		さば まぐろ 大豆		ひじき	さやいんげん	糸こんにやく	さとう でんぶん さとう	米サラダ油		33.2
19 /金		ごはん 牛乳 ポークカレー 福神漬 フルーツのいちごゼリーあえ	豚もも肉	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	米 麦 じゃがいも カレールウ	751	ポークカレー：乳不使用です。	
		豚もも肉			だいこん ねぎ きゅうり れんこん アロエ パインアップル おうとう	いちごゼリー	21.0			
22 /月		ごはん 牛乳 豚肉と野菜の和風炒め キャベツ入り平つくね 海藻サラダ	豚もも肉 揚げはん	牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ 干しいたけ	米 さとう	702	中華ドレッシング(クラス1本)	
		とり肉			キャベツ	さとう	米サラダ油 米サラダ油 中華ドレッシング	24.6		
23 /火		ごはん 牛乳 たまねぎのスープ 揚げ若鶏のレモン煮 ごまあえ	ベーコン	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	米 じゃがいも	749		
		とりむね肉			レモン	でんぶん さとう	米サラダ油 なたね油 白すりごま	28.6		
24 /水		ごはん 牛乳 麩のすまし汁 いわしのしょうが煮 肉じゃが	とりむね肉 かまぼこ	牛乳	にんじん ほうれん草	干しいたけ	米 おつゆふ	739		
		いわし 豚もも肉			しょうが	さとう	じゃがいも さとう 米サラダ油	32.0		
25 /木		ごはん 牛乳 鶏肉と豆と野菜のうま煮 あじフライ マルモのミニトマト	とりむね肉 大豆 すり身ボール	牛乳	にんじん さやいんげん	ごぼう こんにやく	米 さとう	758	マルモのミニトマト(2コ) 中濃ソース(クラス1本)	
		あじ			蒲郡のミニトマト	パン粉 小麦粉 なたね油	32.5			
26 /金		ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 焼きウインナー 切り干し大根の煮付け	豆腐 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳	にんじん	はくさい しめじ 白ねぎ	米 じゃがいも	780	焼きウインナー(3コ)	
		わかめ ウインナー とりむね肉			切り干しだいこん グリンピース	さとう	米サラダ油	32.5		
30 /火		ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい もやしのナムル	豆腐 豚もも肉 豚レバー 赤みそ 白みそ	牛乳	にんじん	白ねぎ しょうが たまねぎ	米 さとう でんぶん	727	しゅうまい(3コ)	
		豚肉 とり肉			たまねぎ	しゅうまいの皮	30.3			
今月の給食回数		15回	※材料は都合により変更することがあります。※(丸)は業者配送です。				今月の平均栄養価	741 28.4	※食材の安全を確認して使用しています。	

## おたよりコーナー

### ご入学・ご進級おめでとうございます

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。  
学校給食は、栄養バランスのとれた食事でもちのちの健康な成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生管理に配慮しながら、おいしい給食作りに努めていきます。

**給食**は、主食・主菜・副菜・牛乳で組み立てられています。

**主菜**  
魚・肉・卵・大豆製品など、おもに体をつくるものになる食品を多く使った料理。

**牛乳**  
骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含むもの。

**主食**  
ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになるもの。

**副菜**  
野菜や豆類、いも類、きのこ類、かいそう類など、おもに体の調子を整えるものになる食品を多く使った料理。

食器は強化磁器です。(割れやすいので、大切に扱きましょう)

※今月の卵アレルギー対応給食はありませんが、卵の含まれる食品は給食に出ます。「アレルギー一覧表」で確認してから食べましょう。  
※給食のお米は設楽町産で「チヨニシキ」という品種です。

## 入学・進級祝い給食 9日(火)

ごはん・牛乳・白みそ汁・キャベツ入りメンチカツ  
にんじん飯の具・蒲郡みかんゼリー

蒲郡みかんの果汁がたっぷり入ったゼリーです。

## 蒲郡産の食材を紹介します!!

**15日(月) 蒲郡デコボン**  
今月のデコボンは「樹熟デコボン」と呼ばれ、糖度が13%以上の甘くて貴重なデコボンです。

**25日(木) マルモのミニトマト**  
フルーツのような甘さが特徴です。蒲郡の神ノ郷町で作られており、7月まで毎月1回登場します。

朝ごはんを食べて学校へ行こう  
しっかり勉強! 元気に運動!! 笑顔で友達とも仲良しに!!!  
毎月19日は食育の日です ~ おうちでごはんの日 ~