



日	献立名			主な食品					
	主食	牛乳	おかず	血や肉をつくる		働く力や体温になる	体の調子を整える	エネルギー	たん白質
12 火	はくはん	チキンカレー かいそうサラダ	ぎゅうにゅう とりにく	おごり わかめ 赤つのまた 白とさかのり あおまふのり	こめ じゃがいも あぶら でんぷん ごまあぶら さとう さつまいも	たまねぎ にんじん りんご セロリー にんにく しょうが トマト きゅうり キャベツ	617	21.1	
13 水	ココアあげパン	にくだんごスープ ツナコーンサラダ	ぎゅうにゅう スキムミルク ツナ とりにく ぶたにく		パン(こむぎこ マーガリン さとう)グラニューとう パンこ でんぷん あぶら さとう 水あめ	たまねぎ にんじん たけのこ ほうれんそう キャベツ きゅうり しょうが とうもろこし	589	22.1	
14 木	キムチチャーハン	はるまき トックスープ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく		こめ あぶら さとう でんぷん とつ(こむぎこ)	にんじん ピーマン にんにく たまねぎ たけのこ キャベツ はくさい いら ねぎ	611	23.0	
15 金	はくはん	メルルーサのなんぼんづけ けんちんじる	ぎゅうにゅう メルルーサ とりにく とうふ		こめ こむぎこ でんぷん あぶら さとう ごまあぶら ごま さとも こんにやく	しょうが にんにく ねぎ にんじん ほうれんそう ごぼう だいこん	624	20.8	
18 月	はくはん	にくじゃが ツナ入りおひたし	ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ ツナ		こめ じゃがいも あぶら こんにやく さとう	にんじん さやいんげん こまつな キャベツ 玉ねぎ	574	22.4	
19 火	フラワーロール	とりにくの バーベキューソース ミネストローネ	ぎゅうにゅう とりにく パーコン		パン(こむぎこ マーガリン さとう) じゃがいも マカロニ あぶら ごまあぶら オリーブゆ でんぷん	にんじん たまねぎ セロリー にんにく トマト パセリ	632	24.1	
20 水	はくはん	マーボー豆腐 ナムル	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく		こめ あぶら ごまあぶら さとう でんぷん ごま	たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ にんにく しょうが しいたけ もやし ほうれんそう グリーンピース	597	22.5	
21 木	たけのこごはん	みやぎけん きょうどりょうり 宮城県の郷土料理 ささかまぼこの せんちやあげ あぶらふのみそしる	ぎゅうにゅう あぶらあげ スケウダラ	わかめ	こめ あぶら こんにやく でんぷん さとう こむぎこ じゃがいも ふ	たけのこ にんじん だいこん せんちや	630	24.6	
22 金	わかめごはん	サバのてりやき さわにわん	ぎゅうにゅう サバ ぶたにく カツオ	わかめ こんぶ	こめ ごま あぶら さとう でんぷん こんにやく	ごぼう にんじん えのきだけ だいこん ねぎ	597	22.5	
25 月	なめし	しろごまつくね ぐだくさんみそしる	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ とうふ		こめ あぶら さとう ごま パンこ でんぷん じゃがいも	しゃくしな にんじん たまねぎ ごぼう ねぎ だいこん こまつな	638	22.3	
26 火	はくはん	イワシのひらきあげ かわじまごじる	ぎゅうにゅう イワシ とりにく だいち		こめ でんぷん あぶら さとも	にんじん だいこん ごぼう しいたけ ずいき	600	22.2	
27 水	ソフトフランスパン いちごジャム	せかいのしょくじ (フランス) ポトフ ひじきサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー	ひじき	パン(こむぎこ さとう ショートニング) さとう じゃがいも あぶら 水あめ	いちご たまねぎ にんじん キャベツ セロリー きゅうり だいこん とうもろこし	606	23.7	
28 木	はくはん はいがふりかけ	ちくぜんに こまつなとわかめのサラダ	ぎゅうにゅう カツオ とりにく なまあげ ツナ かつおぶし	のり あおさ わかめ	こめ ごま でんぷん さとう こめはいが あぶら じゃがいも こんにやく	しょうが にんじん さやいんげん こまつな きゅうり もやし とうもろこし	620	23.9	
学校給食給与栄養目標量 650kcal 20.5～32.2g							世界の食事(27日:フランス)	平均 栄養量	エネルギー
※材料などの都合により変更する場合がありますのでご了承ください。							郷土料理(21日:宮城県)		610



ご入学・ご進級おめでとうございます。

さいたま市では、4月12日(火)から2～6年生までの給食が、新1年生は、1週間遅れの19日(火)から始まります。

本年度も、新型コロナウイルス感染症への対応は、しばらく続けていくこととなります。安心して給食の時間を過ごせるよう、感染症拡大防止対策を実施しつつ、毎日の給食の時間を中心に、授業等とも連携しながら食育を進めていきます。ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

また、給食室の調理業務が業務委託契約により契約先民間業者の職員に代わりました。今まで通り、安全な給食を目指し、子どもたちに喜ばれる給食作りを栄養教諭と共に実施していきますので、よろしくお願ひします。