



令和7年 4月分 こんだて表(パート1)



戸田市立新曽北小学校

日 曜日	料理の種類	こん立名	食 品 名				エネルギー	たんぱく質	
			力や熱になる	血や肉をつくる	体の調子を整える	調味料・その他	(kcal)	(g)	
14 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			631	24.7	
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	とりのからあげ	かたくりこ あぶら	とりにく	しょうが にんにく	しょうゆ さけ しおこうじ			
	ふくさい	たくあんあえ	ごまあぶら	しおこんぶ	キャベツ きゅうり にんじん たくあん(だいこん)	しょうゆ			
	しるもの	なめこのみそしる		みそ こうやどうふ	なめこ こまつな ねぎ たまねぎ えのきたけ にんじん	かつおだし			
🍴今日から、新しいクラスでの給食が始まります。みんなで協力して準備をしましょう🍴									
15 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			639	24.2	
	しゅしよく	ココアあげパン	さとう ツイストパン (こむぎこ さとう マーガリ)			ココア (しお イースト)			
	ふくさい	かいそうサラダ	さとう ごまあぶら	わかめ くきわかめ あかまふのり しろしぎんのり	にんじん もやし きゅうり とうもろこし	しょうゆ す			
	しるもの	チキンのトマトにこみ	じゃがいも あぶら さんおんとう	とりにく だいず	ホールトマトかん にんじん セロリ たまねぎ にんにく	とりからだし しお こしょう ハイリーフ あかワイン トマトケチャップ			
16 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			571	27.8	
	しゅしよく	ごはん	こめ						
	しゅさい	さけのマヨみそやき	マヨネーズ	さけ みそ		しょうゆ さけ みりん			
	ふくさい	さんしょくあえ	さんおんとう		こまつな にんじん もやし	しょうゆ			
	しるもの	よしのじる	かたくりこ	とりにく なまあげ	にんじん しいたけ しょうが だいこん ほうれんそう ねぎ	かつおだし しょうゆ しお			
🍴1年生 給食開始(1年生が給食に慣れるまで、盛り付けやすいメニューになっています)🍴									
17 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			601	20.9	
	しゅしよく &しゅさい	チキンライス	こめ マーガリン さんおんとう	とりにく	たまねぎ にんじん とうもろこし ビーマン	しお こしょう ケチャップ			
	ふくさい	ごぼうサラダ	マヨネーズ さとう		ごぼう にんじん きゅうり	す しょうゆ こしょう			
	しるもの	キャベツと ベーコンのスープ	あぶら じゃがいも	ベーコン	キャベツ にんじん たまねぎ パセリ	とりからだし しお こしょう ハイリーフ しょうゆ			
18 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			595	24.6	
	しゅしよく &しゅさい	ハヤシライス	こめ げんまい あぶら さとう	ぶたにく	しょうが にんにく セロリ たまねぎ にんじん マッシュルーム	ハヤシルウ トマトケチャップ ワイン しょうゆ ウスターソース ハイリーフ とりからだし しお こしょう			
	ふくさい	ハムサラダ	さんおんとう あぶら	ハム	にんじん キャベツ きゅうり	ワイン しょうゆ す しお			
	デザート	りんご			りんご				
21 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			582	26.5	
	しゅしよく &しゅさい	やきにくごはん	こめ さんおんとう あぶら	ぶたにく みそ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん はねぎ	とうぼんしゃん さけ みりん しょうゆ こしょう コチュジャン			
	ふくさい	はるさめサラダ	はるさめ ごまあぶら さとう		にんじん きゅうり もやし	す しょうゆ からし			
	しるもの	ちゅうかコーンスープ	かたくりこ	とりにく	たまねぎ とうもろこし チンゲンサイ ねぎ	とりからだし しょうゆ しお こしょう さけ			
22 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			573	27.9	
	しゅしよく &しゅさい	ごもくごはん	こめ あぶら さんおんとう	とりにく あぶらあげ	にんじん ごぼう しいたけ きぬさや	かつおだし さけ しょうゆ しお			
	ふくさい	いそかあえ	さんおんとう	のり	こまつな にんじん もやし	しょうゆ			
	しるもの	とんじる	じゃがいも	ぶたにく とうふ みそ	だいこん にんじん ごんにゃく ねぎ	かつおだし			

◆23日(水)から30日(水)までの献立は裏面にあります。



給食の時間がより良く過ごせるように、
給食当番の仕事や配膳の仕方をしっかり
覚えよう!!



保護者の方へ
給食当番の順番がまわって
きましたら、白衣の洗濯をお
願いします。また、清潔なマ
スクの持参もお願いします。



給食当番の約束



給食の盛りつけ





令和7年 4月分 こんだて表(パート2)



戸田市立新曽北小学校

日 曜	料理の種類	こん立名	食 品 名				エネルギー	たんぱく質				
			力や熱になる	血や肉をつくる	体の調子を整える	調味料・その他	(kcal)	(g)				
23 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			607	22.3				
	しゅしよく &しゅさい	はるキャベツの しおスパゲティ	スパゲティ (こむぎこ) オリーブオイル	ベーコン	にんにく たまねぎ キャベツ パセリ	たかのつめ しお こしょう						
	しるもの	ミネストローネ	あぶら じゃがいも さんおんとう	とりにく だいず	にんじん セロリー はくさい たまねぎ ホールトマトかん にんにく	とりがらだし ケチャップ しお こしょう						
	デザート	フルーツポンチ	さとう		ももかん アセロラジュレ ぶどうゼリー りんごゼリー	ワイン						
24 (木)	のみもの	みかんジュース			みかんジュース		594	27.7				
	しゅしよく &しゅさい	やきとりどん	こめ げんまい さんおんとう かたくりこ	とりにく とりつくね	ねぎ	さけ みりん しょうゆ しおこうじ						
	ふくさい	キャベツときゅうりの しおこんぶあえ	ごまあぶら	しおこんぶ	きゅうり にんじん キャベツ	しょうゆ						
	しるもの	ぐだくさんみそしる	あぶら	ぶたにく あぶらあげ みそ とうふ	だいこん ごぼう こんにゃく にんじん ねぎ	かつおだし さけ						
25 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			656	22.6				
	しゅしよく &しゅさい	ピラフ	こめ バター オリーブオイル	ベーコン とりにく	たまねぎ ピーマン マッシュルーム とうもろこし	とりがらだし ワイン しお こしょう						
	しるもの	やさいスープ		ぶたにく	にんじん キャベツ たまねぎ ブロッコリー パセリ	とりがらだし しお こしょう しょうゆ						
	デザート	さつまいものカップケーキ	さつまいも こめこ さとう マーガリン	とうにゅう								
28 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			685	24.6				
	しゅしよく &しゅさい	ドライカレー	こめ げんまい こめこ あぶら	ぶたにく だいず	にんじん たまねぎ にんにく しょうが	ワイン しょうゆ ハイリーフ トマトケチャップ ウスターソース カレーこ しお こしょう						
	ふくさい	バリバリポテトサラダ	じゃがいも あぶら はちみつ		にんじん キャベツ	しお からしこ す						
	デザート	ぶどうゼリー	さとう	かんてん アガー	ぶどうジュース							
29 (火)	しょうわ ひ 昭和の日											
30 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			618	31.5				
	しゅしよく &しゅさい	ぶたどん	こめ げんまい さんおんとう あぶら	ぶたにく	しょうが ごぼう たまねぎ しいたけ しらたき	かつおだし さけ しょうゆ						
	ふくさい	きりぼしだいこんのツナあえ	さんおんとう	ツナ	きりぼしだいこん こまつな にんじん	しょうゆ す さけ						
	デザート	かぼちゃのみそしる		みそ わかめ あぶらあげ	かぼちゃ だいこん えのきたけ ねぎ	かつおだし						
※使用している食材をすべて記載しているわけではありません。 マヨネーズは「卵抜き」、マーガリンは「乳成分抜き」のものを使用しています。 アレルギー等で知りたい食品がありましたら、学校の栄養教諭まで御相談ください。 ※材料の入荷等の都合により、献立を変更することがありますので御了承ください。 ※栄養価は八訂成分表で計算しています。 ※ () 中は加工品に使用されている食材です。						栄 養 素		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
						こんげつ へいぎんち 今月の平均値	613	25.4	21.0	75.1	2.3	
						きじゆんち 基準値	650	21～ 33	14～ 22	80～ 110	2.0	



新曽北小学校の給食について

★給食時間 ★ジュースの日 ★配付書類
12:20～13:00 月に1回 献立表:家庭数盛付表:1クラス1枚

★食物アレルギー対応について

新曽北小学校では、なるべく皆で同じものを食べてほしいという願いから、給食室では次のような調味料を使用しています。

・マーガリン(乳成分抜き、低トランス脂肪酸のもの) ・マヨネーズ(卵抜きのもの)

給食室で調理・加工する果物以外の食材は、加熱してから提供しています。

また、戸田市では、そば・ピーナッツ・木の実類・種実類(カカオ、くり、ごま、木の実類・種実類由来の油を除く)、キウイ、いくら、たらこの使用はありません。(ラインコンタミを除く)

<食物アレルギーの申請について>

新曽北小学校では、食物アレルギー対応を申請された方に対し、次のような対応をしています。

①書類配付:「アレルギー食品に印が付き、1人分の使用量を記載した詳細献立表」「加工食品(パンなど)の食品分析表」の配付

②除去食の提供:場合により、除去できないものもあります。(卵焼きの卵抜き、パンの小麦粉抜き等)

③飲用牛乳・給食の停止

このような対応が必要で、まだ申請されていない方は、お早めに担任の先生に御連絡ください。必要な申請書類一式をお渡しします。