



令和7年 4月分 よていこんだてひょう



戸田市立新曽小学校

ひ ようび	りょうり しゅるい	こんだてめい	しょくひんめい				もりつけ みほん	エネルギー (キロカロリー)	たんぱくしつ (グラム)	
			ねつやちからになる	ちやにくをつくる	からだのしょうしをととのえる	しょうみりょう・そた				
2～6年生 給食スタート！！ 進級おめでとう！今年度も給食をしっかりと食べて、からだも心ももりもり大きくなろう！！										
11 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				585	30.5	
	しゅしよく	むぎごはん	こめ むぎ							
		やきとりどん	さとう かたくりこ あぶら	とりにく のり	ねぎ	酒 みりん 醤油 出汁				
	ふくさい	ぴりからきゅうり	ごま	こんにゃく	きゅうり	塩 キムチの素 醤油				
	しるもの	はるキャベツのみそしる		なまあげ みそ わかめ	キャベツ たまねぎ	鰹だし 昆布だし 煮干だし				
	デザート	きよみオレンジ			きよみオレンジ					
14 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				703	22.5	
	しゅしよく	ごはん	こめ							
	しゅさい	てづくりコロッケ	じゃがいも あぶら パンこ オリーブオイル こむぎこ	ぶたにく だいず	たまねぎ	塩 胡椒 加-粉 中濃ソース				
	ふくさい	かいそうサラダ	さとう ごま ごまあぶら	かいそうミックス	こんにゃく きゅうり とうもろこし	醤油 酢				
	しるもの	なめこのみそしる		こうやどうふ みそ	なめこ こまつな たまねぎ ねぎ えのき	鰹だし 昆布だし 煮干だし				
15 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				557	26.2	
	しゅしよく	ごはん	こめ							
	しゅさい	さばのみそに	さとう かたくりこ	さば みそ	しょうが	醤油 酒 みりん だし汁 昆布だし 塩				
	ふくさい	いそかあえ	さとう	のり	ほうれんそう にんじん こんにゃく	醤油				
	しるもの	よしのじる	かたくりこ	とりにく とうふ	しいたけ にんじん ねぎ こまつな しょうが	昆布だし 煮干だし 鰹だし 塩 醤油				
	デザート	みしょうかん			みしょうかん					
16 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				588	18.9	
	しゅしよく	キムタクごはん	こめ むぎ ごま ごまあぶら	ぶたにく だいず	キムチ はねぎ つぼつけ	醤油				
	しゅさい	ししゃものフリッター	あぶら こむぎこ でんぶん	ししゃも						
	しるもの	ごもくスープ	ごまあぶら	ぶたにく	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ チンゲンサイ とうもろこし	鶏がら 塩 醤油 酒				
	デザート	ぶどうゼリー	さとう	かんてん アガー	ぶどうかじゅう ナタデココ					
17 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				556	20.6	
	しゅしよく	ごはん	こめ							
	しゅさい	たらのこうみあげ	かたくりこ あぶら さとう ごまあぶら	たら	ねぎ しょうが	醤油 酢				
	ふくさい	はるさめサラダ	はるさめ さとう あぶら ごまあぶら ごま		にんじん きゅうり もやし きくらげ	醤油 辛子粉 酢				
	デザート	トックスープ	トック ごまあぶら	とりにく	とうもろこし にんじん ねぎ こまつな	塩 醤油 胡椒 鶏がら 酒				
18 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				571	24.2	
	しゅしよく	ちゅうかめん	ちゅうかめん							
		しょうゆラーメン		ぶたにく やきぶた	しょうが にんにく ねぎ キャベツ にんじん しいたけ こまつな	鰹だし 鶏がら 醤油 塩 胡椒				
	しゅさい	てづくりぎょうざ	ぎょうざのかわ あぶら かたくりこ	ぶたにく	はくさい ねぎ にら しょうが にんにく	酒 醤油 オイスターソース 塩 胡椒				
	ふくさい	こまつなのナムル	ごまあぶら ごま		こまつな にんじん もやし	塩				
1ねんせいのきゅうしょく はじまります！ たくさんたべてね♪										
21 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				606	26.2	
	しゅしよく	フラワーロール	こむぎこ さとう マーガリン			塩 イースト				
	しゅさい	からあげ	あぶら かたくりこ	とりにく	しょうが にんにく	醤油 塩 酒				
	ふくさい	ハニーサラダ	はちみつ オリーブオイル		キャベツ にんじん きゅうり たまねぎ	塩 胡椒 酢 醤油				
	しるもの	やさいスープ	カットマカロニ	ベーコン	にんじん たまねぎ パセリ とうもろこし キャベツ	塩 胡椒 醤油 鶏がら				
22 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				535	21.4	
	しゅしよく	むぎごはん	こめ むぎ							
		チキンカレー	じゃがいも オリーブオイル さとう こむぎこ あぶら バター（乳不使用）	とりにく だいず	にんにく しょうが りんご にんじん トマト たまねぎ	塩 胡椒 ワイン ベーコン ウスターソース 中濃ソース ガチャ 醤油 鶏がら 加-粉				
	ふくさい	アスパラガスのグリーンサラダ	さとう オリーブオイル		キャベツ きゅうり アスパラ とうもろこし	塩 胡椒 りんご酢				
	デザート	メロン			メロン					





令和7年 4月分 よていこんだてひょう

(うらめん)

戸田市立新曽小学校

ひ ようび	りょうり しゅるい	こんだてめい	しょくひんめい				もりつけ みほん	エネルギー (キロカロリー)	たんぱくしつ (グラム)
			ねつやちからになる	ちやにくをつくる	からだのちょうしをととのえる	ちょうみりょう・そだ			
23 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				669	25.7
	しゅしょく	こぎつねずし	こめ むぎ さとう あぶら	ぶたにく だいず あぶらあげ	にんじん しいたけ いんげん	酒 醤油 酢 塩 昆布だし			
	ふくさい	みそポテト	じゃがいも こむぎこ あぶら さとう	みそ		醤油			
	しるもの	すましじる	なまふ	わかめ とうふ	えのき たけのこ ねぎ みつば	鰹だし 昆布だし 煮干だし 塩 醤油			
	デザート	さくらゼリー	さとう みずあめ		さくらんぼかじゅう	ゲル化剤			
24 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				616	24.0
	しゅしょく	わかめごはん	こめ むぎ ごま	わかめ		塩			
	しゅさい	にくじゃが	じゃがいも さとう	ぶたにく	しらたき にんじん たまねぎ しいたけ いんげん	酒 醤油 塩			
	しるもの	とりだんごじる	さとう かたくりこ	ぶたにく	たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ しょうが	塩 胡椒 醤油 鰹だし 煮干し 昆布だし 酒			
25 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				566	22.6
	しゅしょく	むぎごはん	こめ むぎ						
	しゅさい	マーボー豆腐	かたくりこ あぶら さとう	とうふ ぶたにく だいず みそ	しいたけ たけのこ ねぎ にら にんじん にんにく しょうが	酒 醤油 甜面醬 豆板醬 だし汁			
	ふくさい	キャベツときゅうりのしおだれ	ごま ごまあぶら	しおこんぶ	キャベツ きゅうり	塩			
	デザート	フルーツジュレ	さとう ゼリー (いちご)		りんご パインアップル もも	ワッ			
28 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				602	21.1
	しゅしょく	まるパン	パン						
	しゅさい	ホキのバジルフライ	あぶら ワンタンのかわ パッターえき パンこ	ほき	たまねぎ にんじん バジル	中濃ソース			
	ふくさい	コールスローサラダ	はちみつ マヨネーズ (卵不使用)		キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	塩 胡椒 りんご酢			
	しるもの	ピーツいりミネストローネ	マカロニ オリーブオイル さとう	ベーコン ひよこめ	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく トマト ピーツ	塩 胡椒 鶏がら ケチャップ			
29 (火)	昭和の日								
30 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				646	29.1
	しゅしょく	ごはん	こめ						
	しゅさい	おたのしみ！ てづくりハンバーグ	オリーブオイル パンこ さとう	ぶたにく とうにゅう	たまねぎ にんじん セロリ マッシュルーム	ワッ 醤油 塩 胡椒 チキッパ デミグラス ウスターソース			
	ふくさい	アスパラコーン	オリーブオイル さとう	ベーコン	アスパラガス とうもろこし たまねぎ にんにく	醤油 酢			
	しるもの	マカロニのクリームスープ	マカロニ あぶら こむぎこ パター (乳不使用)	とりにく とうにゅう	たまねぎ にんじん パセリ	塩 胡椒 鶏がら			

※ 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。
※ 食物アレルギー等のお問い合わせは、栄養教諭までご相談ください。
※ 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ご了承ください。
※ 栄養価は8訂成分表で計算しています。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (g)
1ヶ月平均	600	24.1	19.7	82.4	2.4
文部科学省基準	650	21~33	14~22	80~110	2.0



4月食育だより



新曽小学校では、児童・教職員合わせて焼く800食の給食を作っています。

- 主食について**
文部科学省が米飯給食を推進していることから、週に4回は米飯給食を提供しています。
パンや麺類の提供は月に2回ずつです。
- 食物アレルギーの対応について**
対応希望のご家庭には資料を渡し、毎月の対応について提出していただきます。
年度途中に食物アレルギーとわかり、対応が必要になった場合は、担任を通してご連絡ください。
なお、給食では(そば、ピーナッツ、木の实類・種実類 {カカオ、栗、ごま、木の实類種実類由来の油を除く}、キウイ、いくら、たらこは使用しません。
- 給食費について**
1食 円、1月 円で
保護者の皆様にこいただく給食費は、給食食材費のみです。
それ以外の人件費や光熱費にかかわる経費は含まれません。
- 給食着について**
クラスで共有しています。週末に使用した給食着を持ち帰りますので、お手数ですがきれいに洗濯をして翌週に持ってきてください。



・栄養教諭

・給食調理員 14名

安全安心でおいしい給食作りに努めます。
1年間どうぞよろしくお願いいたします。

★学校のFacebookで給食の紹介をしています。
ぜひチェックしてください♪

