



# 令和8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 (kcal)	たんぱく質 (g)
			カや熱になる	血や肉をつくる	体の調子を整える	調味料・その他		
13 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			671	23.7
	しゅじょく &しゅさい	ドライカレー	こめ げんまい					
	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	ぶたにく だいす	にんじん たまねぎ パセリ にんにく しょうが	ワイン 醤油 ハイリーフ トマトチャップ ウスターソース カレー粉 塩 こしょう		
	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			
🍷 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🍷								
14 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			636	24.1
	しゅじょく &しゅさい	こなゆきあげパン	さとう こむぎこ マーガリン あぶら			塩 イースト		
	ふくさい	はなやさいのサラダ	マヨネーズ さとう		フロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし	醤油		
	しるもの	チキンのトマトにこみ	じゃがいも あぶら さとう	とりにく だいす	ホールトマトかん にんじん セロリ たまねぎ にんにく	鶏カラたし 塩 こしょう ハイリーフ 赤ワイン トマトチャップ		
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)								
15 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			589	22.7
	しゅじょく &しゅさい	ピラフ	こめ マーガリン	ベーコン とりにく	にんじん たまねぎ こまつな ピーマン (きいろ) セロリ	鶏カラたし ワイン 塩 こしょう 醤油 ハイリーフ		
	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 フロッコリー パセリ	鶏カラたし 塩 こしょう 醤油 ハイリーフ		
	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				
16 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			562	27.5
	しゅじょく &しゅさい	ごもくごはん	こめ あぶら さとう	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 醤油 塩		
	ふくさい	いそがあえ	さとう	のり	こまつな にんじん もやし	醤油		
	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 こんにゃく ねぎ	かつおだし		
17 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			596	24.6
	しゅじょく &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 マツタケ	ハヤシルウ トマトチャップ ワイン 醤油 ウスターソース ハイリーフ 鶏カラたし 塩 こしょう		
	ふくさい	ハムサラダ	さとう あぶら	ハム	にんじん キャベツ きゅうり	ワイン 醤油 酢 塩		
	デザート	りんご			りんご			
20 (月)	のみもの	オレンジジュース		オレンジジュース			558	18.0
	しゅじょく &しゅさい	チキンライス	こめ マーガリン さとう	とりにく	たまねぎ にんじん とうもろこし ピーマン	塩 こしょう ケチャップ 鶏カラたし		
	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	酢 醤油 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	鶏カラたし 塩 こしょう ハイリーフ 醤油		
21 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			570	28.8
	しゅじょく &しゅさい	ぶたどん	こめ げんまい さとう 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 醤油		
	ふくさい	きりぼしだいこんのツナあえ	さとう	ツナ	きりぼしだいこん こまつな にんじん	醤油 酢 塩		
	しるもの	おすいもの			にんじん たまねぎ みずな えのき たけのこ ねぎ	かつおだし 醤油 塩		



◆22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!!

### 給食当番の約束



### 給食の盛りつけ



### 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。



給食当番の人は、その日の  
献立に合わせて盛りつけを  
工夫しましょう。





# 令和8年 4月分 こんだて表(パート2)



戸田市立新曾北小学校

日 曜日	料理の種類	こん立名	食 品 名				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			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		
22 (水)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			606	22.3
	しゅしょく &しゅさい	はるキャベツの しおスバグティ	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	鷹の爪 塩 こしょう 鶏カラだし		
	しるもの	ミネストローネ	あぶら じゃがいも さとう	とりにく だいず	にんじん セロリー はくさい たまねぎ トマト にんにく	鶏カラだし ケチャップ 塩 こしょう		
	デザート	フルーツポンチ	さとう		パインかん アセロラジュレ ぶどうゼリー りんごゼリー	ワイン		
23 (木)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			579	26.6
	しゅしょく &しゅさい	やきにくごはん	こめ さとう 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	豆板醤 酒 みりん 醤油 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	茶 醤油 辛子粉		
	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	鶏カラだし 醤油 塩 こしょう 酒		
24 (金)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			664	26.8
	しゅしょく	ごはん	こめ					
	しゅさい	とりにくのからあげ	かたくりこ あぶら	とりにく	しょうが にんにく	醤油 塩 塩こしょう		
	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)	醤油		
	しるもの	とうふのみそしる		みそ とうふ あぶらあげ わかめ	たまねぎ ねぎ	かつおだし		
27 (月)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			661	33.5
	しゅしょく &しゅさい	あんかけやきそば	こむぎこ ごまあぶら あぶら さとう かたくりこ	ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん しいたけ だけのこ はくさい にら	塩 こしょう 鶏カラだし 醤油 酒		
	しるもの	じゃがもちスープ	いもだんご ごまあぶら	あぶらあげ とりにく	ごぼう にんじん ごまつな ねぎ	酒 醤油 みりん 塩 かつおだし		
	デザート	カリカリこうやどうふ	きびとう あぶら かたくりこ	こうやどうふ きなこ		塩		
28 (火)	のみもの	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			628	33.6
	しゅしょく &しゅさい	やきとりどん	こめ げんまい かたくりこ さとう	とりにく	ねぎ	塩こしょう 酒 みりん 醤油		
	ふくさい	さんしょくあえ	さとう		ごまつな もやし にんじん	醤油		
	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 とうふ みそ	ごぼう だいこん にんじん こんにゃく ねぎ	酒 かつおだし		
29 (水)	昭和の日							
30 (木)	給食なし							

※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。



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 今月の平均値	610	25.8	21.0	82.7	2.3
きじゆんちゆ 基準値	650	21~ 33	14~ 22	80~ 110	2.0

## 新曾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回程度      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

新曾北小学校では、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>

新曾北小学校では、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(配信)
- 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ます。