

日	曜日	行事食等	牛乳	献立名	主 な 材 料 名				小学校 平均栄養量	
					熱や力になるもの	体をつくるもの	体の調子を整えるもの	調味料その他	エネルギー キロカロリー	たんぱく質 グラム
10	木			ビビンバ	ごまごはん	米 ごま			664	26.2
					豚肉炒め	砂糖	豚肉	生姜		
					もやしとほうれん草のナムル	砂糖 ごま油	もやし ほうれん草 長ねぎ	酒 しょうゆ		
				トックスープ	ごま油 トック	鶏肉	にんじん 大根 長ねぎ 玉ねぎ	酢 しょうゆ 塩		
11	金			豆乳プリン	豆乳プリン			チキンガラ 塩 しょうゆ 酒	646	28.9
				ごはん	米					
				肉じゃが	砂糖 じゃがいも 油	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき	かつお削り節 しょうゆ 酒		
				いかの南蛮ソース	片栗粉 油 ごま 砂糖 ごま油	いか	長ねぎ にんにく 生姜	酒 こしょう 赤唐辛子 酢 しょうゆ		
14	月			もやしと小松菜のおひたし			もやし 小松菜	かつお削り節 みりん しょうゆ	658	28.2
				ごはん	米					
				豆腐のみそ汁	じゃがいも	豆腐 油揚げ みそ	にんじん 長ねぎ 小松菜	かつお削り節		
				アジフライ	油	アジフライ		ソース		
15	火			五目きんぴら	砂糖 ごま油 ごま	豚肉	ごぼう にんじん しらたき いんげん	みりん しょうゆ	631	26.4
				子どもパン	子どもパン					
				豆乳のクリームシチュー	油 じゃがいも 米粉	ベーコン 豆乳	にんじん 玉ねぎ しめじ 小松菜	コンソメ 塩 こしょう		
				ハンバーグケチャップソース	砂糖	ハンバーグ		ケチャップ ソース		
16	水	お入 祝い・ 献立級		キャベツときゅうりのサラダ			キャベツ きゅうり	ドレッシング（香りがこま）	692	24.8
				わかめごはん	米			わかめごはんの素		
				沢煮椀		豚肉 かまぼこ	ごぼう にんじん 大根 水菜	かつお削り節 しょうゆ 塩 こしょう		
				鶏肉の竜田揚げ	片栗粉 油	鶏肉	生姜	しょうゆ 酒		
17	木			三色あえ			もやし にんじん 小松菜	かつお削り節 しょうゆ みりん	698	26.2
				いちごクレープ	いちごクレープ					
				ごはん	米					
				マーボー豆腐	砂糖 ごま油 片栗粉 油	豚肉 みそ 豆腐	生姜 にんにく にんじん 長ねぎ	酒 しょうゆ 塩 こしょう トウバンジャン		
18	金			中華スープの素	油	春巻き		中華スープの素	650	23.9
				大根サラダ			大根 にんじん きゅうり	ドレッシング（ごましょうゆ）		
				ボークカレー	発芽玄米入りごはん	米 発芽玄米				
					カレーうどん	油 カレーうどん じゃがいも	豚肉 脱脂粉乳	にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん		
21	月			チーズオムレツ	【卵 乳】	チーズオムレツ		ソース トマトピューレ	611	27.9
				キャベツと水菜のイタリアンサラダ			キャベツ 水菜 にんじん	ドレッシング（イタリアン）		
				ごはん	米					
				八宝菜	油 片栗粉	豚肉 いか えび かまぼこ	生姜 長ねぎ 干しいたけ にんじん	中華スープの素 酒 しょうゆ 塩 こしょう		
22	火			ぎょうざ	【小麦】	ぎょうざ			642	24.9
				春雨サラダ	春雨 砂糖 ごま油		小松菜 にんじん とうもろこし	しょうゆ 酢		
				揚げパン	【小麦】	コッペパン 油 砂糖				
				ボークビーンズ	油 砂糖 じゃがいも	豚肉 豆乳クリーム 大豆	にんにく にんじん 玉ねぎ トマト	塩 こしょう ワイン コンソメ ケチャップ		
23	水			カラフルサラダ	ごま油 砂糖 油		にんじん キャベツ 小松菜 とうもろこし	しょうゆ 酢	635	25.9
				ごはん	米					
				筑前煮	油 砂糖	鶏肉 さつま揚げ	干しいたけ ごぼう にんじん たけのこ	かつお削り節 酒 しょうゆ みりん		
				豚肉のくわ焼き	ごま	豚肉	大根 こんにゃく	アップルソース 酒 しょうゆ みりん		
24	木			磯香あえ	【乳】	のり	小松菜 にんじん キャベツ	かつお削り節 しょうゆ みりん	648	28.9
				きつねうどん	【小麦】	地粉うどん				
						砂糖	油揚げ 鶏肉 かまぼこ	長ねぎ にんじん ほうれん草		
				ちくわのカレー揚げ	【小麦】	油 小麦粉	ちくわ	塩 カレー粉		
25	金	強化 献立		おかかあえ	【乳】	かつお節	もやし 小松菜 キャベツ にんじん	かつお削り節 みりん しょうゆ	663	26.6
				ごはん	米					
				根菜汁	油 じゃがいも	豚肉 みそ 生揚げ	大根 にんじん ごぼう 長ねぎ ほうれん草	かつお削り節		
				さばの塩焼き		さば		塩		
28	月			えだ豆とひじきの煮物	油 砂糖	ひじき 油揚げ	えだ豆 にんじん	かつお削り節 しょうゆ みりん 酒	613	27.9
				たけのこごはん	米 砂糖	油揚げ	たけのこ にんじん	しょうゆ 塩 酒 かつお削り節		
				かき玉汁	【卵】	片栗粉 鶏卵	にんじん 玉ねぎ 小松菜 しめじ	塩 しょうゆ かつお削り節 みりん		
				チキンカツ	【小麦】	油 小麦粉 パン粉	鶏肉	塩 こしょう		
30	水	栃木 県郷土料理		こんにゃくサラダ	【乳】		こんにゃく きゅうり キャベツ にんじん	ドレッシング（パンパンジー）	613	26.7
				ごはん	米					
				ばっとう汁	【小麦】	小麦粉 じゃがいも	豚肉 みそ	ごぼう にんじん 玉ねぎ 干しいたけ 長ねぎ		
				鮭の塩こうじ焼き		鮭		かつお削り節		
				かんぴょうのごまあえ	ごま 砂糖		かんぴょう ほうれん草 もやし にんじん	塩こうじ こしょう	648	26.5
				いちごゼリー	いちごゼリー					

- 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- アレルギー表示について
 - ・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務8品目（鶏卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）」について表示しています。
 - ・コンタミネーション（原材料としては使用されていないくても、製造過程で混入する恐れがある場合等）については、記載しておりません。
 - ・調味料（しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等）については記載しておりませんので、微量摂取でアレルギー症が出てしまう方は、栄養士にご相談ください。



蓮田市はすずい

平 均 栄 養 量		648	26.5
学校給食摂取基準	6～7歳（1・2年生）	530	21.0
	8～9歳（3・4年生）	650	26.0
	10～11歳（5・6年生）	780	32.0

ばっとう汁【栃木県郷土料理】

野菜の入ったみそ汁に、練った小麦粉や米粉を入れたものを一般には、「すいとん」といいますが、全国各地で様々なすいとんがあり、呼び名も異なります。

栃木県内では地域により、「ばっとう汁・はっとう汁・だんご汁・とちやなぎ汁」などといわれています。

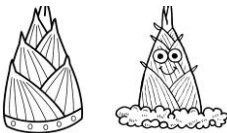
昔、水田の少ない地域で、米の不足を補う食べ物として日常的に食べられてきた家庭料理で、現在でも、その時期の季節野菜を使って作られています。



旬の食材 【たけのこ】

- 穂先が黄色く、外皮は淡い黄色でツヤがよい物を選びましょう。時間がたつと、えぐみが増すので調理前にあく抜きが必要です。
1. 穂先を斜めに切り落とし、胴体も縦に切り込みを入れる。
 2. 大きな鍋にたっぷりの水と米ぬか、唐辛子を入れて、たけのこを煮る。
 3. 竹ぐしをさして、中まで通れば火を止め、そのまま漬けておく。
 4. 冷めたら、ていねいに皮をむく。
 5. 水を張った密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存する。（毎日水を変えると日持ちします。）

ゆでる時にでる白い粒状のものは、チロシンといい、たんぱく質を構成するアミノ酸の一つです。脳や神経の働きを活発にする効果があります。食べても問題はありません。



食品検査体制及び学校給食の食材の産地について

《蓮田市における食品検査体制について》

平成23年11月より給食食材の放射性物質の検査を実施しております。
詳しくは市のホームページをご覧ください。

《学校給食の食材の産地について》

【原乳】 埼玉 群馬 栃木 新潟 北海道 岩手 宮城 福島(出荷制限区域を除く)

【米】 蓮田市
[精米] 埼玉県学校給食会にて年1度検査を行っております。

【野菜】 令和7年4月分購入予定産地
産地につきましては変更になる場合があります。

食 材	産 地
根生姜	高知、千葉
大根	神奈川、千葉
小松菜	茨城、埼玉
玉ねぎ	北海道、静岡、佐賀
にんじん	徳島、茨城
長ねぎ	埼玉、茨城、千葉
ほうれん草	埼玉、茨城、千葉、群馬
もやし	栃木、静岡、茨城
白滝	群馬、埼玉

食 材	産 地
じゃが芋	長崎、北海道、鹿児島
赤とうがらし	栃木、埼玉
にんにく	青森
ごぼう	青森、茨城
キャベツ	千葉、埼玉、愛知、神奈川
きゅうり	宮崎、群馬、埼玉
しめじ	長野、福岡、茨城
みず菜	茨城、埼玉
こんにゃく板	群馬、埼玉