



4月分学校給食予定献立表

Aブロック

高階西中・砂中・南古谷中・山田中
芳野中・東中・川越西中・初雁中・大東中
鯉井中・霞ヶ関東中・富士見中

川越市立今成学校給食センター TEL. 223-0891

平成26年

※4月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は6月2日になります。口座残金の確認をお願いします。

日 曜	献 立		主 な 食 品		
	主食・牛乳	お か ず	主にエネルギーになる(5,6群) 炭水化物・脂質	主に体の組織をつくる(1,2群) たんぱく質・無機質	主に体の調子を整える(3,4群) ビタミン
10 木	麦ごはん ミルクコーヒー	カレーライス とりのから揚げ(2) コーンと枝豆のソテー	ごはん、麦、じゃが芋、油 バター、ルウ、でん粉	牛乳、豚肉、とり肉	枝豆、玉ねぎ、とうもろこし 人参、ケチャップ
11 金	ごはん 牛乳	しょうゆ かぶのみそ汁 ちくわの磯辺揚げ(2) たけのこごはんの具	ごはん、小麦粉、砂糖、油	牛乳、厚揚げ、油揚げ、みそ 背のり、ちくわ、とり肉	グリーンピース、かぶ、小松菜 たけのこ、人参
14 月	わかめごはん 牛乳(250cc)	沢煮粥 厚焼き卵 こんにゃくソテー いちごゼリー	ごはん、砂糖、ごま油、油	牛乳、かまぼこ、豚肉 チャーシュー、卵、わかめ	こんにゃく、ごぼう、小松菜 しょうが、大根、人参 みずば、しいたけ、いちご
15 火	さきたま ライスボール 牛乳	川越焼きそば ウイナーソーセージ(2) ナタデココフルーツ	パン、米粉、中華めん 砂糖、油	牛乳、背のり、豚肉 ウイナーソーセージ	キャベツ、玉ねぎ、人参 みかん、リンアッブル、黄桃 ナタデココ、ケチャップ
16 水	ごはん 牛乳	肉じゃが さばのみそ煮 プチトマト(2)	ごはん、じゃが芋、砂糖 油	牛乳、ちくわ、豚肉 さば、みそ	グリーンピース、玉ねぎ トマト、人参
17 木	ごはん 牛乳(250cc)	ドレッシング 肉豆腐 かに型かまぼこ こがねもやし	ごはん、でん粉、砂糖、油 ドレッシング	牛乳、豆腐、豚肉 かに、たらすり身	しらたき、さやいんげん 玉ねぎ、人参、長ねぎ もやし
18 金	バター ココパン 牛乳	チンゲン菜のスープ とりのガーリック焼き ココアパバロア	パン、でん粉、春雨、ごま油 ココア、砂糖	牛乳、豚肉、とり肉	しょうが、チンゲン菜、人参 しいたけ、にんにく
21 月	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ふりかけ ソース げんちん汁 トンカツ グレーゼリー	ごはん、発芽玄米、里芋 油、パン粉	牛乳、豆腐、とり肉、豚肉	こんにゃく、ごぼう、大根 人参、長ねぎ、ぶどう
22 火	ごはん 牛乳(250cc)	ドレッシング しょうゆ 厚揚げマーボ エビオッシュ(2) ひじきとささみのサラダ	ごはん、でん粉、砂糖、油 ドレッシング、小麦粉	牛乳、厚揚げ、ひじき、豚肉 ささみ、みそ、えび、すり身	きゅうり、しょうが、たけのこ とうもろこし、人参、にんにく 長ねぎ、もやし、しいたけ、玉ねぎ
23 水	中華めん 牛乳(250cc)	スティックチーズ もやしラーメン 揚げ餃子(2) わかめ炒め	中華めん、でん粉、砂糖 ごま油、油、小麦粉	牛乳、わかめ、豚肉 とり肉、チーズ	小松菜、しょうが、にら 人参、にんにく、もやし しいたけ、キャベツ
24 木	食パン 牛乳(250cc)	ドレッシング チョコクリーム コーンポタージュ ハッシュドポテト キャベツのソテー	パン、油、バター、ルウ じゃが芋、チョコクリーム ドレッシング	牛乳、ベーコン、生クリーム	キャベツ、玉ねぎ とうもろこし、人参、パセリ
25 金	ごはん 牛乳(250cc)	さつまい 豚キムチ炒め もものタルト	ごはん、さつまい、ごま 油、米粉、砂糖	牛乳、油揚げ、豚肉、とり肉 みそ、豆乳	ごぼう、しょうが、大根 玉ねぎ、にら、人参、長ねぎ キムチ、もも
28 月	ツイストパン 牛乳	春野菜のスープ煮 ハンバーグ ブルーベリーヨーグルト	パン、砂糖、油	牛乳、とり肉、豚肉 ウイナーソーセージ ヨーグルト	キャベツ、大根、玉ねぎ 人参、にんにく、ケチャップ ブルーベリー
30 水	ドライカレー ライス 牛乳(250cc)	ソース せん切りスープ カレーのフライ ごぼうのみそドレッシングサラダ	ごはん、砂糖、ごま ごま油、油、パン粉	牛乳、豚肉、みそ、カレー	キャベツ、きゅうり、ごぼう 玉ねぎ、人参、もやし、しいたけ

都合により献立を変更することがあります。

献立表には、使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価 エネルギー 850kcal
たんぱく質 33.1g

入学・ご進級おめでとうございます

暖かな春風に背中を押され、身も心も生き生きしてくる。そんな季節の訪れとともに期待と希望に胸ふくらむ新学期がスタートしました。新しい教室、先生、友だちと環境が変わり、気持ちも心機一転！みなさんやる気に満ちあふれていることでしょう。そして、給食も始まります。

学校での学びや活動をいきいきと行うためには健康が大切です。人の体は食べたものからつくられ、さまざまな栄養の力で動いています。食事は体と心の健康のもとになるものです。「健康な体は1日にして成らず」。1食1食の積み重ねによって自分の体がつくれ、明日の自分へとつながっていくのです。「人はなぜ食べるのか」ということをしっかり考え、食を大切にすることを送ってほしいです。

今年度も給食センターの職員一同、力を合わせて子どもたちの健康と夢を育む安全でおいしい給食づくりに力を注いでいきますので、どうぞよろしくお願いたします。



川越市マスコットキャラクターときも

今月の献立のねらい
舌の感覚を味わいながら楽しく食べよう

厚揚げのみそ汁やスープ煮、カレーのみそ汁など、厚しい献立を取り入れました。

今月の川越産野菜(予定)
チンゲン菜・みつば
きゅうり・かぶ

- (食べ方によせて)
- たけのこごはんの具 --- 具を飯缶の中に入れ、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせてから配食してください。
 - 川越焼きそば --- 一緒に**お皿へ**配食してください。
 - ウイナーソーセージ --- 一緒に**お皿へ**配食してください。
 - ナタデココフルーツ --- カップに配食してください。
 - キャベツのソテー --- ドレッシングで和えてから配食してください。

学校給食食材放射性物質検査の結果について 平成26年2月12日～3月10日分

検 査 品 目	放射性ヨウ素及び放射性セシウム
みかんレトルト(九州)・水菜(埼玉)・白滝(群馬)・粗挽きウイナー(千葉 群馬)・チンゲン菜(静岡)・きゅうり(埼玉)・角揚げ(日本)・ピーマン(高知)・液卵(日本)・玉葱(北海道) 他48品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検出限界値は、100Bq/kg未満です。500Bq/kgを超過した食品は、使用を控えます。検査食品、産地、検査日、1食分の献立内同等の時期は、川越市ホームページをご覧ください。



4月分学校給食予定献立表

Bブロック

大東西中・霞ヶ関西中・寺尾中・福原中
高階中・霞ヶ関中・城南中・川越第一中
特別支援学校・名細中・野田中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

平成26年

※4月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は6月2日になります。口座残金の確認をお願いいたします。

日 曜	献 立		主 な 食 品		
	主食・牛乳	お か ず	主にエネルギーになる(5,6群)	主に体の組織をつくる(1,2群)	主に体の調子を整える(3,4群)
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
10 木	ごはん 牛乳 (250cc)	ドレッシング 肉豆腐 かにとろかまぼこ こがねもやし	ごはん、でん粉、砂糖、油 ドレッシング	牛乳、豆腐、豚肉 かに、たらすり身	しらたき、さやいんげん 玉ねぎ、人参、長ねぎ もやし
11 金	バター コッパン 牛乳	チンゲン菜のスープ とりのガーリック焼き ココアパノロア	パン、でん粉、春雨、ごま油 ココア、砂糖	牛乳、豚肉、とり肉	しょうが、チンゲン菜、人参 しいたけ、にんにく
14 月	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ふりかけ ソース けんちん汁 トンカツ グレープゼリー	ごはん、発芽玄米、里芋 油、パン粉	牛乳、豆腐、とり肉、豚肉	こんにゃく、ごぼう、大根 人参、長ねぎ、ぶどう
15 火	ごはん 牛乳 (250cc)	ドレッシング しょうゆ 厚揚げマーボ エビパオシュー (2) ひじきとささみのサラダ	ごはん、でん粉、砂糖、油 ドレッシング、小麦粉	牛乳、厚揚げ、ひじき、豚肉 ささみ、みそ、えび、すり身	きゅうり、しょうが、たけのこ とうもろこし、人参、にんにく 長ねぎ、もやし、しいたけ、玉ねぎ
16 水	中華めん 牛乳 (250cc)	スティックチーズ もやしラーメン 揚げ餃子 (2) わかめ炒め	中華めん、でん粉、砂糖 ごま油、油、小麦粉	牛乳、わかめ、豚肉 とり肉、チーズ	小松菜、しょうが、にら 人参、にんにく、もやし しいたけ、キャベツ
17 木	麦ごはん ミルクコーヒー	カレーライス とりのから揚げ (2) コーンと枝豆のソテー	ごはん、麦、じゃが芋、油 バター、ルウ、でん粉	牛乳、豚肉、とり肉	枝豆、玉ねぎ、とうもろこし 人参、ケチャップ
18 金	ごはん 牛乳	しょうゆ かぶのみそ汁 ちくわの磯辺揚げ (2) たけのこごはんの具	ごはん、小麦粉、砂糖、油	牛乳、厚揚げ、油揚げ、みそ 肴のり、ちくわ、とり肉	グリーンピース、かぶ、小松菜 たけのこ、人参
21 月	わかめごはん 牛乳 (250cc)	沢煮納 厚揚げ卵 こんにゃくソテー いちごゼリー	ごはん、砂糖、ごま油、油	牛乳、かまぼこ、豚肉 チャーシュー、卵、わかめ	こんにゃく、ごぼう、小松菜 しょうが、大根、人参 みつば、しいたけ、いちご
22 火	さきたま ライスボール 牛乳	川越焼きそば ウイナーソーセージ (2) ナタデココフルーツ	パン、米粉、中華めん 砂糖、油	牛乳、青のり、豚肉 ウイナーソーセージ	キャベツ、玉ねぎ、人参 みかん、パイナップル、黄桃 ナタデココ、ケチャップ
23 水	ごはん 牛乳	肉じゃが さばのみそ煮 プチトマト (2)	ごはん、じゃが芋、砂糖 油	牛乳、ちくわ、豚肉 さば、みそ	グリーンピース、玉ねぎ トマト、人参
24 木	ごはん 牛乳 (250cc)	さつま汁 豚キムチ炒め もものタルト	ごはん、さつま芋、ごま 油、米粉、砂糖	牛乳、油揚げ、豚肉、とり肉 みそ、豆乳	ごぼう、しょうが、大根 玉ねぎ、にら、人参、長ねぎ キムチ、もも
25 金	食パン 牛乳 (250cc)	ドレッシング チョコクリーム コーンポタージュ ハッシュドポテト キャベツのソテー	パン、油、バター、ルウ じゃが芋、チョコクリーム ドレッシング	牛乳、ベーコン、生クリーム	キャベツ、玉ねぎ とうもろこし、人参、パセリ
28 月	ドライカレー ライス 牛乳 (250cc)	ソース せん切りスープ カレーのフライ ごぼうのみそドレッシングサラダ	ごはん、砂糖、ごま ごま油、油、パン粉	牛乳、豚肉、みそ、カレー	キャベツ、きゅうり、ごぼう 玉ねぎ、人参、もやし、しいたけ
30 水	ツイストパン 牛乳	春野菜のスープ煮 ハンバーグ ブルーベリーヨーグルト	パン、砂糖、油	牛乳、とり肉、豚肉 ウイナーソーセージ ヨーグルト	キャベツ、大根、玉ねぎ 人参、にんにく、ケチャップ ブルーベリー

都合により献立を変更することがあります。

献立表には、使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価	エネルギー	850kcal
	たんぱく質	33.1g

入学・進級おめでとうございます



川越市マスコットキャラクターときも

暖かな春風に背中を押され、身も心も生き生きしてくる。そんな季節の訪れとともに期待と希望に胸ふくらむ新学期がスタートしました。新しい教室、先生、友だちと環境が変わり、気持ちも心機一転！みなさんやる気に満ちあふれていることでしょう。そして、給食も始まります。

学校での学びや活動をいきいきと行うためには健康が大切です。人の体は食べたものからつくられ、さまざまな栄養の力で動いています。食事は体と心の健康のもとになるものです。「健康な体は1日にして成らず。」1食1食の積み重ねによって自分の体がつくられ、明日の自分へとつながっていくのです。「人はなぜ食べるのか」ということをしっかり考え、食を大切にすることを送ってほしいです。

今年度も給食センターの職員一同、力を合わせて子どもたちの健康と夢を育む安全でおいしい給食づくりに力を注いでいきますので、どうぞよろしくお願いたします。

今月の献立のねらい

春の味覚を味わいながら楽しく食べよう

たけのこごはんや野菜のスープ煮、かぶのみそ汁など、新しい献立を取り入れました。

今月の川越野菜(予定)

チンゲン菜・みつば・きゅうり・かぶ

- (食べ方によせて)
- たけのこごはんの具 --- 具を飯缶の中に入れ、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせてから配食してください。
 - 川越焼きそば --- 一緒に皿へ配食してください。
 - ウイナーソーセージ --- 一緒に皿へ配食してください。
 - ナタデココフルーツ --- カップに配食してください。
 - キャベツのソテー --- ドレッシングで和えてから配食してください。

学校給食食材放射性物質検査の結果について

平成26年12月12日～2月10日分

検査品目	放射性物質及び放射能セシウム
みかんレトルト(九州)・水菜(埼玉)・白滝(群馬)・相模きウイナー(千葉 群馬)・チンゲン菜(静岡)・きゅうり(埼玉)・角揚げ(日本)・ピーマン(高知)・液卵(日本)・玉葱(北海道) 他48品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検出限界値は、100Bq/kg未満です。505Bq/kgを超過した食材は、使用を控えさせていただきます。検査品目、在産、検査日、1食分の献立内容等の詳細は、川越ホームページをご覧ください。



5月分学校給食予定献立表

Aブロック

高階西中・砂中・南古谷中・山田中
芳野中・東中・川越西中・初雁中・大東中
鯨井中・霞ヶ関東中・富士見中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

平成26年

※5月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は6月30日になります。口座残金の確認をお願いします。

日曜	献立	主な食品			
		主にエネルギーになる(5,6群)	主に体の組織をつくる(1,2群)	主に体の調子を整える(3,4群)	
	主食・牛乳	おかず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
1 木	パインパン 牛乳 (250cc)	チンゲン菜のミルク煮 フィッシュフリッター (2) アスパラのソテー	パン、マカロニ、油 ルウ、小麦粉	牛乳、ハム、ベーコン ホキ	アスパラガス、チンゲン菜 とうもろこし、人参、しめじ パインアップル
2 金	ごはん 牛乳 (250cc)	筑前煮 さばのごま付け焼き 粕餅	ごはん、砂糖、油 ごま、もち	牛乳、さつま揚げ、さば とり肉、みそ、あずき	こんにゃく、さやいんげん ごぼう、たけのこ、人参 しいたけ
7 水	子どもパン 牛乳 (250cc)	洋風ワンタンスープ 照り焼きハンバーグ オレンジ	パン、小麦粉、でん粉 砂糖	牛乳、とり肉、豚肉	さやいんげん、キャベツ 玉ねぎ、人参、オレンジ マッシュルーム
8 木	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 すまき卵 昆布の炒め煮	ごはん、じゃが芋、砂糖 油	牛乳、油揚げ、昆布 ちくわ、豚肉、とり肉、卵	さやいんげん、グリーンピース 玉ねぎ、人参
9 金	うどん 牛乳 (250cc)	田楽みそ フィッシュコバク	うどん、ごま	牛乳、油揚げ、豚肉 かまぼこ、みそ、いわし	こんにゃく、トマト、人参 長ねぎ、ほうれん草
12 月	酢めし 牛乳	きざみのり ソース	ごはん、里芋、砂糖 油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、豚肉 えび、たらすり身、とり肉 みそ、のり	こんにゃく、大根、ごぼう たけのこ、かんぴょう、人参 長ねぎ、しいたけ、れんこん
13 火	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ふりかけ	ごはん、発芽玄米、でん粉 砂糖、ごま、ごま油	牛乳、豚肉、とり肉、卵	キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし にら、人参、にんにく、美生柑
14 水	バターコッペパン 牛乳 (250cc)	ソース ドレッシング	パン、油、パン粉 ドレッシング	牛乳、ひじき、豚肉、ハム いか	枝豆、キャベツ、玉ねぎ、人参 もやし、マッシュルーム
15 木	ごはん 牛乳	しょうゆ	ごはん、砂糖、油	牛乳、豆腐、牛肉 かまぼこ	しらたき、玉ねぎ、人参 長ねぎ、もやし、枝豆
16 金	ごはん 牛乳 (250cc)	ドレッシング	ごはん、じゃが芋、油 ルウ、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉 ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、玉ねぎ とうもろこし、人参 ケチャップ
19 月	ごはん 牛乳		ごはん、じゃが芋、油 でん粉	牛乳、なると、豚肉 とり肉、みそ	キャベツ、小松菜、しょうが 大根、玉ねぎ、人参 にんにく、ブルーベリー
20 火	ソフトめん 牛乳 (250cc)	ドレッシング	ソフトめん、砂糖、油、ルウ 小麦粉、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉	アスパラガス、グリーンピース しょうが、玉ねぎ、人参 にんにく、トマトピューレ
21 水	わかめごはん 牛乳	ソース ドレッシング	ごはん、パン粉、油 ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム たらすり身、わかめ	ごぼう、たけのこ、人参 長ねぎ、ほうれん草、かばちゃ
22 木	ツイストパン 牛乳 (250cc)		パン、バター	牛乳、あさり、とり肉 ソーセージ	さやいんげん、しょうが、玉ねぎ とうもろこし、人参、レタス
23 金	麦ごはん 牛乳	ドレッシング	ごはん、麦、小麦粉、砂糖 油、ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム ヨーグルト	グリーンピース、キャベツ、いちご しょうが、玉ねぎ、トマト、人参 にんにく、ケチャップ
26 月	ごはん 牛乳	しょうゆ	ごはん、でん粉、油 小麦粉	牛乳、豆腐、とり肉 豚肉、かに、たらすり身	さやいんげん、しょうが、たけのこ 人参、にんにく、長ねぎ、もやし しいたけ、エリンギ、玉ねぎ
27 火	さきたま ライスボール 牛乳 (250cc)		パン、米粉、マカロニ じゃが芋、オリーブオイル	牛乳、いんげん豆、ベーコン 卵、チーズ	キャベツ、セロリ、玉ねぎ トマト、人参、にんにく パセリ、ケチャップ、アセロラ
28 水	ごはん 牛乳		ごはん、砂糖、油	牛乳、油揚げ、ひじき 豚肉、さけ	こんにゃく、グリーンピース ごぼう、たけのこ、人参 ピーマン、れんこん、しいたけ
29 木	チン 牛乳 (250cc)		パン、パン粉、じゃが芋 ルウ、生クリーム、油	牛乳、あさり、豚肉 ハム、脱脂粉乳	玉ねぎ、とうもろこし、人参 パセリ、メロン、トマトピューレ ケチャップ
30 金	ごはん 牛乳	ソース	ごはん、里芋、砂糖、ごま ごま油、油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、きわかめ 豚肉、みそ、あじ	ごぼう、大根、人参、長ねぎ とうもろこし、人参、れんこん

都合により献立を変更することがあります。

献立表には使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価 エネルギー 808kcal
たんぱく質 32.6g

献立のねらい

世界の食文化を知ろう

今月は、インドのキーマカリ・韓国のブルコギ・イタリアのミネストローネなど諸外国の料理を多く取り入れています。他にもあるので、探してみてくださいね。

食べ方によせて

- ・キャベツとハムのサラダ } ドレッシングで和えてから配食してください。
- ・新ごぼうのサラダ
- ・グリーンアスパラガス.....ドレッシングをつけて食べてください。
- ・五目ずしの具 具を飯缶の中に入れて、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせから配食してください。
- ・照り焼きハンバーグ パンにはさんで食べてください。
- ・スラッピージョー ナンにのせて食べてください。
- ・メロン 使い捨て手袋で配食してください。

川越産野菜(予定)

キャベツ、チンゲン菜、きゅうり

学校給食食料放射性物質検査の結果について

平成26年9月11日～4月10日分

検査品目	放射性ヨウ素及び放射能セシウム
人参(川越)・さんまのみそ煮(千葉)・玉ねぎ(北海道)・乾燥しいたけ(大分)・キャベツ(愛知)・豚ひき肉(埼玉)・大根(高知)・水菜(川越)・糸こんにゃく(群馬)・豆腐(北海道) 他17品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検査対象品目: 100g/食分あたり。500g/kgを超過した食品は、使用を中止します。検査項目: 放射性ヨウ素、放射性セシウム。1食分の献立内容等の詳細は、川越市ホームページをご覧ください。



この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用しています。また、印刷用の紙へリサイクルすることができます。

リサイクル適性