

4月分子定献立表

太字・下線入りが献立名、その下は使っている食品名です。

ご飯は、和歌山市にあるライスセンターから配達していただいています。学級ごとに米飯容器に入ります。

パンは、岩出市内にあるマルトパンから朝焼きのパンを配達していただいています。

牛乳は、成分無調整のもので、容量は200mlです。発酵乳がつくこともあります。

変わりご飯や、個数付けしている加工食品には※マークをつけています。※マークをつけている加工品について、原材料名をお知りになりたい場合は、各学校へお問い合わせください。

1食当たりのカロリーを表示しています。

月	火	水	木	金
13	14	15	16	17
18	19	20	21	22
23	24	25	26	27
28	29	30	31	

食物アレルギーのため、詳しい内容が必要なお場合、『アレルギー一覧表』で確認してください。
給食センター・パン工場・米飯工場でコンタミネーションの可能性がります。ご了承ください。

給食で、初めて食べる食材があるなど、気になることがある場合、また、食材が原因によるアレルギー症状や嘔吐などがある場合は、事前に各学校へお知らせください。



ミルージュ・・・カルシウムを強化した、発酵乳を使用した飲料です。

□・・・き (なつやちからのものになる) ○・・・あか (ち、にく、ほねをつくる) ☆・・・みどり (からのちゅうしゅうしをとのえる)
* 材料の割合により、献立を変更する場合があります。
* 4月の給食費引き落としは、5月11日(月)になりますので、よろしくお願いたします。
* 未納の方については、和歌山簡易裁判所に支払督促申立を行いますので、ご注意ください。

日	曜	献立名	
9	木	中華どんぶり 切干し大根の中華サラダ	中華どんぶり[豚 いか 厚揚げ(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)] 切干し大根の中華サラダ[卵 調味料(小麦 大豆 ごま)]
10	金	パン いちごミックスジャム ミネストローネ 牛そぼろコロッケ	パン(小麦 大豆 乳) いちごミックスジャム(りんご) ミネストローネ[ベーコン(卵 乳 豚 大豆) マカロニ(小麦) 大豆 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 牛そぼろコロッケ(小麦 卵 乳 牛 大豆)
13	月	ごはん 肉豆腐 春キャベツのなたねあえ	肉豆腐[鶏 豚 鶏 麩(小麦) 豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆)] 春キャベツのなたねあえ[卵 調味料(ごま 小麦 大豆)]
14	火	パン コーンポタージュ サーモンフライ タルタルソース(小袋)	パン(小麦 大豆 乳) ミルージュ(乳 大豆) コーンポタージュ[ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 豆乳(大豆) 調味料(乳 小麦 大豆 鶏 豚)] サーモンフライ(さけ 小麦 大豆) タルタルソース(卵 りんご)
15	水	カレーライス フルーツポンチ	カレーライス[鶏 調味料(小麦 大豆 豚 鶏)] フルーツポンチ[ゼリー(りんご) もも]
16	木	ごはん さけふりかけ 豆腐と小松菜のみそ汁	さけふりかけ(小麦 乳 ごま さけ 大豆) 豆腐と小松菜のみそ汁[豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 麩(小麦) 調味料(大豆 さば)] ハンバーグ(チミグラスソース) お祝いいちごゼリー
17	金	黒糖パン ペンネのポロネーゼ	黒糖パン(小麦 大豆 乳) ペンネのポロネーゼ[ペンネ(小麦) 鶏 豚 粉チーズ(乳) 調味料(小麦 大豆 牛 豚 鶏)] コールスローサラダ(ドレッシンググラス1本)
20	月	ひじき入りそぼろ丼 ちくわの磯辺揚げ	ひじき入りそぼろ丼[鶏 豚 卵 高野豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆)] ちくわの磯辺揚げ[ちくわ(無) 調味料(小麦)]
21	火	コッペパン タイピーエン	パン(小麦 大豆 乳) タイピーエン[豚 いか うずら卵(卵) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)] 焼きウインナー(ドライカレーソース) いちご(2個)
22	水	ごはん かつおふりかけ 筑前煮 いかの梅ぼん酢あえ	かつおふりかけ(ごま 乳 小麦 大豆 さば) 筑前煮[鶏 調味料(ごま 小麦 大豆)] いかの梅ぼん酢あえ[いか 調味料(小麦 大豆)]
23	木	ごはん のり佃煮(小袋) 豚汁 さばの塩焼き	のり佃煮(小麦 大豆) 豚汁[豚 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] さばの塩焼き(さば)
24	金	パン ケチャップ煮 マヨたまハムカツ	パン(小麦 大豆 乳) ケチャップ煮[鶏 マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 牛)] マヨたまハムカツ(豚 鶏 大豆 卵 乳 りんご ゼラチン 小麦)
27	月	わかめごはん じゃがもちのみそ汁 とんかつ(豚 大豆 小麦)	わかめごはん(無) ジョア(乳) じゃがもちのみそ汁[油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] とんかつ(豚 大豆 小麦) とんかつソース(大豆 りんご)
28	火	パン マーシャルペンズ 春野菜のスープ チキンのオーブン焼き	パン(小麦 大豆 乳) マーシャルペンズ(大豆 乳) 春野菜のスープ[鶏 ウインナー(豚 鶏 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] チキンのオーブン焼き(鶏 小麦 大豆 乳)
30	木	ハヤシライス サワーキャベツ	ハヤシライス[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ジョア(乳) サワーキャベツ[ごま 調味料(小麦 大豆)]

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料27品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 あわび いか いくら えび オレンジ かに キウイ 牛肉 くるみ
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

* 牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していませんので、表示をしていません。

* (無)・・・対象原材料27品目が食品に含まれていないことを意味します。

* コンタミネーション(原材料としては使用されていない場合でも、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

* 一部 商品名を載せています。

4月給食だより

令和2年度 4月
岩出市学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます。
本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作り努めていきたいと思っております。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

～ 岩出市学校給食共同調理場の紹介 ～

野菜や果物は、新鮮でおいしい岩出市内、和歌山県でとれるものをできるだけ多く使うように、毎月JAや生産部会の方と打ち合わせを行っています。

お米は、和歌山県産を使用しています。

色々な調理法（煮る・焼く・揚げる・蒸すなど）で、バラエティーに富んだメニューを提供します。

＜職員＞

場長1名、栄養教諭2名

調理・配送業務については、「紀州グループ株式会社」に業務委託しています。

調理員 約30名（配送員含む）

＜配送校＞

小学校6校：岩出小学校・根来小学校・山崎小学校

山崎北小学校・上岩出小学校・中央小学校

中学校2校：岩出中学校・岩出第二中学校

＜1日の食数＞

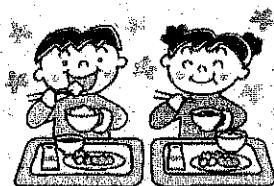
約4630食（小学校約3170食・中学校約1460食）

＜給食形態＞ ご飯給食 週3回 パン給食 週2回

ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は紀の川市にある

ジョイフルランチ桃山から配達してもらっています。

パンは、岩出市にあるマルトパン舗から、朝焼きのパンを配達してもらっています。



～ 保護者の方へ ～

給食で、初めて食べる食材があるなど、気になることがある場合、また、食材が原因によるアレルギー症状や嘔吐などがある場合は、事前に各学校へお知らせください。（アレルギー表も、ご確認ください。）

4月の献立より

「ミルージュ」 14日（火）

・・・カルシウムを強化した、発酵乳を使用した飲料です。



「いちご」 21日（火）

・・・紀の川市でとれたものです。いちごは、真夏を除けば1年中お店に並びますが、おいしさや栄養価の面では、春から初夏にかけてが、もっとも優れています。いちごはビタミンCがたっぷりなので、免疫力を高めてくれます。

「お祝いいちごゼリー」 16日（木）

・・・いちご果肉入りゼリーにホワイトクリームをトッピングしました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

「焼きウィンナー（ドライカレーソース）」 21日（火）

・・・ひき肉、玉ねぎ、刻み大豆、ピーマンでドライカレーを作り、焼いたウィンナーにかけます。大豆が苦手な人も、カレー風味とひき肉に似た食感でおいしく食べられます。パンに切り込みはないですが、ロングパンなので、はさんで食べるとおいしいですよ。

「いかの梅ぽん酢あえ」 22日（水）

・・・いかのうま味と新玉ねぎ、梅の風味がマッチしてさっぱりといただけます。いかはとて種類が多く日本近海には70～80種類のいかがいると言われています。梅ぽん酢あえに使っているいかは「むらさきいか」です。いかは歯ごたえがあり、よくかんで食べることで、色々な味がわかるようになります。

学校と給食センターとの交流を図るために栄養教諭が各小中学校を訪問しています。給食について何か聞きたいことがあれば、声をかけてください。

