

4月給食だより

令和5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。

新しい学校生活がスタートしました。子ども達が給食の時間を楽しく感じてもらえるように、今年度も心を込めておいしい給食を作っていきます。あわせて安心して給食を食べられるよう、衛生管理にも気をつけてまいりますので、1年間どうぞよろしくお願致します。

～ 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。(地産地消の推進)
お米は、和歌山県産を使用しています。パンの小麦は国産(北海道産)を使用しています。色んな調理法(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〉

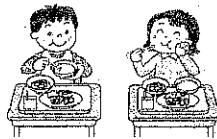
場長1名、栄養士2名

調理・配送業務については、「コック食品株式会社」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4650食(小学校約3160食・中学校約1490食)

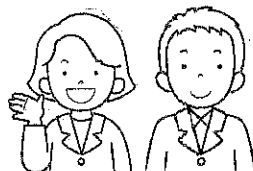
〈給食形態〉 ご飯給食 週3回 パン給食 週2回

ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は海南市にある

ジョイフルランチ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。

学校と給食センターとの交流を図るために栄養士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。



～ 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。)



給食を通して子ども達の成長を応援します

(保育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物に大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」(H31.3)

4月の献立より

春は生命の芽吹く季節。年中見かけるキャベツや玉ねぎなども、春においしい旬を迎えます。給食でも積極的に旬の野菜や食材を使っています。探してみてくださいね。

「春野菜を使った献立」
春野菜たっぷりのみそ汁やシチュー、サラダをだします。みずみずしくてやさしい春キャベツ、新玉ねぎ、人参などを入れて香らしさあふれる料理にしています。

「新小学1年生に向けた献立」
小学校に入学する1年生は希望に胸を膨らませてくることでしょう。初めて給食を食べる第一週目は食べ馴染みがあったり、比較的好きな物が多かったりするよう献立にしました。給食を好きになって、たくさん食べて大きく成長してね。

他にも春にちなんだ花型豆腐ハンバーグや鯖などをだしていきます。お楽しみに。

他にも春にちなんだ花型豆腐ハンバーグや鯖などをだしていきます。お楽しみに。

4月分予定献立表

月	火	水	木	金
	11 ○牛乳	12 ○牛乳	13 ○牛乳	14 ○牛乳
<p>食物アレルギーのため、詳しい内容が必要な場合『アレルギー表』で確認してください。</p> <p>給食センター・パン工場・米飯工場ではコンタミネーションの可能性がります。</p> <p>ご了承ください。</p>	<p>パン</p> <p>※マーシャルピンス</p> <p>はるキャベツのスープ</p> <p>○とりにく ☆セロリ</p> <p>☆キャベツ ○じゃがいも</p> <p>☆たまねぎ コンソメ</p> <p>☆にんじん こしよ</p> <p>☆しめじ しお</p> <p>☆アスパラガス</p> <p>※たらフライ(オーロラソース)</p> <p>○※たらフライ ☆レモン</p> <p>☆あかピーマン ☆こなチーズ</p> <p>○ヨーグルト</p> <p>☆たまねぎ ○マヨネーズ(卵アレルギー)</p> <p>☆にんにく ケチャップ</p> <p>756kcal</p>	<p>スタミナぶたどん</p> <p>○ごはん さとう</p> <p>○ぶたにく さけ</p> <p>☆たまねぎ しょうゆ</p> <p>☆えだまめ オイスターソース</p> <p>☆にんにく みりん</p> <p>☆こんにゃく</p> <p>こまつなのおかかじゃこあえ</p> <p>○ちりめんじゃこ ☆にんじん</p> <p>○かつおぶし しょうゆ</p> <p>☆こまつな さとう</p> <p>☆キャベツ</p> <p>しんねんどスター！</p> <p>スタミナつけよう</p> <p>612kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>くるマーボー豆腐</p> <p>○ぎょうにく ○くろごま</p> <p>○ぶたにく ○みそ</p> <p>○とうふ さとう</p> <p>☆たまねぎ しょうゆ</p> <p>☆ねぎ トウパンジャン</p> <p>☆にんじん かたくりこ</p> <p>☆にんにく くらこしよ</p> <p>☆しょうが さけ</p> <p>☆くらあわびだけ くらす</p> <p>○※ぎょうざ(2こ)</p> <p>687kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>はるやさいのクリームスパゲティ</p> <p>○スパゲティ ☆えのきたけ</p> <p>○とりにく ○ぎょうにゅう</p> <p>☆たまねぎ ○なまクリーム</p> <p>☆キャベツ ○こなチーズ</p> <p>☆にんじん シチュールウ</p> <p>☆アスパラガス コンソメ</p> <p>○※キャベツメンチカツ</p> <p>615kcal</p>
17 ○牛乳	18 ○牛乳	19 ○牛乳	20 ○牛乳	21 ○牛乳
<p>カレーライス</p> <p>○ごはん ○じゃがいも</p> <p>○ぶたにく カレールウ</p> <p>☆たまねぎ ウスターソース</p> <p>☆にんじん コンソメ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>○かんてん ☆もも</p> <p>☆パイン ○ゼリー</p> <p>☆みかん</p> <p>1ねんせいいきゅうしよがはじまります！</p> <p>701kcal</p>	<p>パン</p> <p>ポトフ</p> <p>○ワインナー ☆チンゲンサイ</p> <p>☆たまねぎ ☆しめじ</p> <p>☆キャベツ ○じゃがいも</p> <p>☆にんじん コンソメ</p> <p>※たごなゲット(2こ)</p> <p>たべまえに てまじりあおう！</p> <p>680kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>○ベーコン ☆にんじん</p> <p>☆マカロニ ☆チンゲンサイ</p> <p>☆キャベツ コンソメ</p> <p>☆たまねぎ こしよ</p> <p>※はなごたとうるハンバーグ(やさいソース)</p> <p>○※とらハンバーグ しょうゆ</p> <p>☆たまねぎ うめず</p> <p>☆にんじん さとう</p> <p>☆えだまめ みりん</p> <p>☆うめ かたくりこ</p> <p>596kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>ひしきりさげそぼろどん</p> <p>○ごはん ☆にんじん</p> <p>○ぶたにく ☆いんげん</p> <p>○とりにく ☆しょうが</p> <p>○さけ しょうゆ</p> <p>○ひしき さけ</p> <p>○ごうや豆腐 みりん</p> <p>○だいずミート さとう</p> <p>もやしのおいそかあえ</p> <p>○のり ○ごま</p> <p>☆こまつな さとう</p> <p>☆にんじん しょうゆ</p> <p>☆もやし みりん</p> <p>654kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>はるキャベツのクリームシチュー</p> <p>○とりにく ○ぎょうにゅう</p> <p>☆キャベツ ○なまクリーム</p> <p>☆にんじん ○こなチーズ</p> <p>☆たまねぎ コンソメ</p> <p>☆コーン シチュールウ</p> <p>☆しめじ さけ</p> <p>☆クレイン</p> <p>○じゃがいも</p> <p>さわらのガーリックマトソースがけ</p> <p>○さわら しるワイン</p> <p>☆たまねぎ コンソメ</p> <p>☆トマト さとう</p> <p>☆パshall しょうゆ</p> <p>○オリーブゆ ガーリック</p> <p>702kcal</p>
24 ○牛乳	25 ○牛乳	26 ○牛乳	27 ○牛乳	28 ○牛乳
<p>ごはん</p> <p>はるさめスープ</p> <p>○とりにく ○はるさめ</p> <p>☆たまねぎ さけ</p> <p>☆キャベツ ちゅうがだし</p> <p>☆にんじん がらスープ</p> <p>☆こまつな</p> <p>とりにくのちゅうがごまソースがけ</p> <p>○とりにく さけ</p> <p>☆しょうが トウパンジャン</p> <p>☆ねぎ しょうゆ</p> <p>○ごま さとう</p> <p>○ごまあぶら</p> <p>○みそ しお</p> <p>○※とうにゅうプリン</p> <p>667kcal</p>	<p>パン</p> <p>やきそば</p> <p>○やきそばめん ☆たまねぎ</p> <p>○ぶたにく ☆にんじん</p> <p>○ちくわ さけ</p> <p>☆キャベツ</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>○ツナ ☆コーン</p> <p>○ミックスビーンズ ☆あかピーマン</p> <p>☆アスパラガス ○こまドレッシング</p> <p>714kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>わかめとたまねぎのみそしる</p> <p>○わかめ ○じゃがいも</p> <p>○あぶらあげ ○みそ</p> <p>☆たまねぎ だしパック</p> <p>☆にんじん</p> <p>とりのからあげ(2こ)</p> <p>○とりにく ○こむぎこ</p> <p>○からあげこ</p> <p>620kcal</p>	<p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p> <p>○ぶたにく ○じゃがいも</p> <p>☆たまねぎ しょうゆ</p> <p>☆にんじん さとう</p> <p>☆いんげん さけ</p> <p>☆こんにゃく みりん</p> <p>さばのたつたあげ</p> <p>○さば ガーリック</p> <p>☆しょうが さけ</p> <p>☆しょうゆ みりん</p> <p>かたくりこ こしよ</p> <p>751kcal</p>	<p>パン</p> <p>※いちごミックスジャム</p> <p>とうにゅうコーンスープ</p> <p>○ベーコン ○じゃがいも</p> <p>☆たまねぎ ○とうにゅう</p> <p>☆いんげん コンソメ</p> <p>☆コーン コーンクリームスープ</p> <p>☆コーンクリーム</p> <p>○※オムレツ(ビーンズソース)</p> <p>○※オムレツ さけ</p> <p>○ぶたにく さとう</p> <p>○だいず しょうゆ</p> <p>○みそ ケチャップ</p> <p>○オリーブゆ コンソメ</p> <p>トマトピューレ</p> <p>692kcal</p>

保護者の方へ

栄養管理と献立作成

栄養

栄養士が献立作成しています

「予定献立表」の見方

太字・下線入りが献立名、その下は使っている食品名です。

>

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や、楽しい食習慣を養う。

明るい社会性と協同の精神を養う。

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

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。

13 ○牛乳	<p>ごはん</p> <p>くるマーボー豆腐</p> <p>○ぎょうにく ○ごま</p> <p>○ぶたにく ○みそ</p> <p>○とうふ さとう</p> <p>☆たまねぎ こいぼろしょうゆ</p> <p>☆ねぎ トウパンジャン</p> <p>☆にんじん ママとこ</p> <p>☆にんにく こしよ</p> <p>☆しょうが さけ</p> <p>☆くらあわびだけ す</p> <p>※ぎょうざ(2こ)</p> <p>687kcal</p>
-----------	---

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。

自然の恵みへの理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

食生活が多くの人の活動を支えられていることを理解し、感謝する。

食生活について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や、楽しい食習慣を養う。

伝統的な食文化を理解する。

食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

岩出市産野菜などが使われている日には、**どうへいちゃん**のイラストをのせています。太字になっている野菜などが岩出市産のものです。

□・・・き (ねつやちからのもとなる) ○・・・あか (ち、にく、ほねをつくる) ☆・・・みどり (からだのちようしをととのえる)

* 材料の割合により、献立を変更する場合があります。
 * 4月分の給食費引き落としは、5月10日(水)になりますので、よろしくお願ひします。
 * 来稿の方については、和歌山商業専門学校に支払届を提出させていただきます。

令和5年度

4 月分アレルギー表

山北上央

岩出市学校給食共同調理場

日 曜	献 立 名		
11 火	パン マーシャルピンズ 春キャベツのスープ たらフライ(オーロラソース)	牛乳	パン(小麦) マーシャルピンズ(大豆 乳) 春キャベツのスープ[鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] たらフライ(オーロラソース)[たらフライ(小麦) 調味料(大豆 乳)]
12 水	スタミナ豚丼 小松菜のおかかじゃこ和え	牛乳	スタミナ豚丼[豚 枝豆(大豆) 調味料(大豆 小麦)] 小松菜のおかかじゃこ和え[調味料(大豆 小麦)]
13 木	ごはん 黒マーボー豆腐 ぎょうざ(2こ)	牛乳	黒マーボー豆腐[牛 豚 ごま 豆腐(大豆) 調味料(大豆 小麦)] ぎょうざ(豚 鶏 小麦 大豆)
14 金	パン 春野菜のクリームスパゲティ キャベツメンチカツ	牛乳	パン(小麦) 春野菜のクリームスパゲティ[鶏 スパゲティ(小麦) 牛乳(乳) 生クリーム(乳) 粉チーズ(乳) 調味料(小麦 乳 大豆 豚 鶏)] キャベツメンチカツ(大豆 鶏 豚)
17 月	カレーライス フルーツポンチ	牛乳	カレーライス[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] フルーツポンチ[ゼリー(大豆 もも りんご) もも]
18 火	パン ポトフ たこナゲット(2こ)	牛乳	パン(小麦) ポトフ[ウインナー(豚) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] たこナゲット(いか 豚 大豆 小麦)
19 水	ごはん ABCマカロニスープ 花型豆腐ハンバーグ(野菜ソース)	牛乳	ABCマカロニスープ[マカロニ(小麦) ベーコン(豚 卵 乳 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 花型豆腐ハンバーグ(野菜ソース)[豆腐ハンバーグ(大豆 鶏) 枝豆(大豆) 調味料(小麦 大豆)]
20 木	ひじき入りさけそぼろ丼 もやしの磯香和え	牛乳	ひじき入りさけそぼろ丼[鶏 豚 鮭 高野豆腐(大豆) 大豆ミート(大豆) 調味料(大豆 小麦)] もやしの磯香和え[ごま 調味料(小麦 大豆)]
21 金	パン 春キャベツのクリームシチュー さわらのガーリックマトソースがけ	牛乳	パン(小麦) 春キャベツのクリームシチュー[鶏 牛乳(乳) 生クリーム(乳) 粉チーズ(乳) 調味料(小麦 乳 大豆 鶏 豚)] 鱈のガーリックマトソースがけ[調味料(小麦 大豆 鶏 豚)]
24 月	ごはん 豆乳プリン 春雨スープ 鶏肉の中華ごまだれがけ	牛乳	豆乳プリン(大豆) 春雨スープ[鶏 調味料(小麦 ごま 大豆 鶏)] 鶏肉の中華ごまだれがけ[鶏 ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
25 火	パン 焼きそば ビーンズサラダ	牛乳	パン(小麦) 焼きそば[豚 めん(小麦 大豆 鶏 豚 もも りんご)] ビーンズサラダ[調味料(ごま 大豆)]
26 水	ごはん わかめと玉葱のみそ汁 鶏のから揚げ(2こ)	牛乳	わかめと玉葱のみそ汁[油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] 鶏のから揚げ[鶏 小麦 調味料(小麦 大豆)]
27 木	わかめごはん 肉じゃが さばの竜田揚げ	牛乳	わかめごはん(無) ジョア(乳) 肉じゃが[豚 調味料(小麦 大豆)] さばの竜田揚げ[さば 調味料(小麦 大豆)]
28 金	パン いちごミックスジャム 豆乳コーンスープ オムレツ(ビーンズミートソース)	牛乳	パン(小麦) いちごミックスジャム(りんご) 豆乳コーンスープ[ベーコン(豚 卵 乳 大豆) 豆乳(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 乳)] オムレツ(ビーンズミートソース)[オムレツ(小麦 卵 乳 牛 大豆) 豚 大豆 調味料(大豆 小麦 鶏 豚)]

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド
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すので、表示をしていません。

* (無)・・・対象原材料28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けれども、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いません。

* 一部 商品名を載せています。