令和7年度	4	がつきゅうしょくこんだてよていひょう	富士市立	小学校
		7 7 C W 7 C W 7 C W C C W C W 1 C W 7 C W	H - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 1	73 1 3 1 3

		•						9 T 16 T	XI CIT	
	こんだてめい	アレルゲン	おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる			エネルギー (kcal) たんぱく質
				-	カロテン	ビタミンC・食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ	食品	(g) CUU (g)
	牛乳 ポークカレー	乳		牛乳			ごけん.			585
9	// <i>/////</i>	豚肉 鶏肉	ぶたにく		にんじん	たまねぎ りんご	じゃがいも	あぶら	塩 チャツネ ソース	22.4
(zk)	  コーンサラダ	小麦 大豆 りんご			1-6.1°.6.	しょうが にんにく キャベツ きゅうり	カレールウ	ドレッシング	こしょう ブイヨン ケチャップ #石	
						コーン		1-09929	恤	19.1
	牛乳	乳 二		牛乳			— #115.785.			664
10	マーガリンパン ハンバーグのケチャップソースがけ	小麦 乳	ハンバーグ				マーガリンパン		ケチャップ ソース ワイン	0.4.0
(木)	フレンチサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり			ゲチャップ ソース ワイン ドレッシング 塩	24.9
(> \(\)	ひよこまめいりやさいスープ	豚肉 鶏肉	ベーコン		ほうれんそう にんじん		じゃがいも ひよこまめ		鰯だし ブイヨン 塩 酒 こしょう しょうゆ	28.3
	牛乳	乳		牛乳	10,00,0					584
11	にくどん	豚肉	ぶたにく		にんじん	たまねぎ しらたき	ごはん さとう		酒 しょうゆ	
(金)		האצוו	かまぼこ		さやいんげん	i			みりん	27.9
(312)	ちりめんいりおひたし ヨーグルト	乳 ゼラチン		ちりめんぼし ヨーグルト	ほうれんそう にんじん	キャベツ			しょうゆ	14.2
	牛乳 *ふるさと給食の日*	到.		牛乳		<u> </u> 		 		630
14	しょくパン りんごジャム	小麦 乳 りんご					パン ジャム			
(0)	だいずコロッケ	ガルこ 大豆 小麦				 	ンヤム だいずコロッケ	あぶら		25.4
(月)	しおキャベツ					キャベツ			塩	28.2
	たけのこいりポトフ 牛乳	豚肉 鶏肉 乳	とりにく ウインナー	牛乳	にんじん かぶは	たけのこ かぶね たまねぎ ひらたけ		あぶら	ブイヨン こしょう 塩 しょうゆ	
15	ごはん						ごはん			572
	マーボードウフ	豚肉 鶏肉 大豆	とうふ ぶたにく みそ			たけのこ たまねぎ いいたけ しょうが にんにく		こまあぶら	塩 こしょう 酒 しょうゆ ガラスープ 豆板醤	25.5
(火)	ちゅうかサラダ	鶏肉 豚肉	とりにく		にんじん	もやし	はるさめ		ドレッシング 塩	16.8
	牛乳	ごま 小麦 大豆乳		牛乳		きゅうり			しょうゆ	
16	ソフトめん	小麦				たまねぎ マッシュルーム	ソフトめん			594
	ミートソース	豚肉 乳 大豆 鶏肉 小麦 りんご	ぶたにく	チーズ	トマト にんじん		こむぎこ		塩 こしょう ローレル ブイヨン ケチャップ ワイン ソース	27.9
(水)	コールスローサラダ	類の小麦りんご	/=v19*	 	にんじん にんじん	にんにく キャベツ きゅうり		オリーノオイル ドレッシング		100
						コーン		!		19.9

\*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。

記載されている栄養価は、4年生の数値です。

〇富士市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の28食品を『アレルゲン』欄に記載します。 卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューナッツ ごま アーモンド \*次の()内由来のアレルゲンについては、アレルギー症状をおこしにくいため、アレルゲンを表示しません。 小麦(しょうゆ、酢、みそ) 大豆(大豆油、しょうゆ、みそ) ごま(ごま油) 魚類(鰹だし、鰯だし、鯖だしなど)

## 入学、進級おめでとうございます

暖かな春の陽気と共に、新学期が始まりました。学校給食は、栄養のバランスがとれた食事を先生や友達と仲良く食べ、心がふれあう中で健康と身体の向上を図ろうとするものです。食べることは、単に「体を成長させる」「健康を保つ」ということだけでなく、心を豊かにする役割もあります。心身共に健康な子供の成長のために、家庭と学校が連携して食育を進めていきましょう。

## お知らせ

・給食費保護者負担金について

1食あたりの額(299円)に年間給食実施回数180回を乗じた額を全6期に分けて奇数月の25日(土日祝の場合は金融機関の翌営業日)に 徴収します。(1食あたり299円×給食年間回数180回=53,820円 6期に分けて奇数月に8,970円を徴収)給食費保護者負担金は、食材料費のみに使われ、光熱水費、設備費、人件費は、市が負担しています。

- ・毎日、家庭から持参した「はし」を使います。忘れないようお願いいたします。
- ・長期に欠席する場合は、早めに担任にお知らせください。保護者から「給食停止願」の提出があった日の3日後から、5日以上連続して欠食した場合は、提出3日後より欠食日数分を第6期の徴収額から減額します。(土・日・祝日を除く)
- ・天候や出荷状況により使用する野菜・果物の種類が変更になることがあります。
- ・天候等により、主食(米飯・パン・麺)の提供を中止した際には、給食費を減額することなく、 その後の食材費に充てさせていただきます。

$\sim$ $\pm$ r		<del>H</del>
$\neg M$	I / IT	느

4 がつきゅうしょくこんだてよていひょう

富士市立

小学校

	口们一十岁	•	<b>カンに</b> ゆっ	7000	-101C C	みしいひょう		●T゚゚┣	小子仪	
	こんだてめい	アレルゲン	おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる		その他の	エネルギー (kcal) たんぱく質
			たんぱくしつ	ì	カロテン	ビタミンC・食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ	食品	(g) CJJ (g)
	牛乳	乳		牛乳						562
17	ごはん めばるのフライ(ソース)	大豆 小麦	めばるフライ				ごはん	あぶら	I ソース	ł
( <del></del> )	ハムサラダ	豚肉 鶏肉	<u> </u>	i ! !		キャベツ きゅうり たまねぎ			塩	22.1
(木)	はるさめスープ	鶏肉豚肉	とりにく			えのきたけ	はるさめ		鰯だし ガラスープ	18.0
	牛乳 *ふるさと給食の日*	到。		牛乳	にんじん	さくらり	でんぷん		塩 こしょう しょうゆ	
18	おやこどん						ごはん			557
		鶏肉卵	たまご とりにく かまぼこ		にんじん はねぎ	たまねぎ しいたけ	さとう		酒 みりん	24.8
(金)	かぶときゅうりのそくせきづけ	ごま	77.0100	!      	かぶは	かぶね きゅうり		ごま	しょうゆ 塩	470
	きよみオレンジ	オレンジ				きよみオレンジ				17.0
	牛乳 こくとうパン	乳 小麦 乳		牛乳			こくとうパン	 		577
21	コーンシチュー	鶏肉乳	とりにく	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ コーン	じゃがいも	あぶら	塩 こしょう ワイン	05.4
(月)		小麦		だっしふんにゅう		マッシュルーム	こむぎこ	バター	ブイヨン ローレル	25.1
(/ )/	ツナサラダ		まぐろツナ		にんじん	キャベツ きゅうり			<sup>温</sup> ドレッシング	22.6
	牛乳	乳		牛乳						574
22	ごはん とりにくのからあげ	鶏肉	とりにく			しょうが	ごはん でんぷん	あぶら	塩 こしょう しょうゆ 酒	
()14)	しおもみやさい		C-91C-1	i !		キャベツ きゅうり	C7013170	ביונונט	塩	24.5
(火)	ぐだくさんのみそしる	大豆	とうふ みそ あぶらあげ		にんじん こまつな	だいこん ごぼう ひらたけ	じゃがいも		鰯だし	17.8
	こざかな 牛乳	乳		こざかな 牛乳		i				
23	ドライカレー						ごはん			558
20			ぶたにく だいず ぶたレバー	チーズ	にんじん トマト	たまねぎ	カレールウ	あぶら	塩 カレー粉 ブイヨン	23.8
(水)	イタリアンサラダ	豚肉 鶏肉	<i>ΛΔ</i>			しょうが にんにく キャベツ		ドレッシング	こしょう チャツネ ソース 塩	400
				i ! !		きゅうり				18.2
	牛乳 ロールパン	乳 小麦 乳		牛乳			パン	 		637
24	ブルーベリージャム	小女 孔					ハン ジャム			00.0
(木)	ぶたにくのケチャップあえ	豚肉 大豆 りんご	ぶたにく				でんぷん さとう	あぶら	しょうゆ 酒 ソース ケチャップ ワイン	29.0
(> \(\)	じゃがいもいりやさいスープ	<b></b>	とりにく	i ! !	ほうれんそう にんじん		じゃがいも		鰯だし ブイヨン 酒塩 こしょう しょうゆ	21.4
	牛乳	乳		牛乳	10010					573
25	ごはん		+40.5			1 . = 4	ごはん	ナブト	·	5/3
,	さわらのたつたあげ キャベツのしおこんぶあえ	小麦 大豆	さわら	しおこんぶ		しょうが キャベツ きゅうり	でんぷん	あぶら	酒 しょうゆ みりん 塩	26.9
(金)	みそけんちんじる	鶏肉 大豆	とうふ とりにく			こんにゃく ごぼう	じゃがいも	あぶら	鰯だし 酒	19.2
	牛乳	乳	みそ	牛乳	はねぎ	だいこん				10,2
28	ソフトめん	小麦		Ϯチレ			ソフトめん			592
20	ポテトベーコンクリームソース	豚肉 鶏肉 乳		牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ コーン	じゃがいも		塩 こしょう ワイン	24.8
(月)	かいそうサラダ	小麦 大豆	ベーコン	<sub>たっしふんにゅう</sub> かいそう	パセリ にんじん	マッシュルーム にんにく キャベツ	こむぎこ	なまクリーム	ブイヨン ローレル 塩 ドレッシング	ł
					10.070	きゅうり				21.6
	牛乳 しょくパン いちごジャム	乳 (パン)小麦 羽		牛乳			パン ジャム			583
30		大豆鶏肉	とりにく だいず	 	にんじん	しょうが	でんぷん	あぶら	しょうゆ 酒	06.4
(水)			とりレバーでんぷんつき	 	ピーマン		さとう		みりん	26.1
(217)	キャベツとベーコンのスープ	鶏肉 豚肉	ベーコン	! ! !	こまつな にんじん	キャベツ たまねぎ	じゃがいも		鰯だし 酒 しょうゆ ブイヨン 塩 こしょう	21.3
				ļ	10/00/0	1/60100			ノ・コノ 塩 こしょう	

\*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。

・ 載されている栄養価は 4年生の数値です

## <ふるさと給食の日>

子供たちが年間を通して地元の食文化に親しむ機会とするため、月 に数回地場産物や郷土料理を紹介する「ふるさと給食の日」を実施し ます

今月は、富士市のかぶや、県内産のたけのこを使った献立が登場します。

## <献立表の形式>

献立表は、どの料理にどの食品が使われているかがわかるように、料理ごと、使用食品を6つの基礎食品群に分けて表示しています。 加工食品については、一番多く入っている食材の栄養素で分類しています。





毎月23日は ふじのくに 地産地消の日

地域の産物の地産地消を心掛けましょう