



実施日	献立名	食品名				栄養価	食品名				栄養価		
		g					g						
27日(水)	スタミナどん ぎゅうにゅう かきたまじる	ごはん				80	黄	オイスターソース				1.5	
		精白米(具)				30	赤	こいくちしょうゆ				0.5	
		豚肉				0.5		なたね油				0.3	
		こいくちしょうゆ				0.3		鶏卵				25	
		玉ねぎ				45	緑	はくさい				25	
		にんじん				15	緑	にんじん				10	
		小松菜				15	緑	青ねぎ				5	
		にんにく				0.5	緑	塩				0.2	
		土しよが				0.5	緑	うすくちしょうゆ				3.5	
		トウバンジャン				0.1		だし				0.3	
28日(木)	コッペパン ぎゅうにゅう チキンポトフ かつおのノルウェーふう	コッペパン				12	黄	削り節				1	
		鶏肉				15	赤	水				50	
		じゃがいも				40	黄	なまり節				50	
		キャベツ				35	黄	澱粉				3	
		玉ねぎ				30	緑	米粉				1	
		にんじん				15	緑	フライ油(なたね油)				7	
		塩				0.5		トマトケチャップ				6	
		こししょう				0.01		ウスターソース				3.5	
		うすくちしょうゆ				1.5		さとう				1.5	
		酒				1		水				4	
エネルギー		たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン			繊維	
kcal		g	g	g	mg	mg	mg	mg	A µgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g
544		22.9	14	1.7	303	68	1.9	3.2	408	0.71	0.54	21	2.6
611		39	19.5	2.7	303	83	3.8	2.6	197	0.9	0.79	32	7.2

がっこうきゅうしょく  
学校給食の  
7つの  
もくひょう  
目標

えいよう三色 さんしょく

3つのグループがそろったえいよう栄養バランスのよい食事をしましょう。

た もの 食べ物は、からだの中での主な働きによって、「黄」「赤」「緑」の3つのグループにわけられます。この3つのことを「えいよう三色」といいます。

黄 おもにエネルギーのもとになる

赤 おもに体をつくるもとになる

緑 おもに体の調子をととのえるもとになる

**おしらせ**

一年生の給食は、4月18日(月)から始まります。

**【アレルギーの対応に関するお知らせ】**

卵・乳の除去食を実施しています。除去食を希望される場合は、所定の書類の提出が必要となりますので、学校に申し出てください。

- アレルギー対応の献立表や、加工食品の配合表が必要な方は、こちらの二次元コードからご覧ください。
- 給食で「えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・バナナ・まつたけ」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。
- 給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いか等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。

**【献立表の記載について】**

- ①同一献立の別配缶分は、食品名欄に〈 〉で示しています。例：18日(月)
- ②食品名欄の実線の区切りは、各献立に使用している食品を示しています。
- ③飲用牛乳は毎日つくので、食品名欄には記載していません。

**吹田の給食**

安心安全でおいしい給食の提供を心がけています。

給食で使用する肉や野菜・果物は、国産のものを使用しています。行事食を取り入れ、旬の野菜を使うなどして、季節の献立も提供しています。

だしは、煮干し・削り節・だし昆布からとり、シチューのルーはなたね油・バター・小麦粉から作るなど、手作りも大切にしています。

※本市の小学校給食に関する情報は、こちらの二次元コードからご覧いただけます。

※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、御了承下さい。この「学校給食予定献立表」は23,500部印刷し、1部当たりの単価は2.30円です。