## 4月のこんだてひょ

平成24年4月9日 我孫子市立根戸小学校

ひ	IJ	ん	だ	て	め	い		あかの	しょくひん <b>)食品</b>	みと	しょくひん <b>らの食品</b>	きいろ	しょくひん <b>の食品</b>			えいよ	うか <b>価</b>		
1=	ぎゅうにゅ 主食		-	<b>主菜</b> •	前菜		デザー	ち にく ほね 血や肉、骨を つくる		からだ 体のちょうしを ととのえる		ねつ ちから 熱や力に なる		ネルギー		脂 <sup>し</sup> 質っ	ウム		<b>食塩</b> 量
ち	う						F	たんぱく しつ	カルシウム	カロテン	ビタミンるい	たんすい かぶつ	しぼう	kcal	g (	g }とくţ	mg ちメモ	mg	g
11 水	0	≪しんきゅう ちらしずし	きんと	こんだて≫ :きまめのあ; .んじょじる	まに			あぶらあげ たまご えび うずらまめ		にんじん なばな	ほししいたけ いちご かんぴょう だいこん えのきだけ しょうが	むぎ こめこ	ごま マーガリン	604 2 新年度の でスタート	給食は	l 4.5 進級お		1.7 t立	2.4
12 木	0	あさりの トマトスパ ゲッティー	フレンチポー	テトサラダ ン だいずる	こざかた	į		ベーコン えび あさり ほたてがい ツナ だいず	にぼし	にんじん パセリ	たまねぎ にんにく マッシュルーム きゅうり コーン オレンジ	スパゲッティー さとう じゃがいも クロワッサン	あぶら オリーブゆ バター	671 2 給食室のこ こんがりと		ノでクロ	380 ワッサン	8.1 を	2.7
13 金	0	ごはん	とうふのまさこ	ごあげ くるみと さっぱりあえ カ	こざかなのつ。	くだに		とうふ ハム だいず ぇぴ たまご ぶた にく とりにく	ぎゅうにゅう じゃこ こんぶ	にんじん ほそねぎ	たまねぎ しょうが きゅうり もやし にんにく ほそねぎ だいずもやし ねぎ	こめ さとう かたくりこ じゃがいも	くるみ あぶら ごま ごまあぶら	720 2 カルシウム 使った献る	18.5 2 4の多い	29.3	393 主菜と副	<b>2.7</b> リ菜に	3.4
16 月	0	≪にゅうがく はるそぼろ ごはん	さわらのう	こんだて≫ うめマヨやき ことだいこんの			6/2	だいす たまご さわら かまぼこ	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん こまつな かぶのは	うめぼし かぶ きゅうり たまねぎ だいこん ねぎ えのきだけ	こめ むぎ さとう かたくりこ	あぶら マヨネーズ	619 3 1年年生 春そぼろこ	刃めての	給食は	331 t、華やか	2.7 Nな彩り	2.6 Io
17 火	0	カレー ライス	ミモザサラク			1	ブレープ フルーツ	ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう なまクリーム チーズ	にんじん	たまねぎ にんにく しょうが だいこん キャベツ きゅうり グレープフルーツ	こめ むぎ こむぎこ じゃがいも さとう	あぶら バター ごま	713 2 炒り卵の 菜の花を	黄色がき	きれいな		1.8 サラダに	2.9 ‡
18 水	0	こめこ パン いちごジャム	シェパーズ	パイ		;	~	だいず	ぎゅうにゅう かいそうミッ クス <sup>なまクリーム</sup>		たまねぎ キャベツ きゅうり コーン しょうが	パン さとう じゃがいも こむぎこ こんにゃく かたくりこ	バター ごま マーガリン あぶら ピーナッツ	661 2 シェパース カテージィ	3.2 2 ぐパイは	23.8	312 Iスの家原	1.5 庭料理で	2.0 ල
19	0	マーボー どん	わかめスー にぼし			:	<u>- ・・・</u> キウイ フルーツ	だいず とう ふ たまご ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ にぽし	にんじんにら	ねぎ ほししいたけ にんにく しょうが たまねぎ コーン キウイフルーツ	こめ むぎ さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら ごま	647 2 わかめス・ の和風だ	25.5 2 ープの#	20.1	380	3.0 こした味:	2.8 わい
20 金	0	たけのこ ごはん	たこのから	あげ はるキ らたまごのス		こあえ		とりにく	ぎゅうにゅう じゃこ ヨーグルト	にんじん にら	たけのこ しょうが にんにく キャベツ コーン えのきだけ たまねぎ もやし	こめ むぎ さとう かたくりこ	あぶら ごま ごまあぶら	647 2 たこのから	19.6 2	初めて	<b>429</b> 作ります	2.1	3.2
<b>23</b> 月	0	むぎごはん	さばのソー		このり	1	かわち ばんかん	たまご	ぎゅうにゅう のり くきわかめ	にんじん ほうれんそう	しょうが キャベツ きゅうり ねぎ かわちばんかん	こめ むぎ じゃがいも さとう	あぶら アーモンド	633 2 河内ばん: いわれる	.8.9 1 かんは、	19.7 ブンタン	307 ンの血を ごす。	<b>2.7</b> 引くと	3.0
<b>24</b> 火	0	アーモンド トースト		ーンチャウダ まマヨサラダ	`_	J	ほし プルーン	あさり ハム		にんじん パセリ こまつな	たまねぎ コーン えだまめ プルーン	パン こめこ さとう じゃがいも	マーガリン アーモンド ごま バター マヨネーズ	681 2 久しぶりに 作ります。			400 ーモンド	5.4 トースト	2.7 を
<b>25</b> 水	0	ごはん	いかのこう。 ほうれんそ	みやき <i>。</i> うのごまあ <i>え</i>	みそピーナッ こんさい		バナナ	いか とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう こまつな	にんにく しょうが ねぎ ごぼう だいこん れんこん しめじ バナナ	こめ じゃがいも さとう	ピーナッツ ごま ねりごま ごまあぶら	639 2 千葉県産 にします。	のおいし	ル落花	生をみる	そピーナ	2.6 ⊦ッツ
26 木	0	むぎごはん	ししゃものこ		きのこじる	7	ナレンジ	だいず	ぎゅうにゅう ししゃも		たまねぎ だいこん えのきだけ ねぎ しめじ なめこ オレンジ	こめ さとう むぎ こむぎこ かたくりこ じゃがいも	あぶら ごま	709 2 九州地方 煮物と香(	でとれる	新じゃ			
27 金	0	ごはん	とりにくとカ	シューナッツ のカリカリサ		1	パイ トップル	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	たけのこ エリンギ ほししいたけ もやし キャベツ ねぎ きゅ うり パイナップル	こめ さとう かたくりこ じゃがいも はちみつ	あぶら カシューナッ ツ ごまあぶら	624 2 今日の主 ナッツのB	2.0 2 菜は中	22.2 華料理(	<b>278</b> の炒め物	1.8	1.7
※仕.	入れの都合で献立の一部を変更することもあります。ご了承ください。												今月の 平均栄養価			22.2	361	3.1	2.6
	※4月も引き続き、おもな食材の産地については、学校ホームページに毎日載せていきます。 ※給食食材の放射性物質検査(事前検査)は、市全体で月に約50品目(市内共同購入品および各学校												文部科学省基準 栄養価(中学年)			8 <b>~</b> 22	350	3.0	2. 5 未満

- ※給食食材の放射性物質検査(事前検査)は、市全体で月に約50品目(市内共同購入品および各学校
- からの要望品から選定)実施しており、我孫子産野菜については市農政課で行っています。
- 検査の結果、放射性物質が検出(放射性ヨウ素、放射性セシウム134と137がいずれも10ベクレル/kg以上) された場合、その食材は給食で使用しません。
- ※4月の給食1食丸ごとミキサー検査(放射性物質の事後検査)は、11日分について実施します。

\* 今月の給食に使用する小松菜、ほうれん草は 久寺家の中村さんから届きます。

## 入学・進級 おめでとうございます!

学校生活の新しいスタートの月です。 新しい学年、新しい教室…

気持ちまであらたまり、わくわくしますね! 新年度の給食は4月11日から始まります。 根戸小のみなさんが楽しい学校生活を送れるよう おいしく安全な給食を作ります。宜しくお願いします。

- ★ナプキン・ハンカチは毎日きれいなものを もってきましょう。
- ★給食当番の白衣·帽子は金曜日に持ち帰って、 \*\*\*ただく 洗濯をして、月曜日に忘れずに持ってきましょう。 (ほころびやボタンがとれそうなところが ありましたら、直してくださると助かります。)

ポパイサラダ ~ 給食レシピ紹介 (3月の人気メニュー) ~

材料(子ども10人分) ほうれん草 1株 大根 1/8本 ハム 40g ホールコーン 30g しょうゆ 大さじ1 サラダ油 大さじ1 大さじ2/3 作り方

- ① 大根とハムはせん切りにする。
- ② ほうれん草はゆでて水につけ、絞って2cmくらいに切る。
- ③ 大根はゆでて水けをきる。
- ④ 調味料を合わせ、水気を絞った②③とハム、コーンをあえる。
- ★ 子どもたちに好まれる和えものでした。 ハムの代わりに、焼いたベーコンやツナでもおいしいです。