



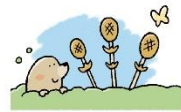
日曜	献立名 ◇:加工品	おもにエネルギーとなる食品【きいろ】	おもに体をつくる食品【あ か】	おもに体の調子を整える食品【みどり】	おもな調味料	エネルギー たんぱく質 脂質
8	減量コッパン 牛乳	コッパン	牛乳			563
	はるやさいのペペロンチーノ	スパゲティ サラダあぶら オリーブオイル	ベーコン	たまねぎ にんじん キャベツ	おろしにんにく 白ワイン 醤油 塩 -砂糖 辛子 こしょう	20.7
	たまねぎドレッシングサラダ	ドレッシング		ブロッコリー きゅうり にんじん コーン		23.6
9	 入学式					
10	ご飯 牛乳	米	牛乳			544
	ぶたどん(く)	サラダあぶら さとう	ぶた肉 かまぼこ	たまねぎ にんじん しいたけ もやし ほうれんそう	醤油 酒 みりん 塩	23.5
金	あまずあえ	さとう	ハム	きゅうり キャベツ にんじん	醤油 酢	13.7
13	こくとうパン 牛乳	こくとうパン	牛乳			583
	クリームシチュー	じゃがいも サラダあぶら バター こめこ	とり肉 なまクリーム 牛乳	たまねぎ にんじん グリンピース	鶏ガラスープ 塩 こしょう	24.0
	ブロッコリーサラダ	ドレッシング	ハム	ブロッコリー カリフラワー コーン		22.7
14	ご飯 牛乳	米	牛乳			590
	さといものそばろに	さといも サラダあぶら さとう でんぷん	とり肉 あつあげ	たまねぎ にんじん いんげん	おろししょうが 醤油 酒	21.8
火	きんぴらごぼう	ごまあぶら サラダあぶら さとう ごま	くさわかめ ちくわ	ごぼう こんにゃく にんじん	醤油 みりん	15.4
15	げんりょうコッパン 牛乳	コッパン	牛乳			606
	やきぶたラーメン	ちゅうかめん ごま ごまあぶら	やきぶた	もやし キャベツ にんじん	豚骨スープ 鶏ガラスープ おろししょうが おろしにんにく 塩 こしょう 醤油	23.6
水	あげギョーザ	ラード でんぷん さとう ごまあぶら こむぎこ	ぶた肉	キャベツ たまねぎ はくさい	醤油 おろししょうが おろしにんにく 塩	26.1
16	ご飯 牛乳	米	牛乳			564
	いわしかんろに◇【きゅうり】	さとう でんぷん	いわし(さかな)	【きゅうり】	醤油 みりん 塩【塩】	25.3
	ぶたじる	さといも	ぶた肉 とうふ みそ	たまねぎ にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	おろししょうが 煮干し	15.7
17	ご飯 牛乳	米	牛乳			634
	チキンカレー(ルウ)	じゃがいも サラダあぶら バター こむぎこ	とり肉	たまねぎ にんじん グリンピース	鶏ガラスープ ケチャップ ウスターソース おろしにんにく カレー粉 塩	20.5
金	グリーンサラダ 【とうにゅうプリン◇】	サラダあぶら さとう 【とうにゅうプリン】	ツナ(まぐろ)	キャベツ ブロッコリー にんじん	塩 こしょう 醤油 酢	18.8
20	 振替休業日					
21	げんりょうわかめごはん 牛乳	米	牛乳 わかめ		塩	594
	さんさいうどん	うどん	とり肉 かまぼこ あぶらあげ	しいたけ にんじん ねぎ わらび えのき たけのこ	煮干し かつお節 醤油 塩	26.1
	もやしとこまつなのソテー		ウインナー	コーン こまつな もやし にんじん	塩 こしょう	15.4
22	ミルクパン 牛乳	ミルクパン	牛乳			545
	ひらつくね◇【ブロッコリー】	でんぷん さとう ラード	とり肉 かつおぶし	キャベツ 【ブロッコリー】	塩 おろししょうが ガーリックパウダー 【塩】	24.7
	はるやさいスープ	じゃがいも サラダあぶら	とり肉 ウインナー	キャベツ たまねぎ にんじん アスパラガス	鶏ガラスープ 塩 こしょう 醤油	22.9
23	ご飯 牛乳	米	牛乳			665
	とりのからあげ【キャベツレモンあえ】	こむぎこ こめこ だいずあぶら	とり肉	【キャベツ】	酒 醤油 おろししょうが おろしにんにく 【醤油 レモン汁 酢】	26.0
	のっぺいじる	さといも でんぷん	あぶらあげ とうふ	ごぼう にんじん しめじ ねぎ	煮干し 醤油 塩	24.5
24	ご飯 牛乳	米	牛乳			575
	ホイコーロー	サラダあぶら さとう ごまあぶら でんぷん	ぶた肉 みそ	にんじん キャベツ たまねぎ ビーマン たけのこ	おろしにんにく 酒 トウバンジャン テンメンジャン オイスターソース 醤油	23.7
金	ちゅうかスープ	ごまあぶら	ベーコン とうふ	きくらげ にんじん えのき もやし いら	鶏ガラスープ 醤油 中華スープストック 塩	19.8
27	コッパン 牛乳	コッパン	牛乳			553
	ボークビーンズ	じゃがいも サラダあぶら さとう	ぶた肉 だいず	たまねぎ にんじん グリンピース	ケチャップ トマトピューレ ハヤシルフ ウスターソース 鶏ガラスープ 塩	26.9
	ツナサラダ	サラダあぶら さとう	ツナ(まぐろ)	キャベツ きゅうり コーン	酢 塩 こしょう 醤油 レモン汁	20.0
28	ご飯 牛乳	米	牛乳			592
	よしのに	さといも さとう でんぷん	とり肉 あつあげ	ごぼう たけのこ しいたけ こんにゃく にんじん いんげん	醤油 みりん	20.9
	はるさめのすのもの	はるさめ ごまあぶら さとう	チキンハム	きゅうり キャベツ	酢 醤油	16.6
29	 昭和の日					
30	ご飯 牛乳	米	牛乳			541
	ぶたにくのオイスターソースいため	ごまあぶら さとう	ぶた肉	キャベツ にんにくのめ にんじん	醤油 酒 おろししょうが おろしにんにく オイスターソース こしょう	22.2
水	チンゲンサイのスープ		ベーコン	チンゲンサイ たまねぎ にんじん えのき きくらげ	鶏ガラスープ 酒 醤油 中華スープストック 塩 こしょう	16.5

※ 入荷の都合により、材料等が変更になる場合があります。あらかじめ、御了承ください。



日曜	献立名 ◇:加工品	おもにエネルギーとなる食品【きいろ】	おもに体をつくる食品【あ か】	おもに体の調子を整える食品【みどり】	おもな調味料	エネルギー たんぱく質 脂質
7	ご飯 牛乳	米	牛乳			743
	大豆の五目煮	サラダ油 じゃがいも 砂糖	大豆 鶏肉 昆布 厚揚げ	にんじん ごぼう しいたけ こんにゃく	酒 醤油 みりん	30.0
	火 土佐酢和え	砂糖	かまぼこ かつお節	きゅうり にんじん もやし	酢 醤油 塩	20.0
8	入学式					
9	ご飯 牛乳	米	牛乳			676
	肉団子の甘酢煮	サラダ油 砂糖	ミートボール	玉ねぎ にんじん 竹の子 しいたけ ピーマン	醤油 酢 クチャップ	29.7
	木 五目豆腐スープ		鶏肉 豆腐	にんじん えのき もやし 小松菜	煮干だし 醤油 塩	17.8
10	ご飯 牛乳	米	牛乳			648
	豚丼(具)	サラダ油 砂糖	豚肉 かまぼこ	玉ねぎ にんじん しいたけ もやし ほうれん草	醤油 酒 みりん 塩	27.7
	金 甘酢和え	砂糖	ハム	きゅうり キャベツ にんじん	醤油 酢	15.1
13	黒糖パン 牛乳	黒糖パン	牛乳			732
	クリームシチュー	じゃがいも サラダ油 バター 米粉	鶏肉 生クリーム 牛乳	玉ねぎ にんじん グリンピース	鶏ガラスープ 塩 こしょう	29.3
	月 ブロッコリーサラダ	ドレッシング	ハム	ブロッコリー カリフラワー コーン		26.9
14	ご飯 牛乳	米	牛乳			707
	里いものそぼろ煮	里いも サラダ油 砂糖 でん粉	鶏肉 厚揚げ	玉ねぎ にんじん いんげん	おろししょうが 醤油 酒	25.6
	火 きんぴらごぼう	ごま油 サラダ油 砂糖 ごま	茎わかめ ちくわ	ごぼう こんにゃく にんじん	醤油 みりん	17.3
15	コッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			854
	焼豚ラーメン	中華麺 ごま ごま油	焼豚	もやし キャベツ にんじん	豚骨スープ 鶏ガラスープ おろししょうが おろしにんにく 塩 こしょう 醤油	31.8
	水 揚げギョーザ	ラード でん粉 砂糖 ごま油 小麦粉	豚肉	キャベツ 玉ねぎ 白菜	醤油 おろししょうが おろしにんにく 塩	34.8
16	ご飯 牛乳	米	牛乳			673
	いわし甘露煮◇【きゅうり】	砂糖 でん粉	いわし(魚)	【きゅうり】	醤油 みりん 塩【塩】	30.0
	木 豚汁	里いも	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	おろししょうが 煮干だし	17.6
17	ご飯 牛乳	米	牛乳			752
	チキンカレー(ルウ)	じゃがいも サラダ油 バター 小麦粉	鶏肉	玉ねぎ にんじん グリンピース	鶏ガラスープ クチャップ ウスターソース おろしにんにく カレー粉 塩	23.9
	金 グリーンサラダ【豆乳プリン◇】	サラダ油 砂糖【豆乳プリン】	ツナ(まぐろ)	キャベツ ブロッコリー にんじん	塩 こしょう 醤油 酢	21.4
20	振替休業日					
21	減量わかめご飯 牛乳	米	牛乳 わかめ		塩	686
	山菜うどん	うどん	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	しいたけ にんじん ねぎ わらび えのき 竹の子	煮干だし かつお節 醤油 塩	30.5
	火 もやしと小松菜のソテー		ウインナー	コーン 小松菜 もやし にんじん	塩 こしょう	17.3
22	ミルクパン 牛乳	ミルクパン	牛乳			686
	平つくね◇【ブロッコリー】	でん粉 砂糖 ラード	鶏肉 かつお節	キャベツ【ブロッコリー】	塩 おろししょうが ガーリックパウダー【塩】	30.3
	水 春野菜スープ	じゃがいも サラダ油	鶏肉 ウインナー	キャベツ 玉ねぎ にんじん アスパラガス	鶏ガラスープ 塩 こしょう 醤油	27.4
23	ご飯 牛乳	米	牛乳			815
	鶏の唐揚げ【キャベツレモン和え】	小麦粉 米粉 大豆油	鶏肉	【キャベツ】	酒 醤油 おろししょうが おろしにんにく【醤油 レモン汁 酢】	32.0
	木 のっぺい汁	里いも でん粉	油揚げ 豆腐	ごぼう にんじん しめじ ねぎ	煮干だし 醤油 塩	29.7
24	ご飯 牛乳	米	牛乳			687
	ホイコーロー	サラダ油 砂糖 ごま油 でん粉	豚肉 みそ	にんじん キャベツ 玉ねぎ ピーマン 竹の子	おろしにんにく 酒 トウバンジャン デンメンジャン オイスターソース 醤油	28.0
	金 中華スープ	ごま油	ベーコン 豆腐	きくらげ にんじん えのき もやし いら	鶏ガラスープ 醤油 中華スープストック 塩	22.8
27	コッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			693
	ボークビーンズ	じゃがいも サラダ油 砂糖	豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん グリンピース	クチャップ トマトピューレ ハヤシルフ ウスターソース 鶏ガラスープ 塩	33.0
	月 ツナサラダ	サラダ油 砂糖	ツナ(まぐろ)	キャベツ きゅうり コーン	酢 塩 こしょう 醤油 レモン汁	23.6
28	ご飯 牛乳	米	牛乳			709
	吉野煮	里いも 砂糖 でん粉	鶏肉 厚揚げ	ごぼう 竹の子 しいたけ こんにゃく にんじん いんげん	醤油 みりん	24.4
	火 春雨の酢の物	春雨 ごま油 砂糖	チキンハム	きゅうり キャベツ	酢 醤油	18.9
29	昭和の日					
30	ご飯 牛乳	米	牛乳			645
	豚肉のオイスターソース炒め	ごま油 砂糖	豚肉	キャベツ にんにくの芽 にんじん	醤油 酒 おろししょうが おろしにんにく オイスターソース こしょう	26.1
	水 チンゲン菜のスープ		ベーコン	チンゲン菜 玉ねぎ にんじん えのき きくらげ	鶏ガラスープ 酒 醤油 中華スープストック 塩 こしょう	18.7

※ 入荷の都合により、材料等が変更になる場合があります。あらかじめ、御了承ください。



ご入学、ご進級おめでとうございます。

いよいよ新学年が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期のみなさんの心と体の健康を支えるため、安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

今月のテーマ

学校給食について知ろう！

「食育」は、知育、徳育、体育の基礎となる大切なもので、学校の食育の中心は「学校給食」です。安心・安全でおいしい給食を通して、子ども達に食のすばらしさを伝えていきます。

<p>学校給食の目標 (学校給食法より)</p>	<p>① 健康な体をつくる</p>	<p>② よりよい食習慣をつくる</p>	<p>③ 協力して楽しく食べる</p>
<p>④ 食べものの命に感謝する</p>	<p>⑤ はたらく人々に感謝する</p>	<p>⑥ 食文化を学ぶ</p>	<p>⑦ 社会の仕組みを知る</p>

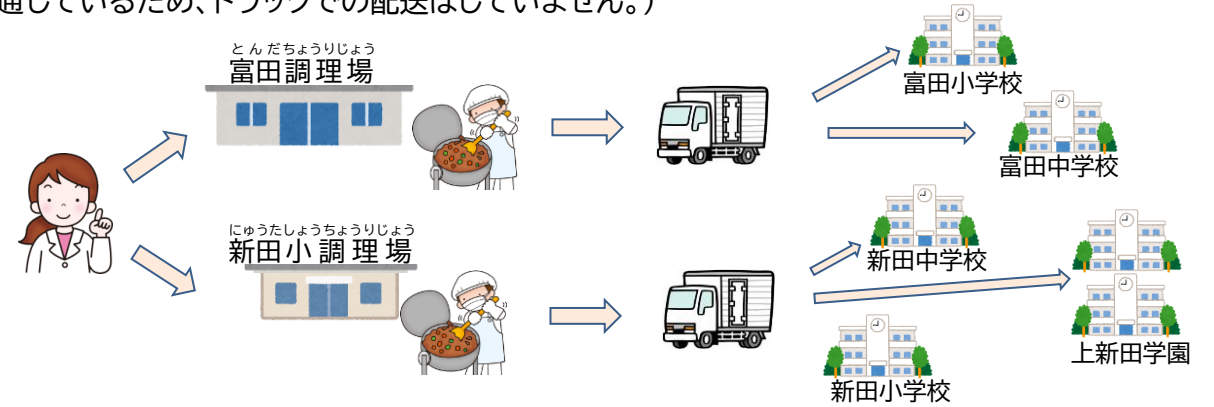


今年度より新富町の給食では「金芽米」が使われます。金芽米とは、「亜湖粉層」と呼ばれる、栄養が詰まった層を残して精米をしたお米です。通常は失われがちなビタミン、ミネラル、うまみ成分が多く含まれるそうです。「金芽米」という名前は、この精米のあとに残る胚芽の一部が金色に見えることから名づけられたそうですよ。味わっていただきましょう！

新富町の給食について知ろう！

新富町の給食は、全学校統一献立です。町内所属の2名の栄養教諭・学校栄養職員が献立を作成しています。小学校と中学校では、1人当たりの量を変えて栄養価を調整しています。

富田学校給食共同調理場と新田小学校給食調理場で調理し、保温食缶につき分けてコンテナに積み込み、トラックで各学校へ配送しています。(新田小学校のみ、調理場と配膳室が直通しているため、トラックでの配送はしていません。)



献立作成 → 調理 → 配送 → 各学校へ

給食レシピ紹介 「春野菜のパペロンチーノ」

【材料】 2束分

- スパゲティ … 2束
- ベーコン … 35g
- サラダ油 … 適量
- おろしにんにく … 0.6g
- たまねぎ … 60g
- にんじん … 30g
- キャベツ … 40g
- ほうれん草 … 25g
- オリーブオイル … 小さじ1
- ★白ワイン … 小さじ1
- ★薄口醤油 … 適量
- ★一味唐辛子 … 適量
- ★塩、こしょう … 少々

【作り方】

- ◇ たっぴりのお湯でスパゲティをゆでる。(具材の出来上がりと同時にゆであがるように)
- ① フライパンにサラダ油を入れ、ベーコンを炒める。
- ② ①におろしにんにくを入れ、たまねぎ、にんじんを入れる。
- ③ ②の野菜に火が通ってきたら、キャベツ、ほうれん草を入れる。
- ④ 調味料(★)を入れる。
- ⑤ ④にゆであがったパスタを入れて混ぜる。
- ⑥ 最後にオリーブオイルを入れる。



4月の給食に使われる新富町産の食材です！

- キャベツ
- きゅうり
- ピーマン
- にら
- 米粉
- 小麦粉 (27日コッパパン)



新富町公式キャラクター おとみちゃん