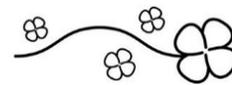


◀今月の地場産品(予定)▶  
 富谷市(大和町)…米 トマトビュレ まいたけ(大和町産)  
 宮城県…牛乳 豚肉 わかめ たまご パブリカ  
 きゅうり パン(県産小麦約50%使用)

# 4月 予定献立表



2024年：小学校

富谷市学校給食センター

日 (曜)	こんだて ★牛乳は毎日つきます。	あかのしよくひん	みどりのしよくひん	きのしよくひん	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	給食なしの学校
		ちやにく、ほねになる	からだのちようしをととのえる	なつやちからになる	脂質(g)	塩分(g)	
8 (月)	始業式・入学式						
9 (火)	バターロールパン チキンナゲット(2個) 枝豆とコーンのソテー ミネストローネ	ぎゅうにゅう とりにく ウィンナー ベーコン ひよこまめ	コーン えだまめ にんにく セロリー たまねぎ にんじん キャベツ トマト パセリ	パン しよくぶつゆ バター オリーブオイル マカロニ こむぎこ	658 30.2	26.3 2.9	丘小1年・東向小1年 あけ小1年・日小1年 成東小1年・成小1年 明小1年・利支
10 (水)	とみや米のわかめごはん 豆腐ハンバーグの照り焼きソースがけ ほうれんそうのおひたし さつま汁	ぎゅうにゅう わかめ とうふ とりにく ささかまぼこ かつおぶし あぶらあげ みそ おから	しょうが ほうれんそう もやし にんじん だいこん たまねぎ ねぎ	ごはん さとう かたくりこ さつまいも ごまあぶら	558 14.8	25.0 3.1	東向小1年 あけ小1年 日小1年・利支
11 (木)	とみや米のごはん サバのみそ煮 肉じゃが かきたま汁	ぎゅうにゅう サバ みそ ぶたにく とうふ たまご	にんじん たまねぎ グリンピース ほししいたけ ほうれんそう	ごはん しよくぶつゆ さとう じゃがいも かたくりこ	637 23.4	27.4 2.3	東向小1年 日小1年 利支
12 (金)	ポークカレーライス <食育の日こんだて> (とみや米の麦ごはん ポークカレー) 春色サラダ お祝いデザート	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	にんじん キャベツ きゅうり コーン にんにく しょうが りんご たまねぎ トマト	ごはん むぎ ドレッシング しよくぶつゆ じゃがいも おいわいゼリー	656 18.5	20.0 2.1	
15 (月)	とみや米のごはん ほねにきをつけましょう たら米粉フライ(クラス用ソース) 切干大根の炒り煮 わかめと豆腐のみそ汁	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ みそ わかめ たら	にんじん ほししいたけ ねぎ きりぼしだいこん たまねぎ	ごはん しよくぶつゆ さとう じゃがいも	585 16.4	22.0 2.6	
16 (火)	ミルクパン ハーブチキン カラフルサラダ コーンポターージュ	ぎゅうにゅう とりにく ひよこまめ	ブロッコリー カリフラワー パブリカ たまねぎ にんじん コーン パセリ	パン ドレッシング バター じゃがいも なまクリーム	614 23.5	30.8 2.9	
17 (水)	とみや米のごはん イカ天丼の具 ごぼうとぶた肉のみそ炒め 県産まいたけのすまし汁	ぎゅうにゅう イカ ぶたにく みそ なると とうふ わかめ	ごぼう にんじん さやいんげん まいたけ	ごはん しよくぶつゆ さとう かたくりこ マロニー こむぎこ	584 17.4	23.4 2.5	
18 (木)	とみや米のごはん 甘酢肉団子(2個) チョレギサラダ みそワタンスープ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく わかめ	キャベツ きゅうり にんにく にんじん たまねぎ もやし メンマ コーン ねぎ	ごはん しよくぶつゆ ワタンスープ	568 16.6	21.5 2.3	
19 (金)	中華飯(とみや米のごはん 中華飯の具) フルーツ杏仁ミックス	ぎゅうにゅう あんにんどうふ イカ ぶたにく えび うずらのたまご	もも みかん りんご レモン しょうが にんじん ほししいたけ たけのこ もやし はくさい さやいんげん	ごはん さとう しよくぶつゆ かたくりこ ごまあぶら	583 15.0	24.3 2.0	
22 (月)	とみや米のごはん ポークシューマイ(2個) チャプチェ ごまみそスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ	にんにく にんじん たけのこ ほししいたけ ピーマン たまねぎ もやし メンマ コーン	ごはん しよくぶつゆ ごま さとう はるさめ ごまあぶら こむぎこ	561 15.7	22.1 2.4	富小・丘小 東向小・あけ小 日小・成東小 成小
23 (火)	背割りソフトパン ロングウィンナー(クラス用ケチャップ) ポテトのチーズ煮 ジュリアンスープ	ぎゅうにゅう ウィンナー ベーコン チーズ とりにく	パセリ セロリー にんじん たまねぎ だいこん キャベツ	パン バター じゃがいも しよくぶつゆ	556 24.3	24.4 3.2	
24 (水)	ミートボールハヤシライス (とみや米のごはん ミートボールハヤシチュー) れんこんとごぼうのサラダ	ぎゅうにゅう ハム ぶたにく とりにく	れんこん ごぼう きゅうり トマト にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース	ごはん マヨネーズ ごま しよくぶつゆ じゃがいも かたくりこ	626 21.6	19.0 2.5	東向小2年
25 (木)	とみや米のごはん 肉みそ ほうれんそうのり酢和え おじゃがもち汁	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ツナ のり あぶらあげ	たまねぎ ほししいたけ キャベツ グリンピース ほうれんそう ごぼう だいこん にんじん しめじ ねぎ	ごはん しよくぶつゆ さとう かたくりこ ごま おじゃがもちボール	579 15.5	27.1 2.0	明小
26 (金)	とみや米のごはん ほねにきをつけましょう メバル塩こうじ焼き ひじきと大豆の炒り煮 じゃがいもとだいこんのみそ汁 ヨーグルト	ぎゅうにゅう メバル とりにく ひじき だいず あぶらあげ とうふ みそ ヨーグルト	にんじん さやいんげん だいこん ねぎ	ごはん しよくぶつゆ さとう じゃがいも	601 17.0	29.3 1.9	
30 (火)	ココアパン トマトオムレツ ブロッコリーとコーンのサラダ クリームスープスパゲティ	ぎゅうにゅう たまご ベーコン チーズ とりにく	ブロッコリー きゅうり コーン にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ トマト	パン ドレッシング オリーブオイル スパゲティ なまクリーム	654 29.3	24.9 2.7	富小 丘小

※都合により献立が変更になる場合があります。給食のない学校は、学校により等でもご確認下さい。栄養価は中学年(3・4年生)の表示です。

今月のもくひょう

みんなで協力して、楽しい給食時間にしましょう。

各学級に配布されている『給食の約束』、  
『給食のあとかたづけをよく見ながら、協力して作業をしましょう。』



平均(単位)	今月の平均値	基準値
エネルギー(Kcal)	601	650
たんぱく質(g)	24.5	21.1~32.5
脂質(g)	20.0	14.4~21.6
塩分(g)	2.5	2未満

## 《食育の日こんだて》12日…「入学・進級 おめでとう給食」

ご入学、ご進級おめでとうございます。  
 新しい環境での学校生活に、子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな、子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も「おいしく・楽しく・安全な」給食を、給食センターの職員一同、力を合わせて届けたいと思います。  
 4月の食育の日こんだてでは、富谷市の給食で一番人気のある「カレーライス」と、暖かな春の色合いを表現した「春色サラダ」、お祝いの気持ちを込めた「デザート」です。  
 今年度も一年間、どうぞ、よろしくお願いたします。

### 🌸1年生の簡易給食🌸

新1年生のみなさん、入学おめでとうございます。  
 4月9日から12日までは、給食に慣れてもらうための簡易給食になります。



9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
★バターロールパン ★牛乳 ★チキンナゲット (2個) ★さくらゼリー 富小の1年生	★とみや米の わかめごはん ★牛乳 ★豆腐ハンバーグの 照り焼きソースがけ ★冷凍ベビーパン 富小・丘小・成東小 成小・明小の1年生	★とみや米のごはん ★牛乳 ★サバのみそ煮 ★豆乳プリン 富小・丘小・あけ小 成東小・成小・明小 の1年生	★ポークカレーライス ・とみや米の麦ごはん ・ポークカレー ★牛乳 ★お祝いデザート 丘小・東向小・あけ小 日小・成東小・成小 明小の1年生

## ●●給食の内容●●

### ◎ごはん 週4回 <(月)(水)(木)(金)>

米は、富谷市で生産された「ひとめぼれ」の1等米を使用しています。月に1~2回は、混ぜごはんや炊き込みごはんになるときもあります。大和町にある炊飯委託工場から、直接各学校に届けられます。

### ◎パン 週1回 <(火)>

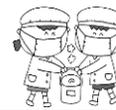
国産小麦粉100%使用のパンを供給しています。その内、40%が県産小麦「夏黄金(なつこがね)」、10%が県産小麦「シラネコムギ」となっています。名取市にある学校給食パン協業組合で作られ、各学校に配送されます。

### ◎牛乳

200mlの紙パック入りで、給食に毎日1本付きまます。県内で生産された新鮮でおいしい牛乳です。

### ◎おかず

煮物・和え物・炒め物・汁物・焼き物・揚げ物など、給食センターで調理し、各学校へ届けます。主菜・副菜・汁物の組み合わせで、デザートが付くこともあります。季節毎に、富谷市や黒川郡で生産されている食材も使用しています。



公益財団法人 宮城県学校給食会が制作したDVD「おいしいパンがでるまで」が、YouTubeチャンネルで公開されています。給食のパンがでる様子を、ぜひ動画でご覧ください。

