

令和6年度

4月分学校給食予定献立表

小学校B

藤枝市立北部学校給食センター

日 曜日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	ワンポイント
			体を作る食品 (赤色)	体の調子を整える食品 (緑色)	エネルギーの もととなる食品(黄色)	調味料		
9 (火)	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ		640	いわしは骨まで食べられるように調理されています。
	いわしのみぞれに	小麦 大豆 さば	いわし	だいこん	さとう でんぶん	しょうゆ 醤 さばエキス		
	そくせきつけ	大豆 小麦	しおこんぶ	キャベツ きゅうり				
	にくじやが	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なまあげ	たまねぎ こんにゃく にんじん グリンピース	じゃがいも さとう しょくぶつゆ	しょうゆ 和風だし みりん		
10 (水)	ごはん	乳	かつおぶし のり	まっちゃん	こめ		605	葉梨小のりエキスト献立です。
	おかかぶりかけ	きゅうにゅう	ぎゅうにゅう	さとう	さとう	塩		
	ちくわのふじえたらやあげ	ちくわ	ちくわ	でんぶん こむぎこ しょくぶつゆ				
	かいそうサラダ (あじそドレッシング)	卵 小麦 さば	わかめ こんぶ ふのり とさかのり	きゅうり キャベツ とうもろこし		あおじそドレッシング		
11 (木)	かきたまじる	卵 小麦 大豆 さば	たまご かまぼこ	たまねぎ ほうれんそう にんじん	でんぶん	かつおの素 しょうゆ 塩	24.3	
	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ			
	さばのたつたあげ	さば 大豆 小麦	さば		でんぶん しょくぶつゆ	しょうゆ みりん		
	ふじえだあえ			キャベツ きゅうり にんじん しそ		塩		
12 (金)	けんちんじる	鶏肉 大豆 さば 小麦	とうふ とりにく あぶらあげ	こまつな だいこん しめじ		かつおの素 しょうゆ 塩	24.3	
	せわりげんまいパン	小麦 乳	ぎゅうにゅう		パン げんまい			
	フランクフルト	豚肉	フランクフルト		しょくぶつゆ さとう	ケチャップ ソース ワイン		
	カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)	豚肉 小麦 鶏肉	にくだんご	キャベツ きゅうり ハブリカ	イタリアンドレッシング			
15 (月)	やさいとくだんごのスープ	豚肉 大豆 鶏肉	にくだんご	はくさい たまねぎ にんじん ほししいだけ しょうが		チキンブイヨン しょうゆ 塩 酒 スープストック こしょう	24.8	
	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ			
	ポークしゅうまい	豚肉 鶏肉 大豆 小麦	ぶたにく とりにく たら	たまねぎ	こむぎこ でんぶん さとう	しょうゆ 塩		
	きゅうりのひたひた	小麦 大豆 ごま	かつおぶし	きゅうり	さとう ごまあぶら	しょうゆ 醤 一味とうがらし		
16 (火)	マーポーはるさめ	豚肉 いか 小麦 鶏肉 大豆 ごま	ぶたにく いか	たまねぎ キャベツ にんじん はねぎ ほししいだけ しょうが	はるさめ しょくぶつゆ ごまあぶら でんぶん さとう	しょうゆ オイスターソース 塩 中華スープ トウバンジヤン	25.1	
	さくらごはん	大豆 小麦	ぎゅうにゅう		こめ	しょうゆ 塩		
	わかどりのからあげ	鶏肉	とりにく		しょくぶつゆ	からあげこ		
	おひたし	小麦 大豆	かつおぶし	キャベツ ほうれんそう	さとう	しょうゆ		
17 (水)	わかたけじる	さば 大豆	とうふ わかめ みそ	たけのこ たまねぎ しめじ		かつおの素	609	
	おいわいゼリー	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みすあめ			
	ちゅうかめん	小麦	ぎゅうにゅう		めん			
	しおラーメンスープ	豚肉 小麦 鶏肉 大豆	ぶたにく なると わかめ	チンゲンサイ にんじん もやし メンマ どうもろこし		しおラーメンスープ 酒 チキンブイヨン		
18 (木)	ぎょうざ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	ぶたにく とりにく	キャベツ たまねぎ にら しょうが	こむぎこ しょくぶつゆ さとう	しょうゆ 塩	26.3	
	キャベツのなんばんづけ	ごま 小麦 大豆		キャベツ にんじん	さとう ごまあぶら	しょうゆ 醤 一味とうがらし		
	ヨーグルト	乳	ヨーグルト					
	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ			
19 (金)	ぎゅうにゅう	豚肉 鶏肉 乳 大豆 小麦 りんご	ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん セロリー グリンピース にんにく	じゃがいも しょくぶつゆ	カレールウ チキンブイヨン ソース こしょう チャツネ ケチャップ コンソメの素	677	
	ポークカレー	鶏肉 小麦 大豆	とりにく	ににく	パンこ こむぎこ しょくぶつゆ 豚脂	しょうゆ 塩 こしょう		
	チキンナゲット	鶏肉 小麦 豚肉 大豆		キャベツ きゅうり	わふうドレッシング			
	ゆでやさい (わふうドレッシング)							
19 (金)	レーズンパン	小麦 乳	ぎゅうにゅう	ほしごう	パン		594	
	さけフライ	さけ 小麦	さけ		パンこ こむぎこ しょくぶつゆ	塩 こしょう		
	ビーフンソテー	豚肉 小麦 鶏肉 大豆	べーコン	キャベツ もやし	ビーフン しょくぶつゆ	コンソメの素 しょうゆ 塩 こしょう		
	やさいスープ	豚肉 小麦 鶏肉 大豆	ぶたにく	たまねぎ はくさい にんじん ほうれんそう		チキンブイヨン しょうゆ コンソメの素 塩 こしょう		
22 (月)	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ		625	
	ぎゅうにゅう	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	ぶたにく とりにく	たまねぎ	こむぎこ でんぶん こめこ しょくぶつゆ さとう バンこ	塩		
	こまつなしめじのレモンす	小麦 大豆		こまつな しめじ レモン果汁		しょうゆ 和風だし 酒 みりん		
	ぶたにくとだけこのぐくさんスープ	小麦 大豆 豚肉	ぶたにく わかめ	たけのこ だいこん ほうれんそう にんじん		チキンブイヨン しょうゆ 塩 コンソメの素 こしょう		
23 (火)	ごはん	乳	ぎゅうにゅう		こめ		607	
	ぎゅうにゅう	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく	こんにゃく たまねぎ グリンピース	さとう でんぶん しょくぶつゆ	しょうゆ みりん 酒		
	やさいいため	豚肉 鶏肉		もやし キャベツ にんじん	しょくぶつゆ	コンソメの素 塩 こしょう		
	つみれじる	大豆 さば	とうふ つみれ みそ	だいこん ごぼう はねぎ しょうが		かつおの素		

○藤枝市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の食品を『アレルギー』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉
豚肉 まつたけ 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

※材料購入の都合などにより献立を変更することがあります。

令和6年度

4月分学校給食予定献立表

小学校B

藤枝市立北部学校給食センター

日 曜日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	ワンポイント
			体を作る食品 (赤色)	体の調子を整える食品 (緑色)	エネルギーの もとになる食品 (黄色)	調味料		
(水)	バーガーバン きゅうにゅう	小麦 乳 乳	きゅうにゅう		パン		647	春が旬のた けのこをサ ラダにしま した。
	てりやきハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦	とりにく ふたにく	たまねぎ	でんぶん ジャガイモ しょくぶつゆ さとう	しょうゆ みりん ケチャップ 塩		
	だけのこサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆 ごま ドレ(ごま)		だけのこ きゅうり にんじん	さとう ごま ごまドレッシング	しょうゆ 酒 みりん ペシャメルソース こしょう	27.7	塩 スープストック ワイン チキンブイヨン
	チンゲンサイの クリームに	鶏肉 乳 小麦 大豆 豚肉	きゅうにゅう とりにく チーズ	たまねぎ チンゲンサイ にんじん しめじ	しょくぶつゆ			
(木)	ごはん きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう		ごめ		637	レバーには ビタミンA や鉄分がた くさん含ま れています。
	わかどりとレバーの カレーあえ	鶏肉 小麦 大豆	とりにく とりレバー	たまねぎ レモン果汁	でんぶん しょくぶつゆ さとう	しょうゆ 醋 カレーご		
	ナムル	ごま 小麦 大豆		もやし ほうれんそう にんじん	ごま ごまあぶら	しょうゆ	26.2	コンソメの素 チキンブイヨン 酒
	ワンタンスープ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく	たまねぎ にんじん はねぎ しょうが	ワンタンのかわ	しょくぶつゆ 塩 コンソメの素 チキンブイヨン 酒		
(金)	マーガリンパン きゅうにゅう	小麦 乳	きゅうにゅう		パン マーガリン		661	
	たまごロール	卵 小麦 大豆	たまご		でんぶん さとう	しょうゆ 塩		
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな とうもろこし	さとう しょくぶつゆ	しょうゆ 醋	28.4	ケチャップ ソース ワイン スープストック 塩 トマトピューレ
	ポークピーンズ	豚肉 大豆 乳 鶏肉	ぶたにく だいす チーズ	たまねぎ にんじん にんにく バセリ	じゃがいも しょくぶつゆ さとう			
(火)	ごはん きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう		ごめ		624	
	さわらの みりんじょうゆやき	小麦 大豆	さわら		さとう しょくぶつゆ	しょうゆ みりん		
	かふうあえ	ごま 小麦 大豆		ほうれんそう にんじん もやし	はるさめ さとう ごま ごまあぶら	しょうゆ 醋	27.1	かつおの素
	とんじる	豚肉 大豆 さば	ぶたにく なまあげ みそ	たまねぎ こんにゃく ごぼう はねぎ				

給食が始まります！



藤枝市給食レシピ



給食準備の仕方

給食当番は安全で衛生的に準備をして配膳する大切な役割があります。給食の準備を通して、協力して思いやりや責任感を持って仕事をすることを学びます。



パートさん
募集

藤枝市内には3つの給食センターがあり、市内27校の小中学校に配達しています。

○中部給食センター

藤枝小学校・西益津小学校・藤枝中央小学校・高洲南小学校・高洲小学校
広幡小学校・藤岡小学校・岡部小学校・朝比奈第一小学校・西益津中学校
広幡中学校・岡部中学校



○北部給食センター

青島東小学校・青島北小学校・葉梨小学校・葉梨西北小学校・稻葉小学校
瀬戸谷小学校・藤枝中学校・葉梨中学校・瀬戸谷中学校・青島北中学校

○西部給食センター

青島小学校・大洲小学校・青島中学校・高洲中学校・大洲中学校

今年度も1年間よろしくお願いいたします。

北部給食センターで
働いてみませんか

◇ 就業時間
8:00~12:00

◇ 仕事内容

調理補助（食材の洗浄、カット、
調理、調理後の器具等の洗浄 等）

子育て中のママが多い職場です♪
お気軽にお問い合わせください。

<問い合わせ先>
北部学校給食センター
TEL 644-0252
担当：村松