

日	曜日	牛乳	献立名	赤群 (血や肉をつくるもの)	黄群 (力や体温となるもの)	緑群 (体の調子をよくするもの)	エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	説明
11	火	○	ご飯 麻婆豆腐 チンゲン菜のオイスター炒め	牛乳 豚肉 みそ豆腐 ベーコン	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 干しいたけ たけのこ 長ねぎ 緑豆もやし チンゲン菜	607	25.9	給食スタート (11日) ご進級おめでとございます。いよいよ今日から給食が始まります。調理場では、みなさんが毎日元気に過ごせるように、おいしくて安全な給食を届けられるよう、職員一同、力を合わせてがんばります。1年間よろしくお祈りします。
12	水	○	ご飯 ホキの甘酢だれ 中華風野菜スープ いんげんソテー	牛乳 ホキ 鶏肉 豆腐 ベーコン	米 でん粉 米ぬか油 砂糖	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ きくらげ たら 長ねぎ いんげん とうもろこし	586	21.6	ご当地給食(神奈川県) けんちん汁 (14日) けんちん汁は、神奈川県内の郷土料理です。鎌倉の建長寺というお寺でお坊さんが作った汁物が始まりで、「けんちん汁」と呼んでいたものがなまって「けんちん汁」という名前になったという説があります。
13	木	○	コッペパン(背スライス) 豚肉とキャベツの煮込み チリコンカン	牛乳 豚肉 フランクフルト 大豆 いんげん豆	コッペパン 米ぬか油 じゃがいも 米粉	にんにく セロリ 人参 玉ねぎ キャベツ	591	27.6	
14	金	○	ご飯 鶏肉のねぎだれ けんちん汁 切干大根とベーコン炒め	牛乳 鶏肉 豆腐 ベーコン	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	生姜 にんにく 長ねぎ 人参 ごぼう こんにゃく 大根 切干大根 玉ねぎ	595	24.2	世界の料理(ドイツ) ジャーマンポテト (21日) 4月の世界の料理は、ドイツです。ドイツは西ヨーロッパに位置する国で、正確な名前をドイツ連邦共和国と言います。北海道よりも北に位置していて、冬の寒さが厳しい土地です。そのため、収穫してから長く保存できるじゃがいもがよく食べられています。ジャーマンポテトは、じゃがいもを使ったドイツの料理という意味で名付けられた和製英語です。実際はドイツにジャーマンポテトという名前の料理はありませんが、シュベック・カルトツフェル(ベーコンとじゃがいもの料理)という似たような家庭料理があります。
17	月	○	ご飯 ほっけの竜田揚げ 吉野汁 キャベツのごま酢和え	牛乳 ほっけ 鶏肉 豆腐 油揚げ	米 でん粉 米ぬか油 砂糖 ごま	生姜 人参 大根 干しいたけ 長ねぎ キャベツ えのきたけ	633	26.5	
18	火	○	ご飯 春野菜の煮物 春雨サラダ	牛乳 鶏肉 さつま揚げ ハム	米 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 緑豆春雨	生姜 ごぼう 人参 玉ねぎ こんにゃく 干しいたけ たけのこ いんげん 緑豆もやし きゅうり	609	23.3	
19	水	○	ポークカレー(麦ご飯) アスパラとコーンのサラダ	牛乳 豚肉 チーズ	麦ご飯 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 パター 小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ とうもろこし アスパラガス	687	21.7	
20	木	○	ゆかりご飯 さわらの西京みそだれ 若竹汁 肉入りきんぴら	牛乳 さわら みそわかめ 豚肉	ゆかりご飯 米ぬか油 砂糖 でん粉 ごま ごま油	人参 たけのこ えのきたけ 長ねぎ ごぼう こんにゃく	600	27.5	
21	金	○	キャロット食パン ハンバーグバーベキューソース かぶとウインナーのスープ ジャーマンポテト	牛乳 ハンバーグ ウインナー ベーコン	キャロットパン 米ぬか油 砂糖 でん粉 じゃがいも	生姜 にんにく セロリ 人参 玉ねぎ かぶ	666	25.0	

給食に関するお知らせ

第一調理場の炊飯設備(災害時用)を活用したご飯の提供について

稲城市では、第一調理場と第二調理場の2施設で市内の公立小中学校の給食提供を行っています。第一調理場には、災害時の使用を想定した炊飯設備が設置されています。この設備を活用して月に1回程度第一調理場で炊飯したご飯の給食提供を行っています。稲城市内の小・中学校を下表の3つのグループに分け、グループの提供予定日に給食提供する予定です。


区分	学校名	調理場炊飯のご飯提供予定日
Aグループ	稲城第一小学校、稲城第三小学校、稲城第四小学校、稲城第六小学校、稲城第七小学校、南山小学校	令和5年4月24日(月)
Bグループ	稲城第二小学校、向陽台小学校、城山小学校、長峰小学校、若葉台小学校、平尾小学校	令和5年4月25日(火)
Cグループ	稲城第一中学校、稲城第二中学校、稲城第三中学校、稲城第四中学校、稲城第五中学校、稲城第六中学校	令和5年4月27日(木)

☆ 給食費は納期限までにお支払いください。
4月分の給食費の口座振替日は5月1日(月)です。今年度最初の振替日です。お忘れの無いよう指定口座への入金をお願いします。(※小学校1年生のみ、5月31日(水)に4月分と5月分を合わせて口座振替させていただきます。) 給食費は法律に基づき、保護者の皆様に食料費として公平にお支払いいただくものですので、未納がないようお願いいたします。毎回、指定口座の残高不足により振替が出来ない方が多々見受けられますので、必ず振替日の前日【4月30日(日)】までに指定口座にご用意ください。(学校給食費の未納には法的措置を講じております。前年度実績:7件)


☆ 長期欠席等により給食を停止したいときは、お早めに学校にお申し出ください。停止のお申し出がない期間は給食費がかかります。

☆ 学校給食では、お子さんに安全・安心な食事を食べていただくことを最優先に運営しております。そのため、材料の仕入れの段階等の問題により、急遽一部の給食提供ができなくなる場合もございます。その際には、別の日での献立等で調整させていただきますので、給食費の返還はいたしかねますが、ご理解くださいますようお願いいたします。


【学校給食費に関するお問い合わせ・ご相談】稲城市教育委員会学務課 042-378-2111内線652



稲城市HP「学校給食」ページ




◎稲城市立学校給食共同調理場の「よてい献立表・給食だより」や学校給食に関する情報はインターネット上でも見ることができます。(左記QRコードを読み込みアクセスしてください。)



子ども達に人気の給食レシピ掲載中!

クックパッド
「稲城市学校給食のキッチン」
QRコード



日	曜日	牛乳	献立名	赤 群 (血や肉をつくるもの)	黄 群 (力や体温となるもの)	緑 群 (体の調子をよくなるもの)	エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	説明
24	月	○	ご飯 鶏みそカツ 桜かまぼこのすまし汁 小松菜と油揚げの煮びたし	牛乳 鶏肉 豆乳 みそ かまぼこ 油揚げ	米 でん粉 米パン粉 米ぬか油 砂糖	にんにく 人参 大根 長ね ぎ キャベツ ぶなしめじ 小 松菜	625	24.6	調理場炊飯 (24日) 第一調理場には、ご飯を炊くための炊飯設備が設置されています。この炊飯設備は、万が一災害が起きた時に市民に温かいご飯が提供できる、防災設備としての役割を担っています。 炊飯設備を利用して、第一調理場で炊いたご飯を各校に月1回程度提供する予定です。(詳細は表面下部のお知らせをご覧ください。)朝早くから調理員さんが準備をして炊飯してくれるので、楽しみにしてください。
25	火	○	ご飯 凍り豆腐の卵とじ にらともやし炒め	牛乳 鶏肉 凍り豆腐 鶏卵	米 米ぬか油 砂糖	人参 玉ねぎ こんにやく 干 しいたけ グリンピース ぶなしめじ 緑豆もやし に ら	603	26.7	
26	水	○	ココアパン(コッペ) クリームシチュー キャベツとコーンのサラダ ニューサマーオレンジ(柑橘)	牛乳 ベーコン 鶏肉 生クリーム	ココアパン 米ぬか 油 じゃがいも バ ター 小麦粉 砂糖	玉ねぎ 人参 マッシュル ーム グリンピース とうもろこ し キャベツ ニューサマー オレンジ	646	22.6	
27	木	○	ご飯 さばの塩焼き わかめのみそ汁 白菜のおかか和え	牛乳 さば 豆腐 わ かめ みそ かつお 節	米 米ぬか油 砂糖	玉ねぎ 人参 白菜 緑豆も やし	585	26.7	たけのこ (28日) たけのこは4月から5月が旬の野菜です。地面から頭を出したたけのこは成長が早く、1日に1m以上伸びることもあり、30日ほどで立派な竹になります。たけのことして食べる場合には、地面に頭を出す前に掘り出します。
28	金	○	若竹ご飯 肉じゃが 小松菜のじゃこ和え	牛乳 豚肉 さつま揚 げ ちりめんじゃこ	若竹ご飯 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 ご ま油	人参 玉ねぎ こんにやく い んげん 緑豆もやし 小松菜	632	25.9	
* 材料等の都合により変更になることがあります。 * 小学校の基準値は中学年を基にしています。 * 給食の持ち帰りはできません。 * 給食開始日、終了日、提供日は各学校・学年によって異なる場合があります。							稲城市の平均値	619	25.0
							学校給食摂取基準	650	21~32



学校給食について



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

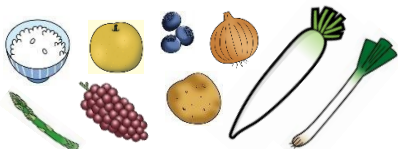
食事の重要性 おいしいね 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	感謝の心 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
心身の健康 健康! 心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	食文化 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典：文部科学省「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」(H31.3)

稲城市の学校給食について

食材

- ・旬の食材の使用を心がけ、なるべく国産のものを使用しています。
- ・加工品等は、無添加のものを極力選んでいます。
- ・市内農家、姉妹都市、友好都市の方々の協力、JA東京みなみと市役所経済課の連携により、地場産農産物と産直農産物等を積極的に活用しています。



栄養

文部科学省が策定した「学校給食摂取基準」に基づき、エネルギー・たんぱく質・脂質は1日の摂取基準量の1/3を、比較的摂りにくいカルシウム・ビタミン類は1/2程度を取れるよう心がけています。



献立

- ・日本の食文化を伝えていくために、和食の献立や行事食や郷土料理を取り入れています。
- ・世界の料理等を取り入れ、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



調理・衛生

- ・削り節や鶏ガラからだしやスープをとっています。
- ・カレーやシチュー等は、ルウから手作りしています。
- ・ドレッシングも手作りしています。
- ・調理器具、白衣や靴、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。

