


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
12	月	○	ご飯 さけの照り焼きだれ 玉ねぎのみそ汁 ひじきの煮物	牛乳 さけ みそ ひじき 油揚げ	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	人参 玉ねぎ えのきたけ こんにやく 枝豆	585	29.9	<b>給食スタート (12日)</b> 稲城市では今年度から第一調理場が新しくなりました。南山小の隣にある第一調理場と、若葉台小の隣にある第二調理場の2つの調理場から、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年間よろしくお願いします。 
13	火	○	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 絹さや 緑豆もやし 小松菜	632	25.9	
14	水	○	ココアパン(コッペ) デミグラスチキン かぶとベーコンのスープ ペンネソテー	牛乳 鶏肉 ベーコン 豚肉	ココアパン でん粉 米ぬか油 砂糖 マカロニ	グリーンピース 人参 玉ねぎ かぶ にんにく キャベツ ぶなしめじ	611	25.5	
15	木	○	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	
16	金	○	ご飯 さわらの西京みそだれ けんちん汁 キャベツのごま酢和え	牛乳 さわら みそ 豆腐 油揚げ	米 米ぬか油 砂糖 でん粉 さといも ごま	人参 ごぼう こんにやく 大根 長ねぎ キャベツ えのきたけ	580	27.1	

**さわら  
(16日)**

さわらは成長するにしたがって名前が変わる魚で、このような魚のことを出世魚と言います。体長が40~50cm位の小型魚の時は「さごし(さごち)」、50~70cm位では「やなぎ」、70cm以上の成魚になると「さわら」と呼びます。  
さわらはくせがなく食べやすい魚です。



**調理場からのお知らせ**



稲城市では、現在、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。第一調理場の建替え移転に伴い令和3年4月から稲城市の学校給食が大きく変わります。主な変更点については下記のとおりです。

また、第一調理場では、3月に引越しと4月からの給食提供に向けた準備やシミュレーション調理等を春休み期間中に急ピッチで行います。4月の小学校の給食提供は4月12日(月)、中学校は4月13日(火)から始まります。調理場では、今年度もみなさんが元気に成長してくれることを願って、給食づくりに励んでいきます。楽しみに待っていてください。

**1 稲城市学校給食の新たな取り組みについて**

新しい第一調理場は、1階に洗浄室と配送エリア、2階に調理室、3階に会議室や見学・体験スペースがある3階建てで、1日に最大6,500食調理できる機能があります。

さらに、稲城市学校給食では、新たな取り組みとして①調理作業ごとに居室を区分し、安全な給食提供のための徹底した衛生管理を可能とした環境の整備、②専用居室で調理した食物アレルギー対応食の提供、③災害時の使用を想定した炊飯施設を活用し、調理場で炊飯したご飯の給食提供(月1回程度)、④調理場で排出された調理くずや食べ残しのリサイクル(堆肥化)を行います。

また、令和3年9月から、市民等が学校給食への理解を深めるために、第一調理場の施設見学や第一調理場における給食試食会の事業を開始する予定です。

一般団体等のお申込みも可能ですので詳細が決定次第、申込方法等のご案内を市ホームページに掲載します。

**2 食物アレルギー対応食の提供**

新しい第一調理場では、専用の調理室を設け、第二調理場の管轄校を含む市内の公立小中学校に安全を最優先とした食物アレルギー対応食の提供を始めます。食物アレルギー対応食には、申し込みが必要となり、申し込んだ児童生徒は、年間を通して、毎日専用の容器に入った給食が提供されます。食物アレルギー対応食で除去対応する食品は、「乳・卵・小麦・えび・かに」の5品目です。これらの5品目全てを除去した、除去食または代替食を提供します。そのため、普通食でのパンの日は米粉パンに、飲用牛乳は飲用調製豆乳の提供となります。

**3 管轄校の変更**

各調理場の管轄校が、施設・設備や児童生徒数を考慮し、下記の通り変更になります。

【第一調理場管轄校】 小学校6校 中学校6校

- ①第一小学校 ②第三小学校 ③第四小学校 ④第六小学校
- ⑤第七小学校 ⑥南山小学校 ⑦第一中学校 ⑧第二中学校
- ⑨第三中学校 ⑩第四中学校 ⑪第五中学校 ⑫第六中学校

【第二調理場管轄校】 小学校6校

- ①第二小学校 ②向陽台小学校 ③城山小学校
- ④長峰小学校 ⑤若葉台小学校 ⑥平尾小学校

**4 飲用牛乳の容器変更**

飲用牛乳については、環境への負荷を低減し、持続可能な開発目標(SDGs)に寄与するための取り組みとして、これまでの紙パック牛乳から、びん牛乳に変わります。






▲3階会議室の見学・体験スペースから見た2階の調理室(第一調理場)



▲びん牛乳の包装には「稲城なしのすけ」をプリント



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
19	月	○	ポークカレー(麦ご飯) アスパラとコーンのサラダ ニューサマーオレンジ(柑橘)	牛乳 豚肉 チーズ	麦ご飯 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 バター 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 ニューサマーオレンジ	697	21.9	<b>カレーライス(19日)</b> 給食のカレーは、ルウから手作りしています。ルウは、米ぬか油や小麦粉、カレー粉などを加熱しながらよく練って作ります。また、玉ねぎを甘みが出るまでよく炒めたり、鶏ガラでとったスープで肉や野菜をじっくり煮込んだり、たくさんスパイスや調味料をあわせたりと、おいしく作るための工夫がたくさんあります。 
20	火	○	ご飯 あじフライ(ボトル中濃ソース) わかめのみそ汁 白菜のおかか和え	牛乳 あじ 豆乳 豆腐 わかめ みそ	米 でん粉 米パン粉 米ぬか油 砂糖	玉ねぎ 人参 白菜 緑豆 もやし	604	24.8	
21	水	○	キャロット食パン ハンバーグトマトソース ジュリエンスープ 青のりポテト	牛乳 ハンバーグ ベーコン 青のり	キャロットパン 米ぬか油 砂糖 でん粉 じゃがいも	にんにく 玉ねぎ トマト 人参 キャベツ	638	24.1	
22	木	○	ご飯 さばの塩焼き 桜かまぼこのすまし汁 小松菜と油揚げの煮びたし	牛乳 さば かまぼこ 油揚げ	米 米ぬか油 砂糖	人参 大根 長ねぎ キャベツ ぶなしめじ 小松菜	592	26.5	<b>東京2020オリ・パラ応援給食(フランス) ジュリエンスープ(21日)</b> 4月の東京2020オリンピック・パラリンピック応援給食は、フランスです。スープの名前である「ジュリエンス」は、フランス語でせん切りを意味します。ベーコンと一緒にせん切りにしたキャベツや人参などの野菜を鶏ガラスープで煮て、塩、こしょうで味付けして作りました。 
23	金	○	ご飯 のっぺ(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 さといも 砂糖 緑豆春雨	生姜 ごぼう 人参 玉ねぎ こんにゃく れんこん 干しいたけ たけのこ 絹さや 緑豆もやし きゅうり	594	24.3	
26	月	○	ご飯 鶏肉のねぎだれ 油揚げのみそ汁 ほうれん草とえのきのおひたし	牛乳 鶏肉 豆腐 油揚げ みそ	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	生姜 にんにく 長ねぎ 大根 ほうれん草 緑豆もやし 人参 えのきたけ	602	27.1	
27	火	○	ショートニングパン(コッペ) クリームシチュー キャベツサラダ (玉ねぎドレッシング) いちごゼリー	牛乳 ベーコン 鶏肉 生クリーム	ショートニングパン 米ぬか油 じゃがいも バター 小麦粉	玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリーンピース キャベツ きゅうり パプリカ	667	22.3	<b>ご当地給食(新潟県) のっぺ(23日)</b> のっぺは、新潟県などでよく食べられている、とろみがついた煮物です。にんじんやごぼう、しいたけ、鶏肉など、さまざまな種類の具と一緒にさといもを煮ることととろみがつきます。のっぺの名前は「とろみのある」という意味の「ぬっぺい」からきています。 
28	水	○	ご飯 ほっけの竜田揚げ 若竹汁 肉入りきんぴら	牛乳 ほっけ わかめ 豚肉	米 でん粉 米ぬか油 砂糖 ごま ごま油	生姜 人参 たけのこ えのきたけ 長ねぎ ごぼう こんにゃく	596	23.8	
30	金	○	中華丼(ご飯) 焼売(2コ/3コ) 海藻サラダ	牛乳 焼売 豚肉 いか えび なると 海藻	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 たけのこ 白菜 絹さや 緑豆もやし とうもろこし	643	25.7	
* 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	618 25.3	
							学校給食摂取基準	650 21~32	

## 学校給食について

学校給食は、学校で食べる“食事”ということだけではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子ども達の健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるもので、「学校給食法」という法律で、右の7つの目標が定められています。

## 学校給食の目標(「学校給食法」第2条より)

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が、食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



☆ 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4月30日(金)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(月)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、保護者の皆様に食材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29日(木)】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:5件)

☆ 学校給食では、お子さんに安全・安心な給食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がございます。当日の変更となった場合は、学校でお子さんを通じてお知らせいたします。なおその際には、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。

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(代)