

家庭数

# 7月分 学校給食予定献立表

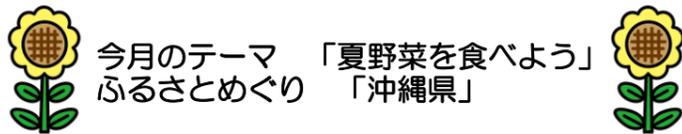
令和6年度

朝霞市立朝霞第五小学校

特定 原材料 除去 献立	日	曜	器具 はし スプーン その他	こんだて名		こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価		
				主食 つけるもの かけるもの	牛 乳		お か ず	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
★	1	月		ジュース	○	イナムドゥチ	ぶた肉、しいたけ、かまぼこ、厚揚げ、こんにゃく、かつお節、しょうゆ、みりん、みそ、はねぎ	640	32.0
						とりにくのさつぱりに	とり肉、ねしょうが、しょうゆ、酢、みりん、酒、三温糖、塩、でん粉		
						やさいのうめおかかあえ	キャベツ、きゅうり、ねり梅(梅、塩)、しょうゆ、みりん、かつお節、三温糖		
						ジュース	ぶた肉、にんじん、こんぶ、しいたけ、油揚げ、しょうゆ、米油、塩、酒、三温糖		
	2	火	 	ひまわり ランチルーム	○	ポテのポタージュ	とり肉、じゃがいも、たまねぎ、マッシュルーム、パセリ、チキンブイヨン、米油、 バター、小麦粉、粉チーズ、牛乳、塩、こしょう	630	26.2
				しろみぎかなの ラビゴットソースがけ		ホキ、でん粉、米油、トマト、きゅうり、たまねぎ、パセリ、レモン、酢、塩、こしょう			
				クロワッサン		えだまめとコーンのソテー	ベーコン、キャベツ、にんじん、にんにく、とうもろこし、えだまめ、米油、しょうゆ、塩、こしょう		
				クロワッサン		小麦粉、乳等を主原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、 ビタミンC、イースト、米こうじ			
	3	水		あじつけのり	○	なつやさいのみそしる	なす、たまねぎ、かぼちゃ、さやいんげん、みょうが、油揚げ、みそ、けずり節	647	25.2
				ごはん		さばのこうみだれ	さば、ねしょうが、長ねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、トウバンジャン、ごま油、酒、塩		
						にんじんしりしり	ツナ、にんじん、短冊卵、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、酒、塩		
						あじつけのり	乾のり、砂糖、しょうゆ、風味だし(鰹削り節、昆布)、食塩、水あめ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉		
	4	木		うどん	○	ひやしきつねうどん	えのきたけ、こまつな、にんじん、はねぎ、油揚げ、しいたけ、かつお節、 しょうゆ、みりん、三温糖、酒	598	24.9
						とりてん	とり肉、にんにく、ねしょうが、酒、しょうゆ、塩、小麦粉、米油		
						れいとうみかん	みかん		
						うどん	小麦粉、塩		
	5	金	 	5-1ランチルーム	○	たなばたじる	とり肉、にんじん、だいこん、えどな、糸かまぼこ、ちらしかまぼこ、かつお節、みりん、しょうゆ、 酒、塩	592	21.4
				たなばた ちらしずし		おほしさまフルーツポンチ	白桃、みかん、パイナップル、砂糖、クエン酸、酸化防止剤、星型寒天(ぶどう糖果糖液糖、 寒天、こんにゃく粉)、サイダー		
						たなばたちらしずし	米、さけ、短冊卵、油揚げ、にんじん、さやいんげん、いりごま、三温糖、みりん、 酢、塩、酒、きざみのり		
	8	月	 	5-3ランチルーム	○	ガンボスープ	とり肉、トマト、たまねぎ、オクラ、にんにく、オレガノ、チリパウダー、オリーブオイル、 チキンブイヨン、こしょう、塩	633	28.6
				ジャンバラヤ		しろみぎかなの バジルフライ	白身魚のバジルフライ(ホキ、パン粉、バジル、小麦粉、でん粉、なたね油、にんにく、 食塩、糊料)、米油		
						ジャンバラヤ	米、ぶた肉、たまねぎ、とうもろこし、えび、ウインナー、ピーマン、赤ピーマン、チキンブイヨン、 トマトケチャップ、白ワイン、米油、塩、ケイジャンスパイス、こしょう		

おもに体をつくるはたらき(赤) たんぱく質・無機質など ・体をつくる ・筋肉をつくる	おもに熱や力のもとになるはたらき(黄) 炭水化物・しぼうなど ・元気に運動ができる	おもに体の調子を整えるはたらき(緑) ビタミン・無機質など ・かぜをひきにくい ・おなかの調子がよい
肉・魚・小魚・豆腐 豆類・乳製品・卵	ごはん・パン・麺 いも類・油	緑黄色野菜 淡色野菜・果物

朝霞市では、地元の農家の方々の協力で学校給食に  
地元の野菜を使っています。  
多文化共生推進事業 児童の多文化共生意識を養うため、  
外国の料理を提供します。  
※ 今月の地場野菜は、じゃがいもです。(太字で表示)

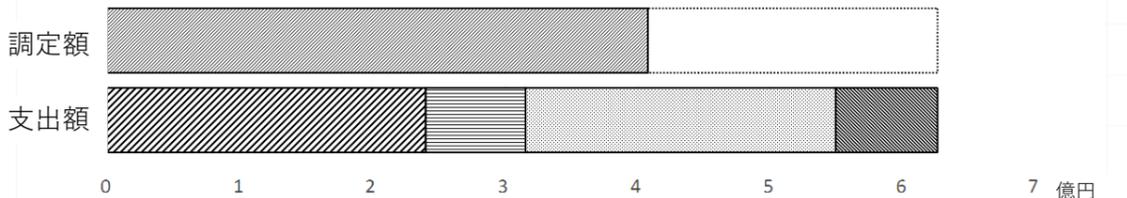


- 1日(月) ジュース、イナムドゥチ(沖縄県)
- 2日(火) 白身魚のラビゴットソース(フランス・多文化共生)
- 3日(水) にんじんしりしり(沖縄県)、夏野菜のみそ汁(旬)  
味付けのり(新紙幣発行記念)
- 5日(金) 七たちらし寿司、七汁・お星さまフルーツポンチ  
(行事食・七夕)
- 8日(月) ジャンバラヤ、ガンボスープ(アメリカ・多文化共生)
- 10日(水) もずく汁、ゴーヤチャンプルー(沖縄県)
- 16日(火) 夏野菜カレー(旬)、シークワサーゼリー(沖縄県)



## 令和5年度学校給食賄材料費に係る決算報告書

収入		支出	
調定額※	408,571,334	購入物資の種類	支出額
※「調定額」とは、保護者のみなさまからお預かりする給食費の総額です。 給食費は、すべて給食の材料費として支出されております。なお、この他の光熱水費、人件費、施設運営費等は公費により賄われております。		基本物資	240,935,133
		一般物資	74,631,638
			234,031,362
			77,367,800
		合計	626,965,933



令和5年度は次の保護者負担軽減策により皆さまからお預かりした金額が支出よりも少なくなりました。  
①児童生徒の学校給食費改定分の月額500円を市が負担  
②令和5年度10月から3月までの半年間の半額を市が負担  
③3人目以降無償化

特定原材料除去献立	日	曜	器具 はし スプーン その他	こんだて名		こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価		
				主食 つけるもの かけるもの	牛乳		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
	9	火		5-2ランチルーム	○	ポパイスープ	じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、ほうれんそう、とりがら、しょうゆ、塩、こしょう、米油	654	26.0
				こどもパン スライス	○	てりやきチキン	とり肉、ねぎしょうが、酒、しょうゆ、でん粉、米油、みりん、三温糖		
					○	ごぼうサラダ	ごぼう、にんじん、きゅうり、とうもろこし、マヨネーズ(卵不使用)、砂糖、酢、塩、こしょう、しょうゆ		
					○	こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	10	水		ごはん	○	もずくじる	もずく、とうふ、はねぎ、だいこん、かつお節、みそ	611	29.5
					○	まぐろとえどなの あまからいため	まぐろ、大豆、しょうが、えどな、しょうゆ、酒、でん粉、米油、三温糖、みりん		
					○	ゴーヤチャンプルー	ぶた肉、厚揚げ、ゴーヤ、もやし、にんじん、短冊卵、かつお節、ごま油、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉		
	11	木		ちゅうかめん	○	ファイバージャーチャーめん	ぶた肉、大豆、たまねぎ、たけのこ、にんじん、ごぼう、しいたけ、長ねぎ、ねぎしょうが、にんにく、八丁みそ、みそ、米油、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、でん粉、ごま油	667	29.5
					○	ちくわのサラダ	生ちくわ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、だいこん、米油、酢、すりごま、しょうゆ、こしょう、塩		
					○	れいとうパン	パイナップル		
					○	ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい		
	12	金		ごはん	○	ワンタンスープ	とり肉、ワンタン、にんじん、キャベツ、きくらげ、長ねぎ、とりがら、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩	603	23.6
					○	マーボーなす	ぶた肉、なす、たけのこ、長ねぎ、にんにく、ねぎしょうが、にら、しいたけ、みそ、テンメンジャン、でん粉、とりがら、トウバンジャン、三温糖、しょうゆ、米油		
					○	ナムル	にんじん、こまつな、もやし、ぜんまい、いりごま、ごま油、砂糖、しょうゆ、みりん、酢、塩		
★	16	火		ごはん	ジョア	なつやさいカレー	とり肉、たまねぎ、 <b>じゃがいも</b> 、かぼちゃ、なす、トマト、ねぎしょうが、にんにく、米油、カレールウ、とりがら、中濃ソース、トマトケチャップ、カレー粉、ガラムマサラ、しょうゆ	607	20.8
					ジョア	かいそうサラダ	海藻ミックス、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ごま油、しょうゆ、酢、こしょう、砂糖		
					ジョア	シークワサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁、水溶性食物繊維、砂糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料		
					ジョア	ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤、ビタミンD		
11回	○：牛乳が付きます。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。					基準栄養価	650	21~32	

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ウインナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
ちらしかまぼこ	魚肉、うらごし南瓜、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
糸かまぼこ	魚肉すり身、米粉、タピオカでん粉、食塩、砂糖
海藻ミックス	乾燥わかめ、乾燥白きりんさい、乾燥赤つのまた
りんごジュース(ランチルーム給食)	りんご果汁、香料
トウバンジャン	唐辛子、食塩、そら豆みそ(そら豆、食塩)、酒精、酸味料、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
ケイジャンスパイス	食塩、チリパウダー、ガーリック、ブラックペッパー、バジル、オニオン、唐辛子、パプリカ、クミン、オレガノ、セロリ、タイム、調味料
ワンタン	小麦粉、塩
サイダー	果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、糖類、醸造酢、食塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油
短冊卵	鶏卵、砂糖、食用植物油、醸造酢、食塩、加工でんぷん、カロチン色素
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(たまねぎ、にんにく)、粉末米酢

### 親子de給食センター探検の参加者募集中！！

詳細は、学校から配信されたお知らせをご覧ください。  
締め切り日は7月5日(金)です。

©おさしのフロントあさか



### 令和5年度 学校給食における年間残菜量とたい肥生産量の報告 (調理の際の野菜くず・出汁がら含む)

※給食センター・八小には残菜の脱水機があります。  
四小・五小には脱水機がありません。

#### ＜給食費について＞

- ①納期 7月分の納期限は9月2日(月)です。  
口座振替の方は、8月30日(金)までに入金してください。
- ②還付  
※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。  
※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。  
また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。  
※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。  
給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。  
※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。  
※アレルギー疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

	1日あたりの食数 (R5.5.1)	年間残菜量(野菜くず・出汁がら含む) (kg)	食缶(140)に換算すると		たい肥生産量 (kg)
			1日あたり	1日あたり	
溝沼給食センター(十小、中学校5校)	4,394	26,215	約1,873個分	約10個分	
浜崎給食センター(一・二・三・六・七・九小)	4,491	28,465	約2,033個分	約11個分	
朝霞四小	613	5,121	約366個分	約2個分	
朝霞五小	1,018	15,498	約1,107個分	約6個分	
朝霞八小	1,258	7,796	約557個分	約3個分	
合計	11,774	83,095	約5,936個分	約32個分	33,238

