令和５年度

３月　給食予定献立表

３月の給食目標　◎　１年間のまとめをしよう

紫波町学校給食センター

今日の給食画像はこちらから（紫波の食ナビ）⇨

日 曜	献立名	小学生 中学生	エネルギー kcal えんぶん 塩分 g	食品名【】内は調味料です 主食	汁物	主菜	副菜	デザート他
1 金	＜卒業・進級お祝い給食＞ ごはん、牛乳、紫あ波せみそ汁、花型豆腐ハンバーグ、豚肉とごぼう煮物、お祝いデザート	小学生 中学生	737 kcal 1.6 g 896 kcal 2.1 g	米	油揚げ、豆腐、とうもろこしでんぷん、えのき茸、**はくさい**、**こまつな**、ねぎ【かつお、いわし、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、**町産みそ**】「あぐりちゃや」さんのおみそを使います♪	たまねぎ、とり肉、豆腐、おから、にんじん、糖類、にんにく、しょうが、とうもろこし、キャッサバ	**ぶた肉**、しょうが、ごぼう、にんじん、たまねぎ、マロニー（じゃがいも、とうもろこし）、さやいんげん、しいたけ、ごま【酒、糖類、しょうゆ、みりん、かつお、さば、ぶどう、いわし】	豆乳、菜種、やし、糖類、いちご、大豆、キャッサバ
4 月	ごはん、牛乳、コーンスープ、えびカツ、花野菜サラダ、レモンムース		734 kcal 2.2 g 956 kcal 3.1 g	米	とり肉、たまねぎ、にんじん、とうもろこし、【小麦、パーム、乳、タピオカ、糖類、大豆、香辛料、じゃがいも、さつまいも、さわら、くろだい、まぐろ】、牛乳、生クリーム、バター	えび、大豆、じゃがいもでんぷん、とうもろこしでんぷん、小麦、タピオカでんぷん、米白絞油	キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー、ピーマン（青、赤、オレンジ、黄）、こんにゃく、【醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、にんにく、レモン、ライム、ゆず】	豆乳、糖類、レモン、とうもろこしでんぷん
5 火	ごはん、牛乳、切干大根のみそ汁、ちくわの青のり天ぷら、みそ肉じゃが		621 kcal 1.5 g 766 kcal 1.9 g	米	**切干大根**、**はくさい**、油揚げ、えのき茸、**こまつな**、ねぎ、【かつお、いわし、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	ちくわ（すけそうだら、食物繊維、じゃがいもでんぷん、糖類、大豆、いわし）、小麦、なたね、大豆油、あおさ、タピオカでんぷん	**ぶた肉**、しょうが、こんにゃく、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、さやいんげん、米油、【酒、糖類、みりん、しょうゆ、みそ】	
6 水	＜学習ふり返り給食　小6理科「食べ物のもと（カレーライスの材料）」＞ ごはん、牛乳、キーマカレー、オムレツ、ビタミンサラダ		713 kcal 2.4 g 887 kcal 2.9 g	米	**ぶた肉**、しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、**大豆**、【なたね、小麦、パーム、糖類、カレー粉、とうもろこし、りんご、クミン、コリアンダー、ターメリック、パプリカ、唐辛子、トマト、酢、香辛料、赤ワイン】、米サラダ油	たまご、糖類、大豆油、キャッサバ	ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、とうもろこし、きゅうり、こんにゃく【しょうゆ、酢、糖類、たまねぎ】	
7 木	ごはん、牛乳、中華スープ、シュウマイ（１人２個）、炒めビビンバ、オレンジ		655 kcal 2.1 g 796 kcal 2.3 g	米	かまぼこ（すけそうだら、いとより、ぐち、まぐろ、糖類、とうもろこし、タピオカ、トマト）、ビーフン（米）、**はくさい**、しめじ、ねぎ、【酒、とうもろこし、糖類、大豆、ぶた肉、とり肉、かつお、ほっけ、すけそうだら、じゃがいも、さつまいも、タピオカ、たまねぎ、にんにく、ごま、トマト、こしょう、しょうゆ、ごま油】	とり肉、ぶた肉、たまねぎ、パン粉、糖類、小麦	ぶた肉、にんにく、しょうが、こんにゃく、にんじん、**こまつな**、大豆もやし、わらび、【しょうゆ、糖類、とうもろこし、大豆、ぶた肉、とり肉、かつお、ほっけ、すけそうだら、じゃがいも、さつまいも、タピオカ、たまねぎ、にんにく、ごま、トマト、こしょう、じゃがいもでんぷん、みそ、米、米麹、アルコール、かたくちいわし】	オレンジ
8 金	＜学習ふり返り給食 中学地理「世界の諸地域とSDGs」＞ ごはん、牛乳、野菜のごまみそ汁、紫あ波せポテトコロッケ、山菜の煮物		621 kcal 2.1 g 753 kcal 2.6 g	米	絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、もやし、えのき茸、**こまつな**、ねぎ、ごま、【かつお、いわし、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	じゃがいも、たまねぎ、糖類、こしょう、小麦、米粉、米白絞油	ちくわ（たちうお、たら、小麦、大豆、じゃがいも、タピオカ、とうもろこし）、わらび、にんじん、たまねぎ、たけのこ、こんにゃく、さやいんげん、ごま油、【糖類、酒、みりん、しょうゆ、かつお、さば、ぶどう、いわし、しいたけ、こんぶ、とうもろこし】	
11 月	＜学習ふり返り給食「復興教育」＞ ごはん、牛乳、こまこま汁、三陸産いわしフライ、すき昆布の煮物		719 kcal 1.6 g 860 kcal 2.0 g	米	さつまいも、にんじん、だいこん、金時豆、こんにゃく、さつまあげ（いとよりだい、すけそうだら、じゃがいも、糖類）、豆腐、とうもろこしでんぷん、こんぶ、【糖類、酵母、こんぶ、酒精、いわし、かつお、タピオカ、しょうゆ】	いわし、小麦、大豆、ライ麦、とうもろこし、米白絞油	すき昆布、油揚げ、たまねぎ、れんこん、**大豆**、**切干大根**、こんにゃく、さやいんげん、米油【みりん、酒、しょうゆ、しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし】	
12 火	ごはん、牛乳、ワンタンスープ、春巻き、中華春雨サラダ		652 kcal 1.9 g 794 kcal 2.2 g	米	ワンタン（小麦）、**ぶた肉**、**はくさい**、チンゲンサイ、しいたけ、にんじん、【とうもろこし、糖類、大豆、ぶた肉、とり肉、かつお、ほっけ、すけそうだら、じゃがいも、さつまいも、タピオカ、たまねぎ、にんにく、ごま、トマト、こしょう、しょうゆ、酒】	大豆、たけのこ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、じゃがいもでんぷん　はるさめ、ごま油、牡蠣、小麦、糖類、ゼラチン、米白絞油	キャベツ、もやし、とうもろこし、春雨、ピーマン（青、赤、オレンジ、黄）、ごま、【糖類、酢、こんぶ、しょうゆ、ごま油】	
13 水	ごはん、牛乳、シーフードスープ、ハンバーグ、ジャーマンポテト、オレンジ		626 kcal 1.9 g 760 kcal 2.3 g	米	にんじん、いか、あさり、マッシュルーム、**はくさい**、ねぎ、【とり肉、じゃがいも、とうもろこし、糖類、さつまいも、小麦、大豆、タピオカ、香辛料、しょうゆ、酒、こしょう】	とり肉、ぶた肉、たまねぎ、大豆、じゃがいもでんぷん、糖類、トマトケチャップ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、セロリ、香辛料	米サラダ油、ベーコン（ぶた肉）、香辛料、じゃがいも、たまねぎ、えだまめ、【酒、とり肉、じゃがいも、とうもろこし、糖類、さつまいも、小麦、大豆、タピオカ、香辛料、カレー粉、こしょう】	オレンジ
14 木	ごはん、牛乳、豚汁、さばのトマトみそ煮、ゆかり和え		654 kcal 2.0 g 793 kcal 2.4 g	米	**ぶた肉**、しょうが、だいこん、しめじ、ごぼう、にんじん、絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、ねぎ【かつお、いわし、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	さば、糖類、みそ、みりん、トマト	**はくさい**、**こまつな**、きゅうり、もやし、えだまめ、こんにゃく、【赤しそ、しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし】	
15 金	ごはん、牛乳、わかめのみそ汁、とり肉の塩麹焼き、野菜炒め		587 kcal 2.2 g 737 kcal 2.7 g	米	わかめ、油あげ、じゃがいも、しめじ、**こまつな**、ねぎ、【かつお、いわし、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	とり肉、塩麹、みりん、酒	米油、**ぶた肉**、しょうが、にんじん、キャベツ、もやし、春雨、【しょうゆ、とり肉、じゃがいも、とうもろこし、糖類、さつまいも、小麦、大豆、タピオカ、香辛料】	
18 月	ごはん、牛乳、豆腐のすまし汁、焼き肉丼の具、野菜のごま和え		551 kcal 1.9 g 697 kcal 2.3 g	米	とうふ、とうもろこしでんぷん、だいこん、**こまつな**、**しいたけ**、マロニー（じゃがいも、とうもろこし）【いわし、かつお、酵母、タピオカ、糖類、こんぶ、酒精、みりん、しょうゆ】	**ぶた肉**、にんにく、しょうが、こんにゃく、たまねぎ、ピーマン（青、赤、オレンジ、黄）、キムチ（はくさい、だいこん、いわし、糖類、唐辛子、にんにく、しょうが、ねぎ、にら）、ごま油【酒、しょうゆ、みりん、糖類、りんご、みそ、トマト、米、米麹、ぶどう、にんにく、しょうが、ごま、はくさい、たまねぎ、香辛料】	もやし、キャベツ、にんじん、えだまめ、ごま【しょうゆ、しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし】	

＊献立表の食品名は、基本的に含有量が2%以上のものを表示しています。　＊献立は都合により変更することがあります。　＊**太字**の食品は紫波町産の予定です。

給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか？

今年度の給食もあと少しで終わりです。この１年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。

紫波町の恵みに感謝して

今年度もたくさんの紫波町産食材を取り入れた給食をみなさんにお届けすることができました。紫波町産の野菜や果物など、食材を納めていただいた生産者さんをご紹介します。

氏名	地区	食材
学校給食組合		
山田　昭雄さん	赤沢	パプリカ
紫波ファーマーズグループ	佐比内	ぶどう
株式会社　高橋農園さん	志和	じゃがいも、さつまいも
有限会社　高橋農産さん	赤石	もち米
鈴木　勇司さん	赤石	生しいたけ
石川　喜一さん	彦部	かぼちゃ、りんご
農事組合法人 ゆいっこの里犬草さん	長岡	切干大根、大豆
細川　禎勝さん	長岡	きゅうり
藤原　一博さん	水分	にんじん、たまねぎ、ねぎ、じゃがいも、はくさい、さつまいも、かぼちゃ、切干大根
鈴木　啓さん	赤石	ねぎ
田上　新さん	古館	アスパラガス
岩手中央農業協同組合 紫波営農センター りんご選果場		りんご
農事組合法人　水分農産さん	水分	小松菜
加工施設　あぐりちゃやさん	志和	町産みそ

令和６年度

4月　給食予定献立表

4月の給食目標　◎　給食について知ろう

紫波町学校給食センター

今日の給食画像は
こちらから
（紫波の食ナビ）

日 曜	献立名	小学生 エネルギー kcal えんぶん 塩分 g	中学生 エネルギー kcal えんぶん 塩分 g	主食	汁物	主菜	副菜	デザート他
				食品名　【】内は調味料です				
8 月	ごはん、牛乳、あさりのみそ汁、 手作りみそハンバーグ、きんぴらごぼう	605 kcal 2.1 g	757 kcal 2.8 g	米	あさり、絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、わらび、はくさい、**こまつな**【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	とり肉、たまねぎ、大豆、塩麹、みそ、酒、しょうゆ、糖類	さつまあげ(いとよりだい、すけそうだら、じゃがいも、糖類)、酒、にんじん、ごぼう、こんにゃく、**切干大根**、**大豆**、ピーマン(緑、黄、赤、橙)、ごま油、ごま【しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし】	
9 火	ごはん、牛乳、ひきな汁、白身魚フライ、 肉じゃが	614 kcal 1.8 g	772 kcal 2.3 g	米	油揚げ、ごぼう、だいこん、しいたけ、ねぎ【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	ホキ、小麦、とうもろこしでんぷん、大豆、米白絞油	**ぶた肉**、酒、しょうが、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、こんにゃく、いんげん【【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みりん、しょうゆ】	
10 水	ごはん、牛乳、豚汁、 かぼちゃひき肉フライ、納豆あえ	608 kcal 1.9 g	763 kcal 2.1 g	米	**ぶた肉**、酒、にんじん、ごぼう、だいこん、豆腐、とうもろこしでんぷん、しめじ、ねぎ、【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	かぼちゃ、たまねぎ、ぶた肉、糖類、しょうゆ、大豆、小麦、りんご、とうもろこし、米白絞油	なっとう、チーズ、食物繊維、**こまつな**、はくさい、もやし、【しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし】	
11 木	ごはん、牛乳、春雨スープ、 シュウマイ(1人2個)、マーボー大根、 オレンジ	607 kcal 1.8 g	764 kcal 2.1 g	米	かまぼこ(すけそうだら、じゃがいも、タピオカ)、春雨、にんじん、えのきだけ、**こまつな**、ねぎ、【とうもろこし、糖類、大豆、ぶた肉、とり肉、かつお、ほっけ、じゃがいも、さつまいも、タピオカ、たまねぎ、にんにく、ごま、トマト、しょうゆ、香辛料】	とり肉、ぶた肉、たまねぎ、小麦、じゃがいも、さつまいも、糖類、豚脂、しょうが、しょうゆ、みりん、みそ、大豆	ぶた肉、しょうが、にんにく、大豆、たまねぎ、だいこん、こんにゃく、ピーマン(緑、黄、赤、橙)、ごま油、じゃがいもでんぷん、【酒、とうもろこし、糖類、とり肉、かつお、ほっけ、すけそうだら、さつまいも、タピオカ、ごま、トマト、みそ、米、大豆油、とうもろこし、じゃがいも、しょうゆ、香辛料】	オレンジ
12 金	**<学習ふり返り給食** **中学地理「世界の様々な地域」>** ごはん、牛乳、カレー、牛肉コロッケ、 花野菜サラダ	706 kcal 2.4 g	883 kcal 3.0 g	米	ぶた肉、しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、**大豆**、【なたね、小麦、パーム、糖類、カレー粉、とうもろこし、りんご、クミン、コリアンダー、ターメリック、パプリカ、唐辛子、トマト、酢、香辛料、赤ワイン】、米サラダ油	じゃがいも、大豆、たまねぎ、糖類、牛肉、小麦、米白絞油	キャベツ、きゅうり、カリフラワー、ブロッコリー、ホールコーン、3色サラダこんにゃく(糖類、こんにゃく、パプリカ色素、カロチン色素)、【酢、塩、たまねぎ、香辛料、にんにく、レモン、ライム、ゆず】	
15 月	ごはん、牛乳、豆腐団子のすまし汁、 厚焼き玉子、野菜のごまあえ	556 kcal 2.1 g	714 kcal 2.5 g	米	豆腐団子(とり肉、大豆、たまねぎ、ぶた肉、小麦、香辛料)、かまぼこ(すけそうだら、じゃがいも、タピオカ)、だいこん、**こまつな**、えのきだけ、【糖類、酵母、こんぶ、酒、いわし、かつお、タピオカ、みりん、しょうゆ、さば、ぶどう】	たまご、糖類、とうもろこしでんぷん、しょうゆ、かつお、こんぶ、大豆	もやし、キャベツ、にんじん、えだまめ、ごま【しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし、酒】	
16 火	ごはん、牛乳、春野菜のスープ、 チキンジンジャーソテー、 町産大豆とひき肉のトマト煮	616 kcal 2.0 g	782 kcal 2.3 g	米	あさり、にんじん、キャベツ、ほうれんそう、だいこん、セロリ、【白ワイン、とり肉、じゃがいも、とうもろこし、糖類、さつまいも、小麦、大豆、タピオカ、しょうゆ、香辛料】	とり肉、しょうが、しょうゆ、みりん、酒	ぶた肉、米サラダ油、にんにく、たまねぎ、**大豆**、マカロニ(小麦)、ピーマン(緑、黄、赤、橙)、【赤ワイン、糖類、とり肉、じゃがいも、とうもろこし、さつまいも、小麦、大豆、タピオカ、トマト、酢、香辛料】	
17 水	**<食育の日・よくかむ給食>** ごはん、牛乳、かみかみごぼう汁、 三陸産茎わかめカツ、ゆかりあえ	593 kcal 2.1 g	743 kcal 2.5 g	米	とり肉、酒、ごぼう、たまねぎ、にんじん、えのき茸、絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、ねぎ【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	くきわかめ、にんじん、たまねぎ、パン粉(小麦)、とうもろこし、しょうゆ、こんぶ、菜種、大豆、米白絞油	**こまつな**、きゅうり、キャベツ、もやし、えだまめ、こんにゃく、【しょうゆ、糖類、かつお、さば、ぶどう、いわし、赤しそ、塩】	
18 木	**<入学進級お祝い給食>** いろどりごはん、牛乳、お祝いすまし汁、 花型豆腐ハンバーグ、筑前煮、 お祝いデザート	583 kcal 2.4 g	731 kcal 3.2 g	米、のざわな、糖類、青じそ、赤かぶ、梅酢、だいこん、しば漬け(てんさい、とうもろこし)、にんじん	なると(すけそうだら、いとよりだい、じゃがいもでんぷん、糖類)、はくさい、しめじ、わかめ、水菜、【いわしかつお、酵母、タピオカ、糖類、こんぶ、酒精、しょうゆ、みりん】	たまねぎ、とり肉、豆腐、おから、にんじん、糖類、にんにく、しょうが、とうもろこし、キャッサバ	とり肉、しょうが、米サラダ油、にんじん、ごぼう、れんこん、たけのこ、こんにゃく、さやいんげん、しいたけ、【糖類、みりん、しょうゆ、酒、いわし、かつお、酵母、タピオカ】	豆乳、糖類 いちご
19 金	**<学習ふり返り給食** **小6国語「季節の言葉(穀雨)>** ごはん、牛乳、紫あ波せみそ汁、 さばのおかか煮、大根ときびのそぼろ煮	608 kcal 2.0 g	765 kcal 2.5 g	米	豆腐、とうもろこしでんぷん、はくさい、しめじ、**こまつな**、**切干大根**、【いわし、かつお、酵母、タピオカ、**町産みそ**】 「あぐりちゃや」さんのおみそを使います♪	さば、糖類、しょうゆ、みりん、米、かつおぶし、醸造酢	とり肉、しょうが、だいこん、にんじん、こんにゃく、きぬさやえんどう、しいたけ、きび、【酒、糖類、みりん、しょうゆ、いわし、かつお、酵母、タピオカ】	
22 月	コッペパン、牛乳、コーンスープ、 オムレツ、海藻サラダ	611 kcal 3.2 g	741 kcal 4.1 g	小麦、糖類、ショートニング、乳、酵母、食塩	とり肉、たまねぎ、にんじん、とうもろこし、【小麦、パーム、乳、タピオカ、糖類、大豆、香辛料、じゃがいも、さつまいも、さわら、くろだい、まぐろ】、牛乳、生クリーム、バター	たまご、米、とうもろこし、じゃがいも、糖類、菜種、大豆、こんぶ、かつおぶし	くきわかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさか、だいこん、ブロッコリー、きゅうり、3色サラダこんにゃく(糖類、こんにゃく、パプリカ色素、カロテン色素)、【しょうゆ、糖類、なたね、大豆、とうもろこし、米、ごま】	
23 火	ごはん、牛乳、厚揚げのみそ汁、ちくわの 青のり天ぷら、切干大根の豆乳煮、 オレンジ	619 kcal 1.5 g	785 kcal 1.8 g	米	絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、もやし、**しいたけ**、ねぎ、**こまつな**、【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	ちくわ(すけそうだら、食物繊維、じゃがいもでんぷん、糖類、大豆、いわし)、小麦、なたね、大豆油、あおさ、タピオカでんぷん	とり肉、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、切干大根、高野豆腐、えだまめ、ごま油、豆乳、【酒、糖類、みりん、しょうゆ、いわし、かつお、しいたけ、こんぶ、とうもろこし】	オレンジ
24 水	**<学習ふり返り給食** **小3国語「春のくらし」>** ごはん、牛乳、キャベツのみそ汁、 豆腐カツ、山菜の煮物	598 kcal 1.9 g	751 kcal 2.4 g	米	油揚げ、キャベツ、切干大根、えのきだけ、**こまつな**、ねぎ、【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	とり肉、たまねぎ、えだまめ、豆腐、小麦、とうもろこしでんぷん、しょうゆ、香辛料、米白絞油	ちくわ(たちうお、たら、小麦、大豆、じゃがいも、タピオカ、とうもろこし)、わらび、にんじん、たまねぎ、たけのこ、こんにゃく、さやいんげん、ごま油、【糖類、酒、みりん、しょうゆ、いわし、かつお、しいたけ、こんぶ、とうもろこし】	
25 木	ごはん、牛乳、ワンタンスープ、 棒ぎょうざ、中華サラダ	578 kcal 2.1 g	733 kcal 2.6 g	米	**ぶた肉**、なると(すけそうだら、いとよりだい、たちうお、とうもろこし、タピオカ、じゃがいも)、ワンタン(小麦)、チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しいたけ、ごま油、【とうもろこし、糖類、大豆、とり肉、かつお、ほっけ、すけそうだら、じゃがいも、さつまいも、タピオカ、たまねぎ、にんにく、ごま、トマト、しょうゆ、香辛料】	キャベツ、たまねぎ、ねぎ、にら、しょうが、ぶた肉、とり肉、豚脂、大豆、小麦、糖類、大豆油、しょうゆ、キャッサバ、酒精	ブロッコリー、だいこん、きゅうり、ホールコーン、もやし、ピーマン(緑、黄、赤、橙)、【酢、ごま、糖類、大豆、とり肉、ぶた肉、しょうゆ、塩、にんにく、こんぶ、アミノ酸、酒精】	
26 金	**<減塩適塩の日給食>** ごはん、牛乳、めかぶのすまし汁、 鶏つくね、炒めなます	569 kcal 1.9 g	738 kcal 2.5 g	米	めかぶ、かまぼこ(すけそうだら、じゃがいも、タピオカ)、キャベツ、えのきだけ、ねぎ【いわし　かつお、酵母、タピオカ、糖類、こんぶ、酒精、しょうゆ、みりん】	とり肉、たまねぎ、小麦、大豆、にんじん、ひじき、こしょう	油揚げ、にんじん、だいこん、**切干大根**、しいたけ、れんこん、**大豆**、こんにゃく、ごま油、【糖類、しょうゆ、酵母、こんぶ、酒、酢】	
30 火	ごはん、牛乳、小松菜のみそ汁、 ハンバーグ、ふきとツナの煮物	583 kcal 1.4 g	739 kcal 1.8 g	米	麩(小麦)、絹厚揚げ、とうもろこしでんぷん、キャベツ、**切干大根**、**こまつな**、ねぎ、【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、みそ】	とり肉、ぶた肉、たまねぎ、大豆、じゃがいもでんぷん、糖類、トマトケチャップ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、セロリ、香辛料	ふき、酒、にんじん、まぐろ(オリーブ油、たまねぎ、にんじん、キャベツ)、たまねぎ、こんにゃく、いんげん、米サラダ油【いわし、かつお、しいたけ、糖類、こんぶ、とうもろこし、しょうゆ、みりん】	

＊献立表の食品名は、基本的に含有量が2%以上のものを表示しています。　＊献立は都合により変更することがあります。

＊**太字**の食品は紫波町産の予定です。

学校給食について

- 学校給食は、紫波町産の米を主体とした主食・牛乳・主菜・副菜・汁物の組み合わせです。週１回程度を目安に果物やデザートを取り入れています。
- 給食だよりでは、食物アレルギーへの対応として、「主食」「汁物」「主菜」「副菜」「デザート・他」に分けて、使用食品をお知らせしています。
- アレルゲンの少ない食材を選び、主菜・副菜・汁物でできる限りアレルゲンが重複しないよう献立を作成しています。
- 加工食品等は、原則２%以上含まれているものを記載していますが、アレルギー調査で記入があった食材については全て記載しています。ただし、国の定める特定原材料２８品目以外については情報開示をされない場合もあります。

食物アレルギー対応のお問い合わせは、学校給食センターまでお願いいたします。（電話672-2196）

給食は皆様からの給食費でまかなわれております。

紫波町では、食材費のみの費用（小学校285円/食、中学校330円/食）を負担していただいております。保護者の皆さまに給食費を納付していただいているおかげで、食材を購入し、給食を提供することができています。

給食費の納付は５月からとなります。今年度も納付のご協力をお願いします。