令和7年

4月分予定献立表

さいたま市立浦和大里小学校

日(曜) ☆ｴﾈﾙｷﾞｰkcal ◎たんぱく質	献立名	献立の主な材料
10(木)	牛乳	牛乳
	じゃこいりわかめごはん	米 麦 炊き込みわかめ ちりめんじゃこ
☆555	にくじゃが	豚肉 たまねぎ にんじん しらたき じゃがいも さやいんげん 砂糖 油
◎21.9	おひたし	こまつな キャベツ 緑豆もやし
	いちごゼリー	いちごゼリー
	★進級お祝い献立★	
11(金)	牛乳	牛乳
	はちみつパン	はちみつパン（乳なし）
☆593	はるやさいのクリームに	じゃがいも チーズ 牛乳 白花豆ペースト 小麦粉 バター 油 あさり
◎21.7		ベーコン 鶏肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ アスパラガス
	ひじきのマリネ	ひじき きゅうり だいこん にんじん 油 砂糖
14(月)	牛乳	牛乳
	むぎごはん	麦ごはん
☆598	なまあげとぶたにくのみそに	油 しょうが 豚肉 たまねぎ にんじん たけのこ
◎27.0		生揚げ 砂糖 赤みそ ねぎ 青ピーマン
	からしあえ	こまつな キャベツ 緑豆もやし
	きよみオレンジ	清見オレンジ
15(火)	牛乳	牛乳
	はくはん	白飯
☆554	さわらのさいきょうやき	さわら西京漬け
◎25.7	けんちんじる	油 ごぼう にんじん 干しいたけ こんにゃく だいこん じゃがいも 豆腐 こまつな
	わふうサラダ	キャベツ きゅうり わかめ にんじん 砂糖 ごま油
16(水)	牛乳	牛乳
	おやこどん	麦ごはん
☆606	（むぎごはん）	鶏肉 たまねぎ にんじん 砂糖 鶏卵 グリンピース でん粉
◎27.1	だいずのしゃりしゃりあげ	大豆 でん粉 油 砂糖
	ゆかりあえ	だいこん キャベツ きゅうり ゆかり
17(木)	牛乳	牛乳
	メロンパン	メロンパン
☆667	しろはなまめのシチュー	鶏肉 ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム 白花豆ペースト こまつな
◎22.1		チーズ 牛乳 油 小麦粉 バター
	コーンサラダ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ 油 砂糖
	★１年生給食開始★	
18(金)	牛乳	牛乳
	チャーハン	米 麦 にんじん ごま油 焼き豚 たまねぎ えび グリンピース コーン
☆552	きびなごカリカリフライ	きびなごカリカリフライ 油
◎25.5	ワンタンスープ	ワンタン 豚肉 緑豆もやし にんじん キャベツ こまつな 干しいたけ 油 ごま油
21(月)	牛乳	牛乳
	こどもパン	子供パン（乳なし）
☆582	ひよこまめとシーフードのトマトに	いか えび あさり ひよこ豆 じゃがいも たまねぎ にんじん
◎27.8		トマトピューレ ケチャップ ウスターソース 中濃ソース 砂糖 油
	かいそうサラダ	海藻ミックス だいこん きゅうり コーン 砂糖 ごま油
22(火)	牛乳	牛乳
	むぎごはん	麦ごはん
☆582	ごもくどうふ	豆腐 豚肉 にんじん たけのこ ちくわ たまねぎ 油 赤みそ ごま油
◎26.8	おひたし	こまつな キャベツ 緑豆もやし
	きよみオレンジ	清見オレンジ
23(水)	牛乳	牛乳
	わふうスパゲティ	スパゲッティ 油 にんにく ベーコン 豚肉 たまねぎ にんじん しいたけ しめじ
☆567		いか 青ピーマン
◎21.5	キャラメルポテト	さつまいも 油 砂糖 バター
	こんにゃくサラダ	こんにゃく わかめ だいこん きゅうり コーン たまねぎ 油 砂糖
24(木)	牛乳	牛乳
	たけのこごはん	米 たけのこ 鶏肉 油揚げ
☆549	ほきのごまみそがけ	ほき でん粉 油 京桜みそ 砂糖 ごま
◎26.0	いそかあえ	こまつな 緑豆もやし キャベツ のり
25(金)	牛乳	牛乳
	くろパン	黒パン（乳なし）
☆584	じゃがいものカレーに	じゃがいも たまねぎ にんじん 豚肉 マッシュルーム グリンピース 油 ウスターソース
◎22.8	こまつなサラダ	わかめ こまつな だいこん コーン 砂糖 ごま油

日(曜) ☆ｴﾈﾙｷﾞｰkcal ◎たんぱく質	献立名	献立の主な材料
28(月)	牛乳	牛乳
	ひじきごはん	米　にんじん　ひじき　鶏肉　油揚げ　こんにゃく　干しいたけ　砂糖
☆550	さけのたつたあげ	さけ立田揚げ　油
◎25.5	みそしる	だいこん　じゃがいも　たまねぎ　えのきたけ　しめじ　わかめ　赤みそ　白みそ
30(水)	牛乳	牛乳
	さいのくにホワイトカレー	米　ターメリック　バター　鶏肉　たまねぎ　にんじん　じゃがいも　こまつな
☆528	（ターメリックライス）	小麦粉　バター　サラダ油　カレー粉　クミン　マッシュルーム　牛乳　白花豆ペースト
◎17.9	フレンチサラダ	きゅうり　キャベツ　みかん缶　たまねぎ　油　砂糖
	★さいたま市民の日献立★	

※都合により献立を変更する場合があります。
※マスクは毎日小袋に入れて持ってきましょう。　ランドセルに予備のマスクを入れておきましょう。

～献立紹介～

<u>１０日　給食スタート</u>

みなさん、給食の準備は整っていますか？
給食着、帽子、マスク、ハンカチ、ナフキン、おはしを忘れずに持ってきましょう。

<u>１７日　１年生給食スタート</u>

１年生にとって初めての給食ですね。小学校では自分たちで給食の準備や後かたづけをします。
まずは、給食着を一人で着られるようにしましょう。
浦和大里小の調理員さんは、いつもおいしい給食を作っています。楽しみにしていてくださいね。

<u>３０日　さいたま市民の日献立</u>

「さいたま市民の日」は、郷土であるさいたま市の歴史や文化に親しみ、魅力あるさいたま市を将来にわたってつくっていくことを期する日として制定されました。
★給食では献立に地場産物を取り入れています★
・さいのくにホワイトカレー（ターメリックライス）→ターメックライスには、西区の原田農園のお米を使っています。
→ホワイトカレー（ルウ）には、さいたま市緑区の若谷農園の小松菜を使っています。

☆今年度より献立表の書式が変わりました☆
料理ごとに使用される食材を記載し、どの食材がどの料理に使われているかが分かるようにしました。
給食にはいろいろな食材が使われています。食物アレルギーの確認やご家庭での調理の際にお役に立てください。

給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮つきのくだものなど、食べるのにひと手間かかるものもあります。また、限られた時間の中で準備、会食、片付けを行います。食べ方が分からない場合もあるので、ご家庭でも少し練習していただけると学校でもスムーズに給食時間が過ごせると思います。