

4月学校給食献立表

後期課程（7～9年生）



日曜	パン	献立名 ☆添え野菜	赤の食品（牛乳は毎日） おもに体をつくる	黄の食品 おもにエネルギーとなる	緑の食品 おもに体の調子を整える	主な調味量	エネルギー タンパク質 脂質
9 (火)	ごはん	鶏肉の炒め物 もずくスープ	とり肉 豆腐 もずく 卵	サラダ油 でん粉	玉ねぎ たけのこ 加-ピ-マツ キャベツ にんじん えのき ほうれん草	生姜 スープ 加-ピ-マツ 塩 こしょう 和だし 醤油 塩 こしょう	697 29.0 23.8
10 (水)	減チーズ パン	コーンラーメン ほうれん草サラダ	やきぶた ハム	サラダ油 ラ-メ- ごま油 マヨネーズ	にんじん キャベツ ｺｰﾝ ねぎ ほうれん草 にんじん きゅうり	白豚油 醤油 スｰﾌﾟｽﾄｯﾌﾟ 塩 こしょう 塩 醤油	739 27.9 30.9
11 (木)	ごはん	みそ豚丼（具） 和風ドレッシング和え	ぶた肉 みそ とりささみ	サラダ油 さとう 和風ドレッシング	玉ねぎ にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく きゅうり キャベツ ｺｰﾝ	生姜 酒 醤油 みりん	726 28.7 22.0
12 (金)	 <h2>入学式</h2>						
15 (月)	ごはん	チキンカレー フルーツミックス和え	とり肉 ミルクﾍﾞｰｽﾞ	サラダ油 じゃがいも 生クリーム カaramel-ﾘｰ	玉ねぎ にんじん しめじ パイン もも みかん	加-粉-ｺﾝｸﾞ 加- 粉-ｸｽﾀｰｰｽ	812 24.7 24.1
16 (火)	ごはん	マーボー豆腐 もやしのナムル	とり肉 豆腐 大豆 みそ ハム	サラダ油 さとう ごま油 でん粉 さとう ごま油 ごま	玉ねぎ にんじん たけのこ いら もやし きゅうり にんじん	ｺﾝｸﾞ 生姜 豆腐 ｷｰﾌﾟ 醤油 酢 醤油 酢	724 31.0 22.6
17 (水)	減コッペ パン	スパゲティナポリタン カラフルサラダ	とり肉 ウィナー チーズ とりささみ	サラダ油 ｶﾞｰﾌﾞﾃ- さとう マヨネーズ	玉ねぎ にんじん ピーマン トマト きゅうり にんじん ブロッコリー ｺｰﾝ	ｺﾝｸﾞ ｶｰﾌﾞｰｽ 塩 こしょう ｶｯﾌﾟ	757 31.7 33.4
18 (木)	ごはん	キャベツ入り平つくね ☆ゆでブロッコリー さつま汁	とり肉 とり肉 豆腐 みそ	でん粉 さとう さつまいも	キャベツ ブロッコリー にんじん 大根 ごぼう ねぎ	塩 しょうが 醤油 和だし 酒	716 26.4 21.2
19 (金)	ちらし 寿司	いわしの甘露煮 すまし汁 お祝いクレープ (ちらし寿司の具)	いわし 豆腐 なた とり肉 卵	さとう でん粉 サラダ油 さとう ごま	にんじん 大根 えのき ほうれん草 たけのこ ごぼう しいたけ	醤油 みりん 和だし 醤油 みりん 酢 塩 醤油 みりん	808 29.3 25.9
22 (月)	ごはん	肉じゃが 春雨サラダ ふりかけ	ぶた肉 厚揚げ とりささみ (かつお節 のり)	サラダ油 さとう じゃがいも はるさめ さとう ごま油 ごま (さとう でん粉)	玉ねぎ にんじん いんげん こんにゃく きゅうり にんじん ｺｰﾝ (まっ茶)	酒 醤油 みりん 醤油 酢 しいたけｷｰﾌﾟ 塩	712 25.5 16.2
23 (火)	麦ごはん	牛肉コロッケ ☆ゆでキャベツ 新玉ねぎのみそ汁	(牛肉) 油あげ 豆腐 みそ	大豆油(じゃがいも パン粉 マーガリン 小麦粉 さとう)	(玉ねぎ) キャベツ にんじん 玉ねぎ にんじん えのき 大根葉	(醤油 塩) 醤油	725 22.0 21.2
24 (水)	ミルクパン	米粉のクリームシチュー 春キャベツのサラダ	とり肉 牛乳 チーズ ハム わかめ	バター 生クリーム 米粉 じゃがいも 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ にんじん しめじ ｺｰﾝ キャベツ きゅうり にんじん	ｺﾝｸﾞ スｰﾌﾟｽﾄｯﾌﾟ 洋風 塩 こしょう	751 30.8 28.1
25 (木)	ごはん	親子丼(具) ごま酢和え	とり肉 卵 かまぼこ ﾀﾞ(まぐる)	さとう でん粉 さとう ごま	玉ねぎ にんじん しめじ しいたけ ねぎ もやし きゅうり にんじん	和だし 酒 醤油 みりん 酢 醤油	718 30.1 22.7
26 (金)	ごはん	ホイコーロー 中華スープ	ぶた肉 厚揚げ ﾊﾞｰｰﾝ	サラダ油 さとう ごま油 でん粉	たけのこ キャベツ 加-ピ-マツ いら 玉ねぎ にんじん しいたけ チンゲン菜	ｺﾝｸﾞ 生姜 鶏糖醤油 醤油 豆板醤 ガラスｰﾌﾟ スｰﾌﾟｽﾄｯﾌﾟ 洋風 醤油 こしょう	746 30.2 23.7
30 (火)	たけのこ ごはん	千草焼き 五目汁 (たけのこごはんの具)	(たまご とり肉 チーズ) 豆腐 とり肉 油あげ	(油 でん粉 さとう) でん粉 サラダ油 さとう	ほうれん草 玉ねぎ にんじん 椎茸 にんじん 大根 ごぼう えのき ねぎ にんじん たけのこ しいたけ 青豆	(醤油 かつおエ キス) 和だし 醤油 塩 酒 和風だし 醤油	754 31.2 26.8

☆ 給食の食材は、仕入れ状況により一部変更する場合があります。

【今月の木城産食材】・・・お米 玉ねぎ キャベツ ぶた肉(11日、26日) 生産者の方々から新鮮な食材が届きます。

【木城町有機栽培】・・・さつまいも

◆ 4月19日は、新1年生の入学と進級をお祝いし、「ちらし寿司」と「お祝いクレープ」を提供します。

ご入学・ご進級 おめでとうございます。

可愛らしい新入生・新しい先生方を迎え、気持ち新たに新学期がはじまりました。どの子も期待とやる気に満ちていることと思います。給食調理場では、「安心・安全・おいしく温かい給食！」を考え取り組んでいきます。より良い給食が提供できるように努力していきたくて思っていますので、要望などございましたら、給食調理場にお問い合わせください。また、ご家庭でも「今日の給食どうだった？」など、給食の話題をとりあげていただくと嬉しく思います。

《おしらせ》

今年度より、パン給食の日が変わります。
月、火、木、金の週4日
間がご飯給食になり、水曜日のみパン給食になります。