



5 がつ こんだてよていひょう(ようちえん)

♀♀♀♀♀♀♀♀♀

小田原市橋学校給食共同調理場

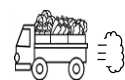
ひ ようび	こんだてめい	おもにからだをつくる もとになるしょくひん (あか)	おもにエネルギーの もとになるしょくひん (きいろ)	おもにからだのちょうしを ととのえるしょくひん (みどり)	エネルギー kcal たんぱく質 g しぼう g えんぶん g	ちゅうし など
		しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。				
1 すい	ぎゅうにゅう ごはん チキンカツ ぶただいこん	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	ごはん さとう あぶら こむぎこ パンこ	しょうが にんじん だいこん いんげん	534 22.4 20.8 0.9	
2 もく	ぎゅうにゅう みそラーメン てつカルパオパオ いちごゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく ポーク&チキンエキス なると みそ	ホットラーメン ごまあぶら あぶら いちごゼリー	しょうが キャベツ にんにく ねぎ もやし てつカルパオパオ	516 23.3 13.0 2.3	
7 か	ぎゅうにゅう コッペパン りんごジャム ほしのコロッケ ボイルキャベツ ポトフ	ぎゅうにゅう ウインナー チキンエキス ぶたにく	コッペパン りんごジャム あぶら じゃがいも ほしのコロッケ	にんじん たまねぎ いんげん キャベツ	527 20.0 23.1 1.7	
8 すい	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さばのこうみやり ちくぜんに	ぎゅうにゅう さば とりにく さばぶし	ごはん むぎ あぶら じゃがいも さとう かたくりこ	しょうが こんにゃく ねぎ れんこん ごぼう たけのこ にんじん いんげん	500 24.0 16.6 1.2	
9 もく	ぎゅうにゅう ごもくうどん ちくわのいそべあげ	ぎゅうにゅう かつおぶし とりにく ちくわ なると あおのり	ソフトめん あぶら こむぎこ	にんじん こまつな はくさい しいたけ ねぎ	492 22.6 16.2 2.0	
10 きん	ぎゅうにゅう たけのこごはん とりだんごじる	ぎゅうにゅう とりにく チキンボール あぶらあげ かつおぶし	ごはん あぶら さとう じゃがいも	にんじん しょうが たけのこ ねぎ いんげん だいこん	514 23.2 18.3 1.5	
13 げつ	ぎゅうにゅう ごはん とりにくのてりやき なまあげのごもくに	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく なまあげ	ごはん じゃがいも あぶら さとう かたくりこ	しょうが にんじん たまねぎ こまつな	529 23.0 19.7 1.1	
14 か	ぎゅうにゅう ぶどうパン ハンバーグ マカロニとやさいのクリームに	ぎゅうにゅう ハンバーグ ぶたにく だっしふんにゅう	ぶどうパン マーガリン あぶら こむぎこ さとう マカロニ じゃがいも	にんじん たまねぎ こまつな	523 26.0 20.2 1.9	
15 すい	ぎゅうにゅう ハヤシライス アスパラいりやさいソテー	ぎゅうにゅう ぶたにく チキンエキス ベーコン	ごはん むぎ あぶら マーガリン じゃがいも こむぎこ	にんにく キャベツ たまねぎ アスパラ にんじん コーン	521 18.2 18.4 1.5	
16 もく	ぎゅうにゅう タンタンめん やきぎょうぎ	ぎゅうにゅう ぶたにく チキンエキス みそ	ホットラーメン ごまあぶら あぶら ごま さとう	にんにく もやし しょうが ねぎ にんじん チンゲンサイ たまねぎ ぎょうぎ	506 22.2 18.0 1.6	
17 きん	ぎゅうにゅう ごはん さわらのガーリックやき しおにくじゃが	ぎゅうにゅう さわら ぶたにく チキンエキス	ごはん じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら	にんにく たまねぎ にんじん いんげん	483 22.2 14.6 0.9	
20 げつ	ぎゅうにゅう マーボーどうふどん ちゅうかスープ	ぎゅうにゅう どうふ ぶたにく とりにく だいたみート わかめ みそ チキンエキス	ごはん あぶら ごまあぶら さとう はるさめ かたくりこ ごま	しょうが ねぎ にんにく いら にんじん たまねぎ	518 22.8 15.8 1.7	
21 か	ぎゅうにゅう ロールパン ラザニアふう チンゲンサイのソテー	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン だいたみート チーズ	ロールパン あぶら ワンタン こむぎこ パンこ マーガリン	たまねぎ チンゲンサイ にんじん トマト コーン	524 21.8 25.3 2.3	

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



たまねぎ・なまきくらげ・さつまあげ・はんぺん・なると・ちくわ



小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。
検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

ここも見て!

献立表には、その日の献立名のほかにも、使われている食材の名前がのっています。
『今日の給食は何か?』だけではなく、何が使われているかも、見てみてください。

クラスの中止等が書いてありますので、確認してください。

ひ ようび	こんだてめい	おもにからだをつくる もとなるしよくひん (あか)	おもにエネルギーの もとなるしよくひん (きいろ)	おもにからだのちようしを ととのえるしよくひん (みどり)	エネルギー kcal	ちゅうし など	
		しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。			たんぱくしつ g		
					しぼう g		
					えんぶん g		
22	ぎゅうにゆう ごはん いかのさらさあげ チゲふうみそしる	ぎゅうにゆう いか ぶたにく かつおぶし	みそ とうふ	ごはん じゃがいも あぶら ごまあぶら こむぎこ かたくりこ	しょうが にら にんじん ごぼう だいこん	527 23.6 18.6 1.5	
23	ぎゅうにゆう カレーうどん ジャーマンポテト	ぎゅうにゆう かつおぶし とりにく あぶらあげ	ベーコン	ゆでめん かたくりこ あぶら じゃがいも	にんじん ピーマン たまねぎ たけのこ ねぎ	531 23.2 18.8 2.0	
24	ぎゅうにゆう むぎいりごはん とりにくのねぎみそやき なまあげとしもなかたまねぎのちゅうかに	ぎゅうにゆう とりにく みそ ぶたにく	チキンエキス なまあげ	ごはん むぎ あぶら かたくりこ さとう ごまあぶら	しょうが たけのこ たまねぎ エリンギ ねぎ こまつな にんじん	446 16.4 14.4 0.8	
27	ぎゅうにゆう ぶたにくどん みそワタンスープ	ぎゅうにゆう ぶたにく とりにく チキンエキス	みそ	ごはん ワンタン あぶら ごま さとう かたくりこ	しょうが ねぎ たまねぎ にんにく にんじん キャベツ しらたき もやし	500 21.3 15.7 1.8	
28	ぎゅうにゆう ソフトフランスパン メンチカツ ポークビーンズ	ぎゅうにゆう メンチカツ ぶたにく ウインナー	だいち	ソフトフランスパン あぶら じゃがいも さとう	にんにく こまつな にんじん たまねぎ トマト	547 23.9 28.9 1.8	
29	ぎゅうにゆう ごはん はっぽうさい コーンスープ	ぎゅうにゆう ぶたにく なると チキンエキス だいちのはなフレーク	とりにく	ごはん ごまあぶら かたくりこ あぶら	しょうが なまきくらげ にんにく はくさい にんじん たけのこ コーン たまねぎ ピーマン ねぎ	503 22.3 17.1 1.6	
30	ぎゅうにゆう しょうゆラーメン にくだんごのあまずあんかけ ヨーグルト	ぎゅうにゆう ぶたにく ポーク&チキンエキス なると	にくだんご チキンエキス ヨーグルト	ホットラーメン あぶら かたくりこ さとう ごま	にんにく メンマ しょうが ねぎ にんじん もやし	518 25.2 15.8 1.9	
31	ぎゅうにゆう とりごぼうめし はんぺんのいしがきあげ	ぎゅうにゆう とりにく さつまあげ はんぺん		ごはん こむぎこ あぶら さとう ごま	にんじん いんげん ごぼう つきこんにやく しいたけ	509 24.1 16.4 1.4	

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日幼稚園へお知らせしています。

※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。

※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。

※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。

【加工食品の表示について】

加工食品に含まれている主な食材につきましては、食物アレルギー対象児童のご家庭へお配りしている学校給食献立

概況表に記載しています。ご不明な点がございましたら、橘共同調理場までご連絡ください。

【給食内容について】

●主食・・業者から届きます。

・ごはん(月・水・金曜日) ご飯、麦入りご飯

・パン(火曜日) コッペパン、食パン、ぶどうパン
ロールパン、黒パン、チーズパン
ソフトフランス、玄米パン
米粉パン、米粉ロールパン、ナン
フォカッチャ

・めん(木曜日) ラーメン、ゆでめん、ソフトめん



麦には、米に比べると約20倍の食物繊維が含まれており、食物繊維の大きな供給源となります。また、麦には体を疲れにくくしてくれるビタミンB1も多く含まれています。給食では麦入りごはんを取り入れています。

●牛乳

日々成長している体に必要な、カルシウム、たんぱく質、ビタミンなどを補うために毎日つきます。

●おかず

衛生面を考慮し、しっかり加熱調理できる2品が基本です。調理法に変化をつけ、手作りを心がけています。食材は地元産を優先して使用しています。

【給食費について】

食材料は給食費でまかなわれています。

月額給食費 給食費集金月 年間予定回数 1食単価
期日までの入金をお願いいたします。 3,900円(消費税を含む) × 10ヶ月 ÷ 169回 = 約230円

小田原市の規定により、1ヶ月 3,900円となっています。

<小田原市物価高騰分保護者負担軽減事業について>

物価高騰下においても、これまでどおり学校給食の栄養バランスや量を保てるよう、4月から一人一食あたりの給食材料費を小学校37円(年額6,808円)、中学校57円(年額10,203円)、幼稚園28円(年額4732円)増額しました。この増額分については、市が負担し、保護者の皆様にご負担いただく額(給食費)が増えないよう支援いたします。

令和6年度5月分の納期限は7月1日です。

口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。