



5 月

献立予定表(中学校)



小田原市橘学校給食共同調理場

日 曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品 (赤)	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー kcal	中止 など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません			たんぱく質 g 脂肪 g 塩分 g	
1 水	牛乳 ご飯 チキンカツ 豚大根	牛乳 鶏肉 豚肉	ご飯 砂糖 油 小麦粉 パン粉	しょうが にんじん 大根 いんげん	784 31.4 28.4 1.4	
2 木	牛乳 みそラーメン 鉄カルパオパオ いちごゼリー	牛乳 豚肉 ポーク&チキンエキス なると みそ	ホットラーメン ごま油 油 いちごゼリー	しょうが キャベツ にんにく ねぎ もやし 鉄カルパオパオ	800 35.1 16.5 3.6	
7 火	牛乳 コッペパン りんごジャム 星のコロッケ ボイルキャベツ ポトフ	牛乳 ウインナー チキンエキス 豚肉	コッペパン りんごジャム 油 ジャがいも 星のコロッケ	にんじん 玉ねぎ いんげん キャベツ	852 32.1 34.2 3.1	
8 水	牛乳 麦入りご飯 鯖の香味焼き 筑前煮	牛乳 鯖 鶏肉 さば節	ご飯 麦 油 ジャがいも 砂糖 片栗粉	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	755 36.0 23.1 1.9	
9 木	牛乳 五目うどん ちくわの磯辺揚げ	牛乳 かつお節 とりにく ちくわ なると 青のり	ソフトめん 油 小麦粉	にんじん 小松菜 白菜 しいたけ ねぎ	808 35.7 21.9 3.3	
10 金	牛乳 たけのご飯 とりだんご汁	牛乳 鶏肉 チキンボール 油揚げ かつお節	ご飯 油 砂糖 ジャがいも	にんじん しょうが たけのこ ねぎ いんげん 大根	769 33.8 25.4 2.2	
13 月	牛乳 ご飯 鶏肉の照り焼き 生揚げの五目煮	牛乳 鶏肉 豚肉 生揚げ	ご飯 ジャがいも 油 砂糖 片栗粉	しょうが にんじん 玉ねぎ 小松菜	789 33.3 27.3 1.6	
14 火	牛乳 ぶどうパン ハンバーグ マカロニと野菜のクリーム煮	牛乳 ハンバーグ 豚肉 脱脂粉乳	ぶどうパン マーガリン 油 小麦粉 砂糖 マカロニ ジャがいも	にんじん 玉ねぎ 小松菜	810 35.8 26.3 3.1	
15 水	牛乳 ハヤシライス アスパラ入り野菜ソテー	牛乳 豚肉 チキンエキス ベーコン	ご飯 麦 油 マーガリン ジャがいも 小麦粉	にんにく キャベツ 玉ねぎ アスパラ にんじん コーン	775 25.4 25.2 2.1	
16 木	 運動会 					
17 金	 給食はありません 					
20 月	牛乳 マーボー豆腐丼 中華スープ	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉 大豆ミート わかめ みそ チキンエキス	ご飯 油 ごま油 砂糖 春雨 片栗粉 ごま	しょうが ねぎ にんにく にら にんじん 玉ねぎ	772 33.2 21.2 2.6	

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物をご紹介します～

食材料は給食費と市の補助金でまかなわれています。



玉ねぎ・生きくらげ・さつま揚げ・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。

日 曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品 (赤)	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー kcal	中止 など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません			たんぱく質 g 脂肪 g 塩分 g	
21 火	牛乳 ロールパン ラザニア風 チンゲンサイのソテー	牛乳 豚肉 ベーコン 大豆ミート チーズ	ロールパン 油 ワンタン 小麦粉 パン粉 マーガリン	玉ねぎ チンゲンサイ にんじん トマト コーン	877 33.7 40.2 4.0	
22 水	牛乳 ご飯 いかのさらさ揚げ チゲ風みそ汁	牛乳 いか みそ 豚肉 豆腐 かつお節	ご飯 じゃがいも 油 ごま油 砂糖 小麦粉 片栗粉	しょうが にら にんじん ごぼう 大根	787 34.2 25.6 2.2	
23 木	牛乳 カレーうどん ジャーマンポテト	牛乳 かつお節 鶏肉 ベーコン 油揚げ	ゆでめん 片栗粉 油 じゃがいも	にんじん ピーマン たまねぎ たけのこ ねぎ	841 35.5 24.8 2.7	
24 金	牛乳 麦入りご飯 鶏肉のねぎみそ焼き 生揚げと下中玉ねぎの中華煮	牛乳 鶏肉 チキンエキス みそ 生揚げ 豚肉 豆腐	ご飯 麦 油 片栗粉 砂糖 ごま油	しょうが たけのこ 玉ねぎ エリンギ ねぎ 小松菜 にんじん	751 31.8 25.9 1.3	
27 月	牛乳 豚肉丼 みそワンタンスープ	牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 チキンエキス	ご飯 ワンタン 油 ごま 砂糖 片栗粉	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	739 29.9 20.5 2.8	
28 火	牛乳 ソフトフランスパン メンチカツ ポークビーンズ	牛乳 メンチカツ 大豆 豚肉 ウインナー	ソフトフランスパン 油 じゃがいも 砂糖	にんにく 小松菜 にんじん 玉ねぎ トマト	832 35.4 37.9 3.0	
29 水	牛乳 ご飯 八宝菜 コーンスープ	牛乳 豚肉 鶏肉 なると チキンエキス 大豆の華フレーク	ご飯 ワンタン ごま油 片栗粉 油	しょうが 生きくらげ にんにく 白菜 にんじん たけのこ コーン 玉ねぎ ピーマン ねぎ	718 29.5 21.1 2.5	
30 木	牛乳 しょうゆラーメン 肉団子の甘酢あんかけ ヨーグルト	牛乳 豚肉 肉団子 ポーク&チキンエキス なると ヨーグルト	ホットラーメン 油 片栗粉 砂糖 ごま	にんにく メンマ しょうが ねぎ にんじん もやし	828 38.3 22.2 2.9	
31 金	牛乳 鶏ごぼう飯 はんぺんの石垣揚げ	牛乳 鶏肉 さつま揚げ はんぺん	ご飯 小麦粉 油 砂糖 ごま	にんじん いんげん ごぼう つきこんにゃく しいたけ	740 33.5 20.7 2.1	1年中止 4月分 給食費 納期限

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校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。

主食について
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら橋共同調理場(43-0112)までご連絡ください。

食事のマナーを学ぼう!

あいさつをしましょう

食べる前には「いただきます」、食べた後には「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。食事をするまでには、食材を育て、運び、作ってくれる人がいるなど、多くの人が関わっています。感謝の気持ちをこめて、あいさつをしましょう。



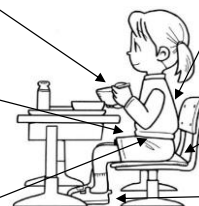
「いただきます」
「ごちそうさまでした」

食事をする時のマナー

お茶わんやおわんは
手に持ちましょう

机と体の間に、
にぎりこぶし
1つ分あけましょう

机の上にひじを
つかないように
しましょう



背筋をピンと
伸ばしましょう

いすに深く
座りましょう

足をしっかりと
床につけましょう

令和6年度4月分の納期限は5月31日、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。