



6 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)

小田原市橘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	中止 など
		しょうゆ・ケチャップ・ちようみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。			たんぱくしつ g	
1 か	ぎゅうにゅう チーズパン にくだんごのトマトに コーンソテー	ぎゅうにゅう	チーズパン	にんにく たまねぎ	658	
		だいず	あぶら	トマト グリンピース	26.9	
		にくだんご	じゃがいも	にんじん コーン	27.3	
		ウインナー	こむぎこ パター	こまつな	2.6	
2 すい	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さわらのからみやき やさいのみそいため	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	しょうが にんにく	596	
		さわら	あぶら	にんじん キャベツ	26.9	
		ぶたにく	さとう	ピーマン	17.9	
		みそ	ごま	ねぎ	1.0	
3 もく	ぎゅうにゅう さんさいうどん だいこんとりにくのにも アセロラゼリー	ぎゅうにゅう	ゆでめん	にんじん はくさい	616	
		ぶたにく なんと	あぶら	さんさいミックス ねぎ	26.1	
		かつおぶし	さとう	こまつな だいこん	15.1	
		わかめ とりにく	アセロラゼリー	こんにやく いんげん	2.9	
4 きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん とりにくのなんばんづけ ごもくまめ	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	にんじん たまねぎ	686	
		とりにく	あぶら	ねぎ ごぼう	26.1	
		こんぶ	かたくりこ	こんにやく	23.6	
		だいず	さとう	いんげん	1.3	
7 げつ	ぎゅうにゅう むぎいりごはん ぶたにくのカレーいため みそワンドンスープ	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	しょうが にんじん	705	
		ぶたにく とりにく	かたくりこ あぶら	たまねぎ グリンピース	25.4	
		チキンエキス	じゃがいも さとう	にんにく キャベツ	18.5	
		みそ	ワンドン ごま	もやし こまつな	2.1	
8 か	ぎゅうにゅう ぶどうパン チーズフォンデュコロケ ナポリタン	ぎゅうにゅう	ぶどうパン	たまねぎ	656	
		ベーコン	あぶら	にんじん	21.2	
			チーズフォンデュコロケ	ピーマン	23.5	
			スパゲッティ	トマト	2.1	
9 すい	ぎゅうにゅう ぶたにくのしょうがやきどん しんじゃがのみそしる	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	しょうが	662	
		ぶたにく みそ	あぶら さとう	たまねぎ	28.0	
		かつおぶし	かたくりこ	にんじん	18.3	
		わかめ とうふ	じゃがいも	ねぎ	2.2	
10 もく	ぎゅうにゅう タンメン チキンボールのあまずあんかけ ヨーグルト	ぎゅうにゅう	ホットラーメン	しょうが にんにく	639	
		ぶたにく にくだんご	あぶら さとう	にんじん たまねぎ	28.7	
		チキンエキス	ごま	もやし キャベツ	18.5	
		ヨーグルト	かたくりこ	にら ねぎ	2.4	
11 きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん とりにくのいそべあげ ひじきのごもくに ふりかけ	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	しょうが つきこんにやく	636	
		とりにく あおのり	あぶら こむぎこ	にんじん ごぼう	27.3	
		ぶたにく ひじき	ごまあぶら	しめじ	19.2	
		さつまあげ ふりかけ	さとう	こまつな	1.7	
14 げつ	ぎゅうにゅう むぎいりごはん あじフライ しおにくじゃが	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	にんにく	674	
		あじフライ	あぶら	にんじん	23.7	
		ぶたにく	じゃがいも	たまねぎ	20.2	
			さとう	いんげん	1.4	
15 か	ぎゅうにゅう げんまいパン ママレードチキン ポトフ	ぎゅうにゅう	げんまいパン	にんにく にんじん	652	
		とりにく	あぶら	たまねぎ	29.0	
		ぶたにく	ママレード	キャベツ	27.5	
		チキンエキス	じゃがいも	いんげん	2.6	
16 すい	ぎゅうにゅう むぎいりごはん やさいたっぷりタッカルビ はくさいとうふのスープ	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	にんにく しょうが	617	
		とりにく ぶたにく	あぶら さとう	キャベツ たまねぎ	27.0	
		チキンエキス	ごまあぶら	ピーマン はくさい	18.3	
		とうふ	ごま	かんぴょう もやし ねぎ	1.8	

こんがつのおだわらさん

～給食で使用する、地場産物を紹介します～

さつまあげ・なんと・たまねぎ

食材料は給食費で
まかなわれています。



小田原市の学校給食では、平成24年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。

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 たんぱくしつ g しぼう g えんぶん g	中止 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。				
17 もく	ぎゅうにゅう わかめうどん あげだしどうふ	ぎゅうにゅう とりにく なんと かつおぶし わかめ あげだしどうふ	ゆでめん あぶら かたくりこ さとう	にんじん だいこん しいたけ ねぎ こまつな しょうが グリーンピース	605 26.5 18.8 2.1	
18 きん	ぎゅうにゅう マーボーどうふどん ちゅうかコーンスープ	ぎゅうにゅう みそ ぶたにく だいちミート とうふ とりにく たまご チキンエキス	ごはん むぎ ごまあぶら さとう あぶら かたくりこ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ねぎ コーン こまつな	649 25.6 18.0 2.0	
21 げつ	ぎゅうにゅう むぎいりごはん はっぼうさい やきぎょうざ	ぎゅうにゅう ぶたにく なんと	ごはん むぎ ごまあぶら あぶら かたくりこ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ きくらげ はくさい たけのこ ピーマン ぎょうざ	618 22.2 17.4 1.2	
22 か	ぎゅうにゅう くろパン とりにくのレモンあげ こめこマカロニスープ	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン チキンエキス	くろパン あぶら かたくりこ じゃがいも こめこマカロニ	レモン にんじん たまねぎ キャベツ こまつな	606 28.2 20.7 2.6	
23 すい	ぎゅうにゅう むぎいりごはん マスカットゼリー さけのみそづけやき あおなとこんにやくのわふういため	ぎゅうにゅう さけ みそ ぶたにく	ごはん むぎ あぶら さとう ごまあぶら マスカットゼリー	しょうが ねぎ にんじん つきこんにやく コーン こまつな	629 27.1 14.7 1.4	
24 もく	ぎゅうにゅう しょうゆラーメン あおのりポテト	ぎゅうにゅう ぶたにく やきぶた ポーク&チキンエキス なんと わかめ あおのり	ホットラーメン あぶら フレンチポテト	しょうが にんにく もやし ねぎ	631 22.8 18.8 2.6	
25 きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん とうふハンバーグおろしソースがけ じゃがいものそぼろに	ぎゅうにゅう とうふハンバーグ ぶたにく	ごはん むぎ あぶら さとう かたくりこ じゃがいも	だいこん しらたき にんじん たまねぎ いんげん	631 21.3 14.9 1.5	
28 げつ	ぎゅうにゅう むぎいりごはん ぶたにくのジンギスカンやき こんさいじる	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし みそ	ごはん むぎ あぶら さとう さつまいも	にんにく しょうが たまねぎ ごぼう にんじん だいこん しめじ ねぎ	632 25.1 18.4 1.6	
29 か	ぎゅうにゅう セルフジャムパン パンネのクリームに わふうソテー	ぎゅうにゅう とりにく だっしふんにゅう ウインナー	コッペパン こむぎこ いちご&マーガリン じゃがいも パター パンネマカロニ あぶら	にんじん たまねぎ グリーンピース キャベツ こまつな	655 27.4 25.4 2.4	
30 すい	ぎゅうにゅう ちゅうかふうそぼろごはん とりてん	ぎゅうにゅう ぶたにく だいちミート とりにく	さくらめし ごまあぶら あぶら こむぎこ かたくりこ	しょうが にんにく にんじん ねぎ エリンギ にら	682 31.2 22.5 2.1	5月分 給食費 納期限

※ちゅうがくねん えいよう か きさい 中学年の栄養価を記載しています。

※きゅうよく しょうゆ せいせんしょくひん やまい にく きかな きんち まいにちがっこう し 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。

※ざいりようめい ととき しゅつかじようきょう なが は しょう 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。

※あ あぶら かいていどしろう ぶつし つごう こんだて へんこう ばあい 揚げ油は、3 回程度使用しています。※あぶら かいていどしろう ぶつし つごう こんだて へんこう ばあい 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、同じラインでアレゲ
ンとなるそば・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
橘学校給食共同調理場(43-
0112)までご連絡ください。

給食費を公会計化しました。

これまで、全ての市立小中学校と一部の市立幼稚園で実施している学校給食は給食費などの管理を学校と学校給食会で行ってきました。

4月からは、市の会計で管理する「公会計」方式へ変更し、より安定的に運営しています。

公会計化のポイント

給食費の金額や学校給食の内容は変わりません。

支払方法は、市内に本支店のある14の金融機関での口座振替をはじめ、市及びコンビニエンスストア、スマホ収納アプリで納付することが可能となり、納付の利便性が向上しました。

また、口座振替手数料が無料になりました。



本年度より、給食費は公会計化となりました。納期限は翌月末になります。

6月分の納期限は8月2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。