



# 4 月 献立予定表 (Bコース)



小田原市学校給食センター

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	
11 木	飲むヨーグルト 味噌ラーメン ☆青のりポテト	飲むヨーグルト 豚肉 青のり ガラスープポーク&チキン 味噌	ホットラーメン ごま油 じゃが芋 油	しょうが もやし にんにく コーン にんじん ねぎ	868 31.2 22.7 3.1	
12 金	牛乳 ご飯 いかの更紗揚げ ワンタンスープ	牛乳 いか 豚肉 ガラスープチキン	ご飯 ワンタン 砂糖 片栗粉 油	しょうが にんじん たまねぎ ねぎ	728 31.8 23.5 2.3	
15 月	牛乳 ご飯 お花豆腐ハンバーグ 照り焼きソース じゃが芋と生揚げのそぼろ煮	牛乳 豆腐ハンバーグ かつお節 生揚げ 豚肉	ご飯 じゃが芋 油 砂糖 片栗粉	にんじん たまねぎ しょうが いんげん	747 28.9 26.2 1.5	
16 火	牛乳 食パン いちごジャム フライドチキン ホットツナポテト	牛乳 鶏肉 ツナ 青のり	食パン いちごジャム 油 小麦粉 じゃが芋	たまねぎ にんじん	783 34.7 36.5 2.2	
17 水	牛乳 ヨーグルト 麦入りご飯 鯖の香味焼き 小松菜の辛子醤油和え	牛乳 鯖 ちくわ ヨーグルト	ご飯 麦 油	しょうが こまつな ねぎ にんじん もやし	720 35.0 22.4 1.5	
18 木	牛乳 かき卵風うどん 高野豆腐とちくわの煮物	牛乳 大豆 かつお節 豚肉 鶏肉 ちくわ なると 高野豆腐	ゆでめん 砂糖 片栗粉 油	にんじん ねぎ こまつな しょうが	831 42.5 23.3 4.1	
19 金	牛乳 ご飯 豚肉コロッケ 神奈川県産切干大根の煮物	牛乳 さつま揚げ 豚肉コロッケ かつお節 油揚げ	ご飯 油 砂糖	切干大根 にんじん	738 20.7 26.5 1.5	
22 月	牛乳 ご飯 鯖のピリ辛焼き 肉じゃが	牛乳 さつま揚げ 鯖 豚肉 かつお節	ご飯 油 砂糖 じゃが芋	しょうが たまねぎ ねぎ にんじん しらたき	786 37.4 28.6 2.0	
23 火	牛乳 黒パン ハンバーグ デミグラスソース チリコンカン	牛乳 大豆 ハンバーグ 金時豆 豚肉 手亡豆 ウインナー	黒パン 油	たまねぎ にんじん マッシュルーム 枝豆 トマト にんにく	779 36.3 31.1 3.4	
24 水	牛乳 かまぼこ井(ご飯) 豚汁 青りんごゼリー	牛乳 豚肉 鶏肉 油揚げ かまぼこ かつお節 高野豆腐 味噌	ご飯 じゃが芋 油 青りんごゼリー 砂糖 片栗粉	にんじん ねぎ たまねぎ しらたき こまつな	763 32.0 22.4 3.3	
25 木	牛乳 ソフト麺ミートソース ナゲット	牛乳 豚肉 大豆 チキンナゲット	ソフト麺 小麦粉 油 マーガリン 砂糖	にんにく たまねぎ にんじん トマト	909 35.3 29.7 2.8	

入学・進級  
お祝い給食



## 今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



さつま揚げ・生揚げ・ちくわ・なると・かまぼこ



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、使われている食材の名前がのっています。  
『今日の給食は何かな?』だけでなく、何が使われているかも、見てみてください。

学年の中止等が書いてありますので、確認してください。

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		
26 金	牛乳 チキンカレーライス(麦入りご飯) もやしのナムル	牛乳	ご飯	麦	765		
		鶏肉	油	ごま油	28.5		
		ハム	じゃが芋	ごま	24.7		
		脱脂粉乳	砂糖	もやし	3.8		
30 火	牛乳 米粉パン ☆春野菜のトマト煮 ベーコンとコーンのソテー	牛乳	米粉パン	にんにく アスパラ しいたけ	721	3月分 給食費 納期限	
		豚肉	砂糖	たまねぎ コーン たもぎだけ	35.6		
		ベーコン	油	キャベツ こまつな	32.1		
			じゃが芋	トマト にんじん ぶなしめじ	2.9		

- ※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。
- ※☆マークは新メニューです。

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学校給食センター(36-7512)までご連絡ください。

## 【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生徒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、小田原市学校給食センターまでご連絡ください。

## 【給食内容について】

### 主食…各業者から届きます

#### ご飯(月・水・金曜日)

麦入りご飯・ご飯  
赤飯・山菜おこわ

#### 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)

ソフトめん・ホットラーメン・ゆでめん



麦には、米に比べると約20倍の食物繊維が含まれており、簡単に食物繊維を摂取することができます。また、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、麦入りご飯も取り入れています。

### ●牛乳200cc 1本

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。煮物、揚げ物、焼き物など、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、安全で質の良いものを使用しています。

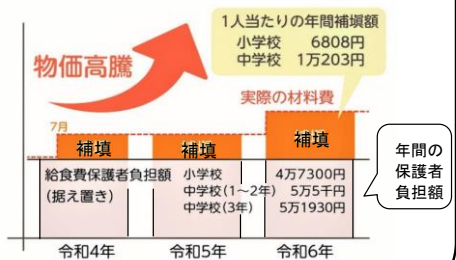
## 【学校給食費】

皆さまにご負担いただく学校給食費は、すべて食材購入のための費用となります。

月額給食費	給食費集金月	年間予定回数	1食単価
(1・2年生) 5,000円	× 11ヶ月	÷ 179回	= 307円
(3年生) 5,000円 / 1,930円	× 11ヶ月	÷ 169回	= 307円

### ●給食材料費 物価高騰分を補ってんしています●

市では、令和4年7月から物価高騰に伴う学校給食費の値上がり分の支援をしています。令和6年度も引き続き給食材料費の増額分を補てんし、保護者が負担する学校給食費を据え置きます。令和6年度は1食あたり57円の補てんを行います。



4月分の納期限は5月31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。