



4 月

献立予定表(中学校)



小田原市豊川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 | |
| 11 木 | 牛乳 カレーライス 春色ソテー | 牛乳 豚肉 がらスープポーク&チキン ベーコン | ごはん 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉 | しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご コーン キャベツ グリーンアスパラ | 812 25.0 26.8 2.0 | |
| 12 金 | 牛乳 筍ごはん 厚揚げの味噌汁 | 牛乳 鶏肉 油揚げ かつお節 味噌 厚揚げ | ごはん 麦 油 砂糖 じゃがいも | にんじん 筍 たまねぎ 小松菜 | 764 32.5 23.7 2.1 | |
| 15 月 | 牛乳 食パン・いちご&マーガリン クロquette ポークビーンズ | 牛乳 豚肉 がらスープポーク&チキン 大豆 | 食パン いちご&マーガリン 油 クロquette 砂糖 | にんにく たまねぎ にんじん パセリ トマト | 837 31.6 38.3 2.7 | |
| 16 火 | 牛乳 豚肉の生姜焼き井 けんちん汁 | 牛乳 豚肉 かつお節 豆腐 さつま揚げ | ごはん 油 砂糖 片栗粉 | しょうが たまねぎ 大根 にんじん こんにゃく ねぎ | 751 31.3 22.4 2.3 | |
| 17 水 | 牛乳 きつねうどん 肉団子の甘酢あん | 牛乳 かつお節 油揚げ 鶏肉 肉団子 | ゆで麺 油 砂糖 片栗粉 | 大根 にんじん 小松菜 ねぎ | 870 41.8 29.4 2.9 | |
| 18 木 | 牛乳 ごはん 鮭の塩焼き じゃがいものそばろ煮 | 牛乳 鮭 豚肉 | ごはん 油 じゃがいも 砂糖 片栗粉 | にんじん たまねぎ 枝豆 | 768 35.5 21.5 2.2 | |
| 19 金 | 牛乳 麦入りご飯 春キャベツの回鍋肉 ワンタンスープ | 牛乳 豚肉 味噌 鶏肉 がらスープチキン | ごはん 麦 油 砂糖 干しワントン | しょうが にんにく たまねぎ にんじん キャベツ ピーマン もやし にら | 789 31.2 24.6 2.5 | |
| 22 月 | 牛乳 黒パン ママレードチキン コーンチャウダー | 牛乳 鶏肉 ウィナー がらスープチキン | 黒パン ママレード 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉 | にんにく にんじん たまねぎ コーン 小松菜 | 818 34.2 31.5 2.8 | |
| 23 火 | 牛乳 五目御飯 春野菜の味噌汁 | 牛乳 鶏肉 ひじき 大豆 油揚げ かつお節 味噌 | ざくら飯 油 砂糖 じゃがいも | しょうが にんじん ごぼう 枝豆 たまねぎ キャベツ | 781 33.0 22.9 3.4 | |
| 24 水 | 牛乳 醤油ラーメン 春巻き | 牛乳 豚肉 がらスープチキン なると巻 | ホットラーメン 油 春巻き | にんにく しょうが にんじん もやし メンマ ねぎ | 830 32.3 28.5 3.1 | |
| 25 木 | 牛乳 そばろ井 沢煮椀 | 牛乳 鶏肉 だいず がらスープチキン かつおぶし 豚肉 油揚げ | ごはん 砂糖 片栗粉 油 | しょうが たまねぎ にんじん コーン 枝豆 もやし ごぼう キャベツ | 764 33.5 23.5 2.4 | |

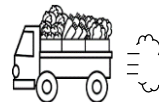


こんげつのおだわらさん

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



なると巻 さつま揚げ



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 いちごゼリー 麦入りご飯 豆腐ハンバーグ 切り干し大根の煮物 | 牛乳 豆腐のハンバーグ かつお節 豚肉 さつま揚げ | ごはん 麦 砂糖 片栗粉 油 いちごゼリー | 切り干し大根 にんじん いんげん | 756 27.6 16.3 2.3 | |
| 30 火 | 牛乳 ごはん 鯖の竜田揚げ 具だくさん味噌汁 | 牛乳 鯖 おから かつお節 味噌 豆腐 | ごはん 油 片栗粉 じゃがいも | しょうが 大根 にんじん えのきたけ 小松菜 | 800 33.1 28.5 2.4 | |

- ※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豊川共同調理場(36-8451)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、豊川共同調理場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(火・木・金曜日)

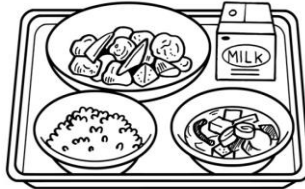
麦入りご飯・ご飯・さくら飯
赤飯・山菜おこわ

パン(月曜日)

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(水曜日)

ソフトめん・ホットラーメン・ゆでめん



●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。

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。

●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。

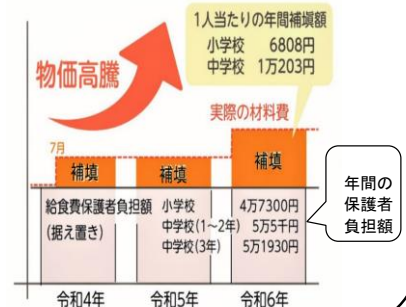
【学校給食費】

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が、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。