



4 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)



小田原市国府津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	ちゆうし など
					たんぱくしつ g	
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。						
11 もく	ぎゆうにゆう カレーライス はるいろソテー	ぎゆうにゆう ぶたにく どうにゆう がらスープポーク&チキン ウインナー	ごはん あぶら マーガリン こむぎこ	たまねぎ にんにく しょうが にんじん りんごソース キャベツ グリーンアスパラ	650	
					22.0	
					23.5	
					2.1	
12 きん	ぎゆうにゆう たけのこごはん とんじる	ぎゆうにゆう とりにく あぶらあげ ぶたにく かつおぶし とうふ みそ	さくらめし あぶら さとう ごまあぶら じゃがいも	にんじん たけのこ いんげん ごぼう こんにやく だいこん ねぎ こまつな	648	
					29.6	
					22.5	
					2.7	
15 げつ	ぎゆうにゆう しよくパン いちご&マーガリン メンチカツ ABCスープ	ぎゆうにゆう メンチカツ ベーコン がらスープチキン	しよくパン あぶら じゃがいも ABCマカロニ いちご&マーガリン	にんじん たまねぎ キャベツ	669	
					24.0	
					32.8	
					2.4	
16 か	ぎゆうにゆう むぎいりごはん さけのしおやき しんじゃがのそばろに	ぎゆうにゆう さけ ぶたにく さつまあげ	ごはん むぎ あぶら じゃがいも さとう	にんじん たまねぎ いんげん	621	
					30.2	
					19.4	
					1.8	
17 すい	ぎゆうにゆう もやしラーメン ギョーザ ももゼリー	ぎゆうにゆう ぶたにく がらスープチキン がらスープポーク&チキン なると ギョーザ	ホットラーメン あぶら ももゼリー	にんにく しょうが にんじん もやし ねぎ こまつな	611	
					25.1	
					17.6	
					2.2	
18 もく	ぎゆうにゆう ごはん とりのからあげねぎソース こんにやくのきんぴら	ぎゆうにゆう とりにく ぶたにく	ごはん あぶら かたくりこ ごまあぶら さとう ごま	しょうが にんにく ねぎ ごぼう つきこんにやく にんじん ピーマン	669	
					24.0	
					25.6	
					1.5	
19 きん	ぎゆうにゆう マーボーどん わかめスープ	ぎゆうにゆう ぶたにく だいちミート みそ とうふ、とり がらスープチキン わかめ	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ ごま	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ねぎ たけのこ	608	
					26.2	
					18.6	
					1.8	
22 げつ	ぎゆうにゆう くろパン ハンバーグトマトソース どうにゆうシチュー	ぎゆうにゆう ハンバーグ とり ベーコン どうにゆう がらスープチキン	くろパン あぶら さとう じゃがいも こむぎこ マーガリン	たまねぎ にんじん こまつな	601	
					26.6	
					24.7	
					2.5	
23 か	ぎゆうにゆう むぎいりごはん さわらのたつたあげ とりだんごじる	ぎゆうにゆう さわら チキンボール かつおぶし	ごはん むぎ あぶら かたくりこ ごまあぶら	しょうが にんじん えのき こまつな だいこん	637	
					28.0	
					23.8	
					2.0	
24 すい	ぎゆうにゆう ソフトめん ミートソース ジャーマンポテト	ぎゆうにゆう ぶたにく だいちミート ウインナー	ソフトめん あぶら さとう マーガリン こむぎこ じゃがいも	にんにく にんじん たまねぎ トマト マッシュルーム	634	
					24.9	
					20.7	
					2.2	
25 もく	ぎゆうにゆう ちゆうかどん ワンタンスープ	ぎゆうにゆう ぶたにく とり がらスープチキン なると	ごはん ごまあぶら かたくりこ ほしワントン	しょうが にんにく にんじん たまねぎ はくさい たけのこ ねぎ	603	
					24.5	
					17.9	
					2.4	



こんげつのおだわらさん

~給食で使用する、^{きやうしよく}地場産物、^{しよく}しょうが、^{じばさんぶつ}地場産物を紹介~



なると さつまあげ



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、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。

ひ	こんだてめい	おもにからだをつくる もとなるしょくひん (あか)	おもにエネルギーの もとなるしょくひん (きいろ)	おもにからだのちようしを ととのえるしょくひん (みどり)	エネルギー kcal	ちゅうし など
ようび		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、きざいてありません。			たんぱく質 g	
					しぼう g	
					えんぶん g	
26	ぎゆうにゆう ごはん とりのこうみやき はるキャベツのみそいため	ぎゆうにゆう とりにく ぶたにく みそ	ごはん あぶら ざとう かたくりこ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ ピーマン	633 28.2 22.8 1.4	
30	ぎゆうにゆう チキンライス やさいのコンソメスープ	ぎゆうにゆう とりにく がらスープチキン ウインナー	ごはん マーガリン あぶら じゃがいも	にんじん たまねぎ コーン えだまめ キャベツ	600 21.6 19.0 1.7	3月分 給食費 納期限

※中学年の栄養価を記載しています。

※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国府津共同調理場(48-1862)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、国府津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)

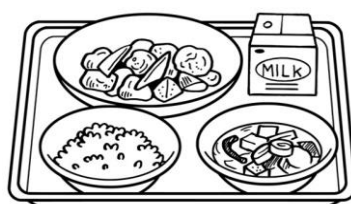
麦入りご飯・ご飯・さくら飯
赤飯・山菜おこわ

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。

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。

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、麦入りご飯も取り入れています。

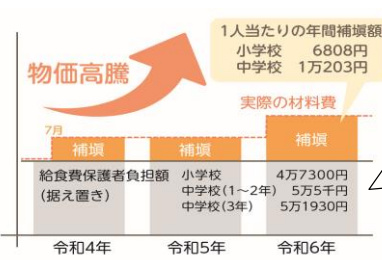
【学校給食費】

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 4300円 × 11ヶ月 ÷ 年間予定回数 184回 = 1食単価 257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が、令和6年度も引き続き給食材料費の増額分を補ってんし、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37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。