



4 月

献立予定表(中学校)



小田原市国府津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 豆乳 がらスープポーク&チキン ウインナー	ご飯 油 マーガリン 小麦粉	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	827 26.7 28.4 2.7	
12 金	牛乳 たけのこご飯 豚汁	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉 かつお節 豆腐 味噌	さくらめし 油 砂糖 ごま油 じゃがいも	にんじん たけのこ いんげん ごぼう こんにゃく 大根 ねぎ 小松菜	805 35.2 25.6 3.5	
15 月	牛乳 食パン いちご&マーガリン メンチカツ ABCスープ	牛乳 メンチカツ ベーコン がらスープチキン	食パン 油 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	833 30.5 38.8 3.1	
16 火	牛乳 麦入りご飯 鮭の塩焼き 新じゃがのそぼろ煮	牛乳 鮭 豚肉 さつま揚げ	ご飯 むぎ 油 じゃがいも 砂糖	にんじん たまねぎ いんげん	787 37.3 22.8 2.2	
17 水	牛乳 もやしラーメン ギョーザ ももゼリー	牛乳 豚肉 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 油 ももゼリー	にんにく しょうが にんじん もやし ねぎ 小松菜	821 33.1 21.4 2.8	
18 木	牛乳 ご飯 鶏のから揚げねぎソース こんにゃくのきんぴら	牛乳 鶏肉 豚肉	ご飯 油 片栗粉 ごま油 砂糖 ごま	しょうが にんにく ねぎ ごぼう つきこんにゃく にんじん ピーマン	836 29.8 29.5 1.8	
19 金	牛乳 マーボー丼 わかめスープ	牛乳 豚肉 大豆ミート 味噌 豆腐 鶏肉 がらスープチキン わかめ	ご飯 ごま油 砂糖 片栗粉 ごま	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ねぎ たけのこ	773 32.3 22.0 2.3	
22 月	牛乳 黒パン ハンバーグトマトソース 豆乳シチュー	牛乳 ハンバーグ 鶏肉 ベーコン 豆乳 がらスープチキン	黒パン 油 砂糖 じゃがいも 小麦粉 マーガリン	たまねぎ にんじん 小松菜	755 32.8 29.5 3.2	
23 火	牛乳 麦入りご飯 鯖の竜田揚げ 鶏だんご汁	牛乳 鯖 チキンボール かつお節	ご飯 むぎ 油 片栗粉 ごま油	しょうが にんじん えのき 小松菜 大根	800 34.9 27.4 2.6	
24 水	牛乳 ソフトめん ミートソース ジャーマンポテト	牛乳 豚肉 だいたミート ウインナー	ソフトめん 油 砂糖 マーガリン 小麦粉 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	840 32.0 24.9 2.8	
25 木	牛乳 中華丼 ワンタンスープ	牛乳 豚肉 鶏肉 がらスープチキン なると	ご飯 ごま油 片栗粉 干しワンドン	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	763 30.2 21.0 3.1	



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 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 ご飯 鶏の香味焼き 春キャベツのみそ炒め	牛乳 鶏肉 豚肉 味噌	ご飯 油 砂糖 片栗粉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ ピーマン	804 34.8 27.2 1.8	
30 火	牛乳 チキンライス 野菜のコンソメスープ	牛乳 鶏肉 がらスープチキン ウインナー	ご飯 マーガリン 油 じゃがいも	にんじん たまねぎ コーン えだまめ キャベツ	759 26.2 22.5 2.2	3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**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、**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)

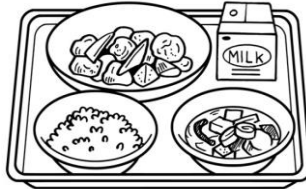
麦入りご飯・ご飯・さくら飯
赤飯・山菜おこわ

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



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。

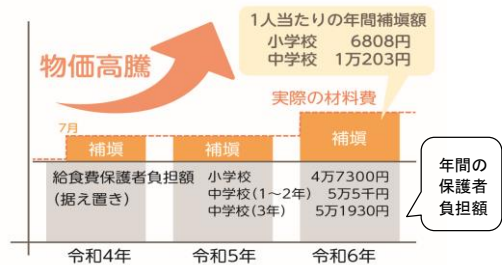
【学校給食費】

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。