



4月 献立予定表(中学校)

ここも見て!

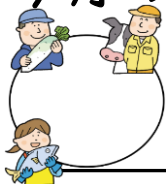
献立表には、その日の献立名のほかにも、使われている食材の名前がのっています。『今日の給食は何かな?』だけでなく、何が使われているかも、見てみてください。

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	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の組織をつくる食品 (赤)	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		
						脂質	g		
						塩分	g		
9	木	牛乳(ご飯) カレーライス 春色ソテー	ご飯 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉	牛乳 鶏肉 ウインナー	しょうが にんにく にんじん たまねぎ りんごソース コーン キャベツ グリーンアスパラ	820	24.6		
10	金	牛乳(ご飯) たけのご飯 味噌汁	ご飯 油 砂糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 味噌	にんじん たけのこ たまねぎ こまつな	776	29.8		
13	月	牛乳 黒パン メンチカツ ABCスープ	黒パン 油 じゃがいも マカロニ	牛乳 メンチカツ ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ	802	29.9		
14	火	牛乳(ご飯) マーボー豆腐丼 シュウマイ	ご飯 ごま油 砂糖 片栗粉 油	牛乳 豚肉 大豆ミート 味噌 豆腐 焼売	しょうが にんにく たまねぎ にんじん 長ねぎ	816	31.1		
15	水	牛乳(ホットラーメン) しょうゆラーメン 春巻き	ホットラーメン 油	牛乳 豚肉 なんと わかめ 春巻き	にんにく しょうが にんじん めんま もやし 長ねぎ	817	29.2		
16	木	牛乳 麦入りご飯 鮭の塩焼き 豚汁	ご飯 麦油 ごま油 じゃがいも	牛乳 さけ 豚肉 豆腐 味噌	ごぼう こんにやく にんじん だいこん 長ねぎ	784	34.8		
17	金	牛乳(ご飯) ビビンバ トックのスープ	ご飯 ごま油 砂糖 ごま 油 トック	牛乳 豚肉 鶏肉	にんにく にんじん もやし こまつな たまねぎ キャベツ	770	27.0		
20	月	牛乳 米粉パン 豆乳シチュー ミートボール グレープゼリー	米粉パン 油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン 砂糖	牛乳 鶏肉 豆乳 肉団子	にんじん たまねぎ こまつな	817	37.7		
21	火	牛乳(ご飯) まぜまぜチキンライス 野菜コンソメスープ	ご飯 マーガリン 油 じゃがいも	牛乳 鶏肉 ウインナー	にんじん たまねぎ コーン ピーマン キャベツ	762	25.1		
22	水	牛乳(ソフト麺) こぎつねうどん 高野豆腐のから揚げ	ソフトめん 砂糖 片栗粉 油	牛乳 鶏肉 なんと 油揚げ 凍り豆腐	にんじん 長ねぎ しょうが	850	34.9		
23	木	牛乳(ご飯) 春キャベツのみそ炒め丼 ワンタンスープ	ご飯 油 砂糖 片栗粉 ワンタン ごま	牛乳 豚肉 味噌 鶏肉 肉団子	しょうが にんにく にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン 長ねぎ	809	30.2		

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



なんと

食材料は給食費と市の補助金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。

日	曜日	献立名	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の組織をつくる食品 (赤)	主に体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー	kcal	中止など
						たんぱく質	g	
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。						脂質	g	
						塩分	g	
24	金	牛乳 麦入りご飯 さわらの竜田揚げ 新じゃがのそぼろ煮	ご飯 麦 小麦粉 片栗粉 油 じゃがいも 砂糖	牛乳 さわら 豚肉	しょうが にんじん たまねぎ いんげん	859		
						31.7		
						26.3		
						1.2		
27	月	牛乳 ソフトフランスパン マーマレードチキン ペンネナポリタン	ソフトフランス マーマレード 油 マカロニ	牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	782		
						35.1		
						29.7		
						3.1		
28	火	牛乳 麦入りご飯 照り焼きハンバーグ 青菜とこんにゃくの和風炒め ヨーグルト	ご飯 麦 油 砂糖 片栗粉 ごま油	牛乳 ハンバーグ 豚肉 ヨーグルト	しょうが にんじん つきこんにゃく コーン こまつな	756		
						26.9		
						21.4		
						1.7		
30	木	牛乳 (ご飯) 豚肉のしょうがいため丼 けんちん汁	ご飯 油 砂糖 片栗粉 ごま油 じゃがいも	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ	しょうが たまねぎ ごぼう こんにゃく にんじん だいこん 長ねぎ	794		
						31.3		
						25.4		
						2.1		

※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。

※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、アレルギー確認献立表の表示を見てください。

★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

【URL】

https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_kozu/

【国府津共同調理場】



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国府津学校給食共同調理場(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アレルギー確認献立表に記載しています。ご不明な点がございましたら、国府津学校給食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

パン(月曜日)

コッペパン・食パン・ぶどうパン

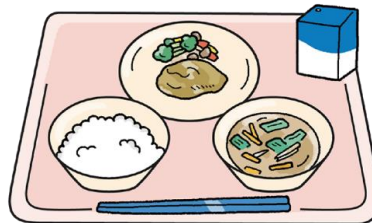
ロールパン・黒パン・チーズパン

ソフトフランス

米粉パン・米粉ロールパン

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。

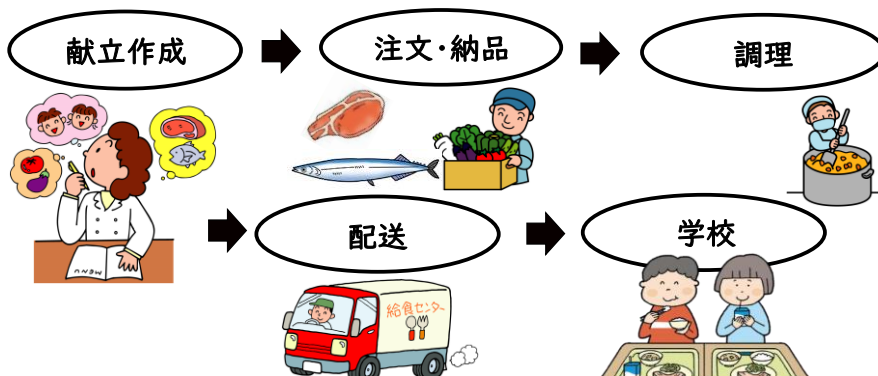
●牛乳200cc 1本

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。また、月2回程度、3品のおかずを提供し、より充実した献立になるよう工夫しています。

【給食ができるまで】



給食ナビ

お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。

▲iPhone用 ▲Android用

<https://9navi.com/login.php>

4月分の納期限は6月1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。