



# 4 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)



小田原市豊川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 もとになるしよくひん (あか)	おもにエネルギーの もとになるしよくひん (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 たんぱくつ g しぼう g えんぶん g	ちゆうし など
		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	ごはん	しょうが にんにく	654	
		ぶたにく	あぶら じゃがいも	たまねぎ にんじん	20.9	
		がらスープポーク&チキン	マーガリン こむぎこ	りんご コーン	23.6	
		ベーコン		キャベツ グリーンアスパラ	1.8	
12 きん	ぎゆうにゆう たけのこごはん あつあげのみそしる	ぎゆうにゆう	ごはん むぎ	にんじん たけのこ	606	
		とりにく あぶらあげ	あぶら さとう	たまねぎ こまつな	26.4	
		かつおぶし みそ	じゃがいも		20.1	
		あつあげ			1.7	
15 げつ	ぎゆうにゆう しよくパン・いちご&マーガリン コロツケ ポークビーンズ	ぎゆうにゆう	しよくパン	にんにく たまねぎ	666	
		ぶたにく	いちご&マーガリン	にんじん パセリ	25.7	
		がらスープポーク&チキン	あぶら コロツケ	トマト	31.1	
		だいず	さとう		2.1	
16 か	ぎゆうにゆう ぶたにくのしょうがやきどん けんちんじる	ぎゆうにゆう	ごはん	しょうが たまねぎ	602	
		ぶたにく かつおぶし	あぶら さとう	だいこん にんじん	26.1	
		とうふ さつまあげ	かたくりこ	こんにやく ねぎ	19.7	
					1.8	
17 すい	ぎゆうにゆう きつねうどん にくだんごのあまずあん	ぎゆうにゆう	ゆでめん	だいこん にんじん	639	
		かつおぶし あぶらあげ	あぶら さとう	こまつな ねぎ	31.1	
		とりにく にくだんご	かたくりこ		22.9	
					2.2	
18 もく	ぎゆうにゆう ごはん さけのしおやき じゃがいものそぼろに	ぎゆうにゆう	ごはん	にんじん たまねぎ	603	
		さけ ぶたにく	あぶら じゃがいも	えだまめ	28.3	
			さとう かたくりこ		18.2	
					1.8	
19 きん	ぎゆうにゆう むぎいりごはん はるキャベツのホイコウロウ ワンタンスープ	ぎゆうにゆう	ごはん むぎ	しょうが にんにく	626	
		ぶたにく みそ	あぶら さとう	たまねぎ にんじん	25.6	
		とりにく	ほしワンドン	キャベツ ピーマン	21.0	
		がらスープチキン		もやし なら	2.1	
22 げつ	ぎゆうにゆう くろパン ママレードチキン コーンチャウダー	ぎゆうにゆう	くろパン	にんにく にんじん	644	
		とりにく ウィンナー	ママレード あぶら	たまねぎ コーン	27.4	
		がらスープチキン	じゃがいも マーガリン	こまつな	26.1	
			こむぎこ		2.2	
23 か	ぎゆうにゆう ごもくごはん はるやさいのみそしる	ぎゆうにゆう	さくらめし	しょうが にんじん	615	
		とりにく ひじき	あぶら さとう	ごぼう えだまめ	26.8	
		だいず あぶらあげ	じゃがいも	たまねぎ キャベツ	19.3	
		かつおぶし みそ			2.6	
24 すい	ぎゆうにゆう しょうゆラーメン はるまき	ぎゆうにゆう	ホットラーメン	にんにく しょうが	623	
		ぶたにく	あぶら	にんじん もやし	25.2	
		がらスープチキン	はるまき	メンマ ねぎ	22.6	
		なるとまき			2.4	
25 もく	ぎゆうにゆう そぼろどん さわにわん	ぎゆうにゆう	ごはん	しょうが たまねぎ	602	
		とりにく だいず	さとう かたくりこ	にんじん コーン	27.1	
		がらスープチキン かつおぶし	あぶら	えだまめ もやし	20.0	
		ぶたにく あぶらあげ		ごぼう キャベツ	2.0	



## こんげつのおだわらさん

~給食で使用する、<sup>きゅうしよく</sup>地場産物<sup>じばさんぶつ</sup>を紹介~



なるとまき 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 ようび	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	ちゆうし など
		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、きざいてありません。			たんぱく質 g	
26 きん	ぎゆうにゆう いちごゼリー むぎいりごはん とうふハンバーグ きりぼしだいこんのもの	ぎゆうにゆう	ごはん むぎ	きりぼしだいこん	612	
		とうふのハンバーグ	さとう かたくりこ	にんじん いんげん	23.2	
		かつおぶし ぶたにく	あぶら いちごゼリー		14.6	
		さつまあげ			1.8	
30 か	ぎゆうにゆう ごはん さばのたつたあげ ぐだくさんみそしる	ぎゆうにゆう	ごはん	しょうが だいこん	618	
		さば おから	あぶら かたくりこ	にんじん えのきたけ	26.5	
		かつおぶし みそ	じゃがいも	こまつな	22.3	
		とうふ			1.9	

※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、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

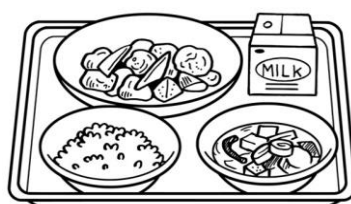
**パン(月曜日)**

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



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。

**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。

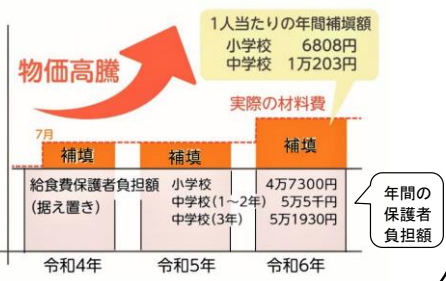
## 【学校給食費】

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 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**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。