



4 月

献立予定表(中学校)



小田原市橘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 しょうゆラーメン 青のりポテト	牛乳 豚肉 チキンエキス なると 青のり	ホットラーメン 油 フライドポテト	にんにく 小松菜 しょうが にんじん もやし ねぎ	799 32.6 23.3 2.8	
12 金	牛乳 カレーライス 春キャベツのソテー	牛乳 鶏肉 ベーコン	ご飯 小麦粉 油 じゃがいも マーガリン	しょうが りんごソース にんにく コーン 玉ねぎ キャベツ にんじん	750 26.1 22.2 1.9	
15 月	牛乳 ご飯 照り焼きハンバーグ さつまい	牛乳 豆腐ハンバーグ 鶏肉 みそ かつお節 豆腐	ご飯 油 砂糖 片栗粉 さつまいも	大根 にんじん ねぎ	741 30.1 18.4 2.4	
16 火	牛乳 食パン いちご&マーガリン フライドチキン ナポリタン	牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン いちご&マーガリン 油 スパゲッティ 片栗粉	にんにく ピーマン しょうが トマト 玉ねぎ にんじん	788 36.7 30.0 2.7	
17 水	牛乳 豚肉のしょうが焼き井 生揚げのみそ汁	牛乳 豚肉 かつお節 生揚げ みそ	ご飯 麦 油 片栗粉	しょうが 大根 玉ねぎ もやし にんじん ねぎ	724 31.0 21.9 2.2	
18 木	牛乳 わかめうどん 5種野菜入り揚げシュウマイ みかんゼリー	牛乳 鶏肉 わかめ かつお節 なると シュウマイ	ゆでめん 油 みかんゼリー	にんじん 白菜 しいたけ ねぎ	866 34.7 27.5 2.6	
19 金	牛乳 ご飯 鮭の塩焼き 新じゃがのそぼろ煮	牛乳 鮭 豚肉	ご飯 油 じゃがいも 砂糖 片栗粉	にんじん 玉ねぎ しらたき いんげん	735 34.7 21.1 1.9	
22 月	牛乳 ご飯 ホイコーロー ワンタンスープ	牛乳 豚肉 鶏肉 チキンエキス みそ チキンボール	ご飯 油 ごま 砂糖 ワンタン	しょうが キャベツ にんにく ねぎ にんじん ピーマン	770 35.1 24.2 2.4	
23 火	牛乳 黒パン マーマレードチキン ミネストローネ	牛乳 鶏肉 ベーコン チーズ	黒パン マカロニ 油 マーマレード じゃがいも	にんにく 小松菜 にんじん たまねぎ トマト	791 34.1 27.8 3.1	
24 水	牛乳 ご飯 白身魚の香味ソース タツリタン	牛乳 メルルーサ 鶏肉 チキンエキス	ご飯 ごま 油 じゃがいも 片栗粉 砂糖 ごま油	にんにく いんげん しょうが 玉ねぎ にんじん	773 32.9 20.1 2.9	
25 木	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 大豆ミート ベーコン	ソフトめん 油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン	にんにく にんじん 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム トマト	849 32.7 25.4 2.2	



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



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 麦入りご飯 豚肉コロッケ 生揚げのカレー煮	牛乳 鶏肉 生揚げ	ご飯 麦 油 豚肉コロッケ	にんにく いんげん しょうが 玉ねぎ にんじん	821 24.0 29.4 1.7	
30 火	牛乳 米粉パン ミートボール コーンシチュー	牛乳 肉団子 豚肉 チキンエキス 脱脂粉乳 チーズ	米粉パン 油 マーガリン 砂糖 小麦粉 じゃがいも	玉ねぎ にんじん コーン 小松菜	788 39.9 31.7 3.3	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橋共同調理場(43-0112)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、橋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(月・水・金曜日)

麦入りご飯・ご飯

パン(火曜日)

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(木曜日)

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。

## 【給食費について】

### 【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。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。



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。