



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?』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
						たんぱく質	g	
						脂質	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。			塩分	g	
11	金	牛乳 (麦入りご飯) チキンカレー ウインナーと野菜のソテー	ご飯 麦 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉	牛乳 豚肉 ウインナー	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん りんごソース キャベツ 枝豆	797		
						25.7		
						25.9		
						1.9		
14	月	牛乳 (ご飯) 豚肉のしょうが炒め并 けんちん汁	ご飯 油 砂糖 でんぷん ごま油 じゃがいも	牛乳 豚肉 かつお節 豆腐 油揚げ	しょうが にんじん 玉ねぎ ごぼう こんにゃく 大根 長ねぎ 小松菜	768		
						28.8		
						21.7		
						2.2		
15	火	牛乳 ロールパン 豆乳シチュー ミートボール	ロールパン 油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン 砂糖	牛乳 鶏肉 がらスープ 豆乳 肉団子	にんじん 玉ねぎ 小松菜	810		
						32.3		
						36.9		
						3.0		
16	水	牛乳 ご飯 鮭の塩焼き 豚汁 りんごゼリー	ご飯 油 ごま油 じゃがいも りんごゼリー	牛乳 豚肉 かつお節 豆腐 みそ	ごぼう こんにゃく にんじん 大根 長ねぎ 春巻	768		
						32.7		
						21.7		
						2.6		
17	木	牛乳 (ホットラーメン) しょうゆラーメン 春巻	ホットラーメン ごま油 油	牛乳 豚肉 がらスープ	にんにく しょうが にんじん もやし コーン 長ねぎ	832		
						30.7		
						25.5		
						3.0		
18	金	牛乳 (麦入りご飯) マーボー豆腐并 シュウマイ	ご飯 麦 ごま油 でんぷん 油	牛乳 豚肉 みそ 豆腐 シュウマイ	しょうが にんにく しいたけ 玉ねぎ にんじん 長ねぎ	799		
						30.3		
						24.5		
						1.9		
21	月	牛乳 ご飯 鯖の竜田揚げ 新じゃがのそぼろ煮	ご飯 小麦粉 でんぷん 油 じゃがいも 砂糖	牛乳 鯖 豚肉	しょうが にんじん 玉ねぎ いんげん	832		
						28.9		
						26.6		
						1.3		
22	火	牛乳 ぶどうパン マーマレードチキン ペンネナポリタン	ぶどうパン マーマレード 油 ペンネマカロニ	牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく 玉ねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	811		
						34.6		
						27.8		
						3.0		
23	水	牛乳 ご飯 照り焼きハンバーグ 鶏だんご汁 ヨーグルト	ご飯 油 砂糖 でんぷん	牛乳 豆腐ハンバーグ かつお節 鶏だんご ヨーグルト	ごぼう にんじん 大根 小松菜	735		
						25.0		
						17.4		
						2.4		
24	木	牛乳 (ゆでめん) こぎつねうどん 高野豆腐のから揚げ	ゆでめん 砂糖 でんぷん 油	牛乳 かつお節 鶏肉 なんと 油揚げ 高野豆腐	にんじん 長ねぎ 小松菜 しょうが	849		
						33.1		
						28.3		
						3.3		
25	金	牛乳 麦入りご飯 春キャベツのみそ炒め ワンダンスープ	ご飯 麦 油 砂糖 でんぷん ごま油 ワンタン	牛乳 豚肉 がらスープ みそ 鶏肉	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ ピーマン 葉ねぎ	746		
						28.2		
						20.4		
						2.7		



今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



レモン・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。

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 たんぱく質	kcal g	中止など
						脂質	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。			塩分	g	
28	月	牛乳 (ご飯) たけのこご飯 みそ汁	ご飯 油 砂糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 油揚げ かつお節 豆腐 みそ	にんじん たけのこ 枝豆 玉ねぎ 小松菜	773		
						28.3		
						22.9		
						2.2		
30	水	牛乳 ご飯 鶏肉の片浦レモン焼き とろみ汁	ご飯 油 でんぷん	牛乳 鶏肉 かつお節 豚肉 油揚げ	レモン にんじん 玉ねぎ ごぼう 小松菜	739		3月分 給食費 納期限
						30.0		
						23.7		
						1.8		

※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、概況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/si/menu/school_lunch/menu_tachibana/



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 橘共同調理場 (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、橘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 ・さくら飯
赤飯・山菜おこわ

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
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】

食材料は給食費でまかなわれています。
期日までの入金をお願いいたします。

小田原市の規定により、保護者の皆様にご負担いただく額は1ヶ月5000円となっています。

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 (消費税を含む)	×	11ヶ月	÷ 179回 = 307円
(3年生) 5,000円/1,930円	×	11ヶ月	÷ 169回 = 307円

<小田原市物価高騰分保護者負担軽減事業について>

物価高騰下においても、これまでどおり学校給食の栄養バランスや量を保てるよう、4月から一人一食あたりの給食材料費を小学校64円(年額11,776円)、中学校89円(年額15,931円)、幼稚園54円(年額9,126円)増額しました。この増額分については、市が負担し、保護者の皆様にご負担いただく額(給食費)が増えないよう支援いたします。

3月分の納期限は4月30日です。4月分の納期限は6月2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。



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。

