



4月 献立予定表(中学校) 小田原市橘学校給食共同調理場

ここも見て!

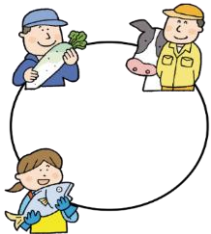
献立表には、その日の献立名のほかに、使われている食材の名前がのっています。『今日の給食は何かな?』だけでなく、何が使われているかも見てみてください。

学年の中止等が書いてありますので、確認してください。

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	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。			脂質	塩分	
10	金	牛乳(ご飯) チキンカレー 春色ソテー	ご飯	牛乳	しょうが にんにく	820		
			油	鶏肉	にんにく 玉ねぎ	24.6		
			マーガリン	ウインナー	りんごソース	27.1		
			小麦粉		コーン キャベツ グリーンアスパラ	2.1		
13	月	牛乳(ご飯) 豚肉のしょうが炒め丼 けんちん汁	ご飯	牛乳	しょうが 玉ねぎ	794		
			油	豚肉	ごぼう こんにゃく	31.3		
			砂糖	豆腐	にんにく 大根	25.4		
			ごま油	油揚げ	長ねぎ	2.1		
14	火	牛乳 黒パン 豆乳シチュー ミートボール ぶどうゼリー	黒パン	牛乳	にんにく	829		
			油	鶏肉	玉ねぎ	33.7		
			小麦粉	豆乳	小松菜	32.0		
			砂糖	肉団子		3.0		
15	水	牛乳(ご飯) マーボー豆腐丼 シュウマイ	ご飯	牛乳	しょうが にんにく	816		
			ごま油	豚肉	玉ねぎ	31.1		
			油	豆腐	にんにく	23.2		
			砂糖	大豆ミート	長ねぎ	1.6		
16	木	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	牛乳	にんにく しょうが	817		
			油	豚肉	にんにく めんま	29.2		
				なると	もやし	24.8		
				わかめ	春巻き	3.4		
17	金	牛乳 麦入りご飯 鮭の塩焼き 新じゃがのそぼろ煮	ご飯	牛乳	にんにく	795		
			油	鮭	玉ねぎ	32.2		
			じゃがいも	豚肉	いんげん	22.1		
			砂糖			2.0		
20	月	牛乳 ご飯 春キャベツのみそ炒め ワンタンスープ	ご飯	牛乳	しょうが にんにく	804		
			油	豚肉	にんにく 玉ねぎ	30.2		
			砂糖	鶏肉	キャベツ ピーマン	23.4		
			片栗粉	みそ	長ねぎ	2.4		
21	火	牛乳 米粉パン メンチカツ ABCスープ	米粉パン	牛乳	にんにく	791		
			油	メンチカツ	玉ねぎ	33.9		
			マカロニ	ベーコン	キャベツ	38.3		
					小松菜	3.2		
22	水	牛乳 ご飯 鱈の竜田揚げ 豚汁	ご飯	牛乳	しょうが ごぼう	819		
			小麦粉	さわら	こんにゃく 大根	33.7		
			片栗粉	豚肉	にんにく	27.3		
			ごま油	豆腐	長ねぎ	2.1		
23	木	牛乳 (ソフト麺) ミートソース ジャーマンポテト	ソフトめん	牛乳	にんにく	895		
			油	豚肉	玉ねぎ	33.3		
			小麦粉	大豆ミート	にんにく	27.3		
			マーガリン	ウインナー	コーン	2.6		
24	金	牛乳 ヨーグルト ご飯 照り焼きハンバーグ 青菜とこんにゃくの和風炒め	ご飯	牛乳	しょうが にんにく	757		
			油	ハンバーグ	つきこんにゃく	26.8		
			砂糖	豚肉	コーン	21.3		
			片栗粉	ヨーグルト	小松菜	1.7		

今月の小田原産

~給食で使用する、地場産物を紹介します~



なると

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	
27	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 豆腐 みそ	にんじん たけのこ 玉ねぎ 小松菜	750		
						27.6		
						22.5		
						2.2		
28	火	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	ソフトフランスパン マーマレード 油 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	782		
						35.1		
						29.7		
						3.1		
30	木	牛乳 (ゆでめん) 五目うどん 高野豆腐のから揚げ	ゆでめん 油 砂糖 片栗粉	牛乳 鶏肉 なると 高野豆腐	にんじん しいたけ 玉ねぎ しょうが たけのこ 小松菜	803		
						29.7		
						24.3		
						3.1		

※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_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。ご不明な点がございましたら橘学校給食共同調理場(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、橘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(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

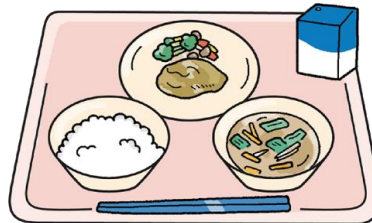
ロールパン・黒パン・チーズパン

ソフトフランス

米粉パン・米粉ロールパン

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

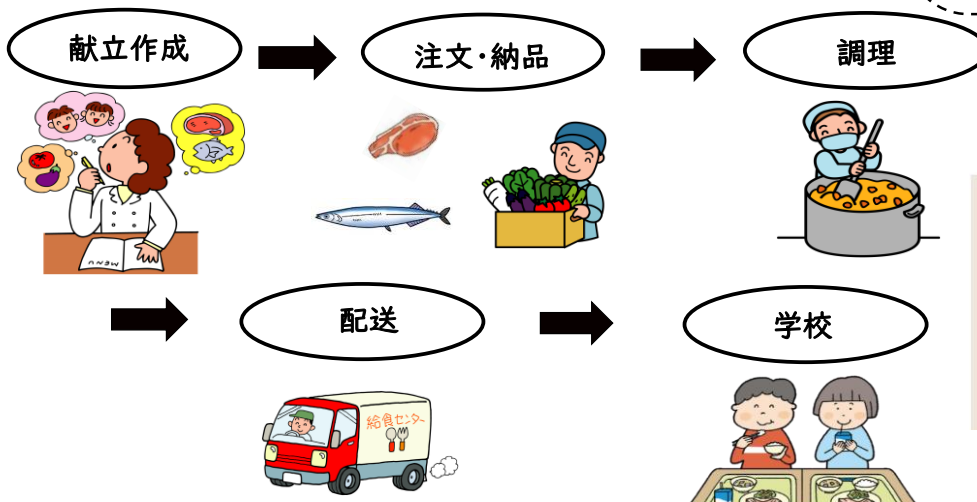
日々成長している体に必要なカルシウム、たんぱく質、ビタミンなどを補うために毎日つきます。

●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。

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。

【給食ができるまで】



※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

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://9-navi.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。