



令和6年4月献立予定表 (小学校)



鏡野町学校給食共同調理場

太字の食材は鏡野産です。

日付	こ ん だ て め い	お も な ざ い り よ う			加リー (kcal) タンパク(g)		
		きの食品	あかの食品	みどりの食品			
		エネルギーのもとになる	からだ 体をつくるもとになる	からだ 体の調子を整える			
9 (火)	そばろ丼 牛乳 具だくさんみそ汁 さつまいもチップス	こめ むぎ さといも さつまいもチップス	あぶら さとう	とりにく 牛乳 わかめ あぶらあげ みそ	にんじん たまねぎ えだまめ だいこん しょうが	617 24.8	
10 (水)	ソフト麺豆乳クリームソースかけ 牛乳 イタリアンサラダ りんご	ソフトめん こめこ	だいたずバター ドレッシング	とりにく 牛乳 どうにゆう ツナ ベーコン	にんじん グリーンピース ブロッコリー	たまねぎ キャベツ どうもろこし りんご	651 28.8
11 (木)	ごはん 牛乳 豚肉と厚揚げのキムチ炒め のりのナムル	こめ じゃがいも さとう	ごまあぶら	ぶたにく あつあげ 牛乳 のり	にんじん チンゲンサイ しょうが だいこん	にんにく キャベツ キムチ もやし きゅうり	604 24.2
12 (金)	【入学・進級お祝い献立】 鏡野おこわ 牛乳 いわしつみれのすまし汁 お祝いクレープ	こめ もちごめ さとう	あぶら こんにやく クレープ	とりにく 牛乳 いわしつみれ どうふ	にんじん いんげん みつば	ごぼう わらび たまねぎ	673 27.5
15 (月)	ポークカレーライス 牛乳 春キャベツのサラダ ーロゼリー (もも)	こめ むぎ じゃがいも さとう	あぶら カレールウ ゼリー	ぶたにく 牛乳 チキンハム	にんじん えだまめ にんにく きゅうり	しょうが たまねぎ キャベツ どうもろこし	671 21.8
16 (火)	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き もやしのあえ物 豆腐のみそ汁	こめ かたくりこ さとう		とりにく 牛乳 ちくわ あぶらあげ みそ	にんじん しょうが ほうれんそう ねぎ	しょうが もやし はくさい	605 27.3
17 (水)	【お誕生日給食】 きざみうどん 牛乳 ごま酢あえ のり塩ポテト	うどん さとう フレンチポテト	あぶら ごま	ぶたにく 牛乳 かまぼこ あぶらあげ こんぶ	にんじん ねぎ ブロッコリー	はくさい だいこん キャベツ	619 23.8
18 (木)	マーボー豆腐丼 牛乳 系寒天のあえ物 パリッシュ	こめ むぎ かたくりこ さとう	ごまあぶら	とりにく 牛乳 どうふ みそ ぶたにく	にんじん にら もやし しょうが	たまねぎ たけのこ きゅうり にんにく	638 30.1
19 (金)	ごはん 牛乳 アジの米粉フライソースがけ 切干大根の炒め煮 じゃがいものみそ汁	こめ こんにやく さとう じゃがいも	あぶら	さつまあげ 牛乳 アジのこめこフライ あぶらあげ みそ	にんじん いんげん こまつな	きりぼしだいこん キャベツ	630 22.0
22 (月)	わかめごはん 牛乳 豚肉と野菜の煮物 じゃこあえ	こめ さとう さといも		ぶたにく あつあげ ちくわ わかめ ツナ	にんじん えだまめ キャベツ	たまねぎ たけのこ きゅうり	617 28.1
23 (火)	ごはん 牛乳 さばの塩焼き おかかあえ 根菜汁	こめ さつまいも さとう		さば かつおぶし とりにく みそ	にんじん ほうれんそう ねぎ	はくさい だいこん ごぼう	638 25.0
24 (水)	しょうゆラーメン 牛乳 中華サラダ 春巻き	ちゅうかめん さとう	ごまあぶら あぶら	ぶたにく 牛乳 チキンハム はるまき	にんじん ねぎ チンゲンサイ どうもろこし	にんにく たまねぎ しょうが もやし だいこん	631 28.7
25 (木)	ごはん 牛乳 肉じゃが 菜種あえ	こめ じゃがいも さとう	あぶら こんにやく	ぎゅうにく 牛乳 さつまあげ スクランブルエッグ	にんじん いんげん こまつな	しょうが たまねぎ キャベツ カリフラワー	604 23.3
26 (金)	【おはなし給食～11ぴきのねことあほうどり～】 コッペパン 牛乳 コロッケのソースがけ 野菜ソテー 豆乳チキンスープ	コッペパン こめこ コロッケ	あぶら	ベーコン 牛乳 とりにく どうにゆう	にんじん アスパラガス えだまめ	キャベツ はくさい どうもろこし	692 26.6
30 (火)	ジャンバラヤ 牛乳 野菜のスープ煮 ヨーグルト	こめ じゃがいも	あぶら だいたずバター	とりにく 牛乳 ウインナー ベーコン ヨーグルト	にんじん パプリカ トマト いんげん	たまねぎ キャベツ にんにく チンゲンサイ	616 23.6

*学校給食摂取規準 児童(8~9歳) 650kcal ±10%以内のエネルギー量になるようにしています。

たんぱく質は、摂取エネルギー全体の13%~20%になるようにしています。 *献立は都合により変更することがあります。

今年度の給食について

○昨年度に引き続き、おはなし給食を実施します!どんな本の料理が登場するか、楽しみにしてください♪

○今年度も鏡野町産の食材をたくさん使用します。献立表の材料が太字になっているものは鏡野町産を使用する予定のものです。

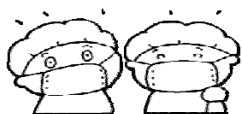
鏡野町学校給食共同調理場の給食について

【受配校】 小学校5校 中学校1校 【食数】約1,100食

【メンバー】 所長:黒瀬 豊 主幹:押阪 裕 栄養教諭:山本 紀子 栄養士:大林 睦美

運転手:一ノ瀬 顕典 調理委託業者:(株)東洋食品

♪♪♪ みなさんにおしく食べてもらえるよう、心を込めて給食を届けます ♪♪♪



毎日の給食の写真は、鏡野町のホームページと
鏡野町有線テレビのデータ放送で見ることができます。

