



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 体をつくるのもとになる	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 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 たまねぎ グリーンピース キャベツ ブロッコリー 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 さとう	ぶたにく あつあげ 牛乳 のり	にんじん たまねぎ チンゲンサイ キャベツ しょうが 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 ごぼう いんげん わらび みつば 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 一口ゼリー (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 しょうが えだまめ たまねぎ キャベツ どうもろこし きゅうり	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	さとう	とりにく 牛乳 ちくわ どうふ あぶらあげ みそ	にんじん しょうが にんにく キャベツ どうもろこし きゅうり	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 あおのり あぶらあげ こんぶ	にんじん はいさい ねぎ だいこん ブロッコリー 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 さとう	とりにく 牛乳 どうふ みそ パリッシュ ぶたにく	にんじん たまねぎ にら たけのこ もやし きゅうり しょうが 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 切り干大根の炒め煮 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 きりぼしだいこん いんげん キャベツ こまつな	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	さとう	ぶたにく あつあげ 牛乳 ちりめん ちくわ わかめ ツナ	にんじん たまねぎ えだまめ たけのこ きゅうり キャベツ	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	さとう	さば かつおぶし とりにく みそ	にんじん はいさい ねぎ 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 たまねぎ ねぎ にんにく チンゲンサイ しょうが もやし だいこん どうもろこし	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 しょうが いんげん 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 キャベツ アスパラガス はいさい えだまめ 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 たまねぎ パプリカ キャベツ にんにく チンゲンサイ いんげん	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。

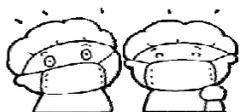
鏡野町学校給食共同調理場の給食について

【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。

