



令和7年4月 献立予定表 (中学校)



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)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		肉・魚・卵 大豆・大豆製 体をつくるものになる	牛乳・乳製品 小魚・海藻類	緑黄色 野菜	その他の野菜 果物	穀類・砂糖 いも類	油脂類 種実類	
9 (水)	山菜うどん 牛乳 甘酢あえ ミニたい焼き	とりにく ちくわ あぶらあげ	牛乳	にんじん ねぎ ほうれんそう	たまねぎ わらび キャベツ はくさい	うどん たいやき さとう		709 28.2
10 (木)	中華丼 牛乳 海藻のあえ物 春巻き	ぶたにく さつまあげ ハム はるまき	牛乳 わかめ くきわかめ	にんじん きぬさや キャベツ しょうが	にんにく たまねぎ しいたけ きゅうり	ごめ むぎ さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら	769 26.6
11 (金)	ごはん のり佃煮 牛乳 鶏肉と高野豆腐のうま煮 たくあんあえ	とりにく こうやどうふ	牛乳 のり	にんじん いんげん ごまつな はくさい	しょうが ごぼう もやし たくあん	ごめ じゃがいも こんにやく さとう		714 25.1
14 (月)	【入学進級お祝い献立】 カレーツナピラフ 牛乳 ウインナーのスープ煮 お祝いいちごゼリー	ツナ とりにく ウインナー	牛乳	にんじん えだまめ チンゲンサイ	たまねぎ とうもろこし キャベツ	ごめ じゃがいも ゼリー	あぶら だいたバター	745 30.8
15 (火)	ごはん 牛乳 肉じゃが 塩昆布あえ	ぎゅうにく ぶたにく さつまあげ	牛乳 こんぶ	にんじん いんげん ほうれんそう	しょうが たまねぎ だいこん もやし	ごめ じゃがいも さとう こんにやく	あぶら	704 27.4
16 (水)	ソフト麺ミートソースかけ 牛乳 コールスロー りんご	ぶたにく だいた ハム	牛乳	にんじん グリーンピース トマト きゅうり	にんにく たまねぎ キャベツ とうもろこし	ソフトめん マヨネーズ さとう	あぶら	843 35.9
17 (木)	マーボー豆腐丼 牛乳 もやしのあえ物 パリッシュ	ぶたにく とうふ とりにく みそ	牛乳 こざかな	にんじん にら ブロッコリー もやし	にんにく たまねぎ しょうが たけのこ	ごめ むぎ さとう かたくりこ	ごまあぶら ごま	772 35.6
18 (金)	ごはん 牛乳 アジフライソースがけ じゃがいものきんぴら キャベツのみそ汁	アジフライ とりにく みそ あぶらあげ	牛乳	にんじん いんげん ねぎ	キャベツ だいこん	ごめ じゃがいも さとう こんにやく	あぶら ごまあぶら	761 25.9
21 (月)	わかめごはん 牛乳 豚肉と春野菜の煮物 おかかあえ	ぶたにく あつあげ かつおぶし ちくわ	牛乳 わかめ	にんじん きぬさや もやし きゅうり	たまねぎ たけのこ キャベツ	ごめ さとう じゃがいも		709 29.5
22 (火)	ごはん 牛乳 さけの塩焼き 酢の物 鶏団子の根菜汁	さけ ちくわ みそ あつあげ	牛乳 とりだんご	にんじん ほうれんそう ねぎ	はくさい ごぼう	ごめ さといも さとう		706 36.8
23 (水)	【日本味めぐり献立～福岡県～】【お誕生日給食】 とんこつラーメン 牛乳 磯あえ ハ女茶ムース	ぶたにく なると	牛乳 ちりめん のり ムース	にんじん チンゲンサイ ごまつな だいこん	にんにく もやし きくらげ しょうが	ちゅうかめん さとう	ごまあぶら	745 35.8
24 (木)	ごはん 牛乳 鶏肉の塩から揚げ 中華炒め レタススープ	とりにく ぶたにく やきぶた とうふ	牛乳 みそ	にんじん しょうが しろうね レタス	にんにく キャベツ えのきたけ	ごめ かたくりこ さとう	あぶら ごまあぶら	803 35.7
25 (金)	黒糖パン 牛乳 豆乳クリーム煮 ミモザサラダ	とりにく とうにゅう たまご	牛乳	にんじん えだまめ ブロッコリー	たまねぎ とうもろこし キャベツ	こくとうパン じゃがいも こめこ	だいたバター マヨネーズ あぶら	844 35.0
28 (月)	ポークカレーライス 牛乳 フレンチサラダ 一口ゼリー(もも)	ぶたにく ハム	牛乳	にんじん グリーンピース ほうれんそう	にんにく たまねぎ だいこん とうもろこし	ごめ むぎ じゃがいも ゼリー	あぶら カレールウ さとう	772 25.0
30 (水)	ごもく 五目うどん 牛乳 ごま酢あえ かき揚げ	とりにく あぶらあげ	牛乳	にんじん ねぎ	はくさい カリフラワー きゅうり もやし	うどん さとう かきあげ	ごま あぶら	709 28.8

*学校給食摂取基準 生徒(12～14歳) 830kcal ±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



給食はじまります!



今年度の給食について



○昨年度に引き続き、日本味めぐり給食を実施します!どんな料理が登場するか、楽しみにしててください♪

○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1,050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

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。



みなさんにおいしく食べ
てもらえるよう、心を込め
て給食を届けます♪

