

もりもり高島っ子の日です
 4月19日
 食育目標:
 学校給食について知ろう
 『もりもり食べよう給食』

予定献立表



令和6年4月《中学校用》

安曇川学校給食センター

*お家から清潔なはしやスプーンを持ってきましょう。スプーンマークはスプーン持参の参考につけています。

日	曜日	献立	6つの基礎食品群						エネルギー たんぱく質 脂質
			1群 たんぱく質を多く含む	2群 カルシウムを多く含む	3群 カロテンを多く含む	4群 ビタミンCを多く含む	5群 炭水化物を多く含む	6群 脂質を多く含む	
9	火	ごはん 牛乳 とり肉のから揚げ いろどりサラダ(ドレッシング) キャベツのみそ汁<旬>	とり肉 ぶた肉 豆腐 みそ	牛乳	にんじん ほうれんそう ねぎ	しょうが もやし とうもろこし キャベツ	米 でんぷん	油 ドレッシング	757 29.1 28.4
10	水	ごはん ココア牛乳 さわらのてり焼き<旬> ちくさあえ<旬>:キャベツ 五目汁	さわら 油揚げ ハム とり肉	牛乳	ほうれんそう にんじん ねぎ	キャベツ だいこん ごぼう	米 ココア牛乳のも と さとう でんぷん	油 ごま	736 34.8 22
11	木	お花見ちらし(のり) 牛乳 ちくわの天ぷら すまし汁 プリン お花見給食<行>	まぐろ 高野豆腐 ちくわ かまぼこ 豆腐	のり 牛乳 わかめ	にんじん	しいたけ しょうが グリーンピース たまねぎ えのきたけ	米 黒米 さとう 小麦粉 プリン	油	724 30.3 21.7
12	金	米粉黒糖コッペパン 牛乳 じゃがいものミートソース焼き キャベツとウインナーの スープ煮<旬> フルーツインゼリー	ぶた肉 豆乳チーズ ウインナー	牛乳	パセリ にんじん	しめじ たまねぎ キャベツ とうもろこし みかん りんご	コッペパン さとう じゃがいも ゼリー	油	805 27.9 21.3
15	月	チキンカレーライス 牛乳 こまつなのソテー さくらゼリー	とり肉 ベーコン	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ にんにく りんご とうもろこし	米 麦 じゃがいも カレールウ ゼリー	油	752 26.8 21
16	火	ごはん 牛乳 さけのから揚げ 菜の花のおひたし<旬> じゃがいもそぼろ煮	さけ 油揚げ けずりぶし とり肉	牛乳	なのはな にんじん	しょうが はくさい たまねぎ グリーンピース	米 でんぷん さとう じゃがいも	油	842 37.4 26.5
17	水	ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうが焼き ごぼうサラダ さつまいものみそ汁	ぶた肉 まぐろ 油揚げ みそ	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが ごぼう きゅうり とうもろこし	米 でんぷん さとう さつまいも	油 ごま マヨネーズ (卵抜き)	789 34.3 24.5
18	木	ごはん 牛乳 マーボー豆腐<旬>:たけのこ はるさめときゅうりのあえもの シャリシャリ豆	焼き豆腐 ぶた肉 みそ ハム 大豆	牛乳	にんじん ピーマン ねぎ	たまねぎ たけのこ しょうが にんにく きゅうり とうもろこし	米 さとう でんぷん はるさめ	油	787 34.1 24
19	金	ごはん こんぶふりかけ 牛乳 とり肉の塩レモン焼き ポテトのこうみあえ 肉だんごのスープ<旬>:キャベツ もりもり高島っ子の日	とり肉 とりだんご	ふりかけ 牛乳 あおさ粉	にんじん パセリ	レモン にんにく セロリー キャベツ たまねぎ しめじ	米 じゃがいも	ごま マヨネーズ(卵 抜き)	756 30.9 28.1
22	月	ごはん 牛乳 ぶた肉のケチャップソースあえ 切干しだいのサラダ (ドレッシング) 具だくさん豆乳みそ汁	ぶた肉 油揚げ みそ 豆乳	牛乳	にんじん ねぎ	切干しだいこん きゅうり とうもろこし はくさい しめじ	米 でんぷん じゃがいも さとう	油 ドレッシング	796 29.6 28

日	曜日	献立	6つの基礎食品群						I初ギ- たんぱく質 脂質
			1群 たんぱく質を多く含む	2群 カルシウムを多く含む	3群 カロテンを多く含む	4群 ビタミンCを多く含む	5群 炭水化物を多く含む	6群 脂質を多く含む	
23	火	ごはん 牛乳 さばの塩焼き ピーズサラダ<旬:キャベツ> 春野菜のうま煮<旬:たけのこ>	さば 大豆 ハム とり肉	牛乳	にんじん	えだまめ キャベツ たまねぎ たけのこ	米 さとう じゃがいも	マヨネーズ (卵抜き) 油	779 37 28.5
24	水	しよいめし<郷> 牛乳 野菜のかき揚げカレー風味 赤こんにやく入りぶた汁 高島デー	とり肉 油揚げ ぶた肉 さつま揚げ みそ	牛乳	にんじん さやいんげん ねぎ	ごぼう しいたけ たまねぎ こんにやく もやし	米 さつまいも 小麦粉 米粉	油	724 27.8 25.2
25	木	野菜たっぷりソフトめん 牛乳 厚揚げの肉みそかけ きよみオレンジ<旬>	焼き豚 厚揚げ とり肉 みそ	牛乳	ねぎ にんじん	はくさい もやし しょうが にんにく とうもろこし オレンジ	ソフトめん さとう でんぶん	油	792 33.6 24.6
26	金	ごはん 牛乳 とり肉のくわ焼き いそかあえ かきたま汁 いちごクレープ 入学・進級お祝い給食	とり肉 豆腐 卵	牛乳 のりつくだ煮	こまつな ねぎ にんじん	しょうが にんにく はくさい たまねぎ しいたけ	米 でんぶん クレープ		737 29 24.6
30	火	発芽玄米ごはん 牛乳 肉じゃがうま煮 こまつなとゆばのおひたし ごぼうチップ	牛肉 厚揚げ ゆば	牛乳	にんじん さやいんげん こまつな	たまねぎ こんにやく えのきたけ ごぼう	米 発芽玄米 じゃがいも さとう でんぶん 米粉	油	742 27.5 22

*本献立は材料の都合で変更になることがあります。

ご入学・ご進級おめでどうございませす



春のうららかな陽気の中、希望に胸ふくらませて、新学期がスタートしました。この1年も健康に過ごし、心も体も大きく成長してほしいと願っています。

給食センターでも、おいしくて栄養バランスのとれた給食作りで子どもたちの成長を応援します。

今年度もご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。



今月の地場産食材

米、卵、黒米、米粉、みそ、大豆、しいたけ、こまつな、キャベツ、ねぎなど

※料理名の後に記載されているマークについて

<行>…行事食

季節ごとの行事やお祝ひの日に食べる特別な料理

<郷>…郷土料理

高島市に昔から伝わる料理

<旬>…旬の食材を使った料理など

旬とは野菜、果物、魚がたくさんとれておいしい時期

給食レシピ



給食レシピを高島市のホームページで紹介しています。
ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

☆この予定献立表は高島市のホームページでも閲覧できます☆

※放射性物質の測定を行っています。令和6年3月21日までに検査した全ての食材で不検出でした。