## 本 本 本 本 全 本 学校給食について知ろう (もりもり食べよう給食)

## よていこんだてひょう



令和 6年 4月《小学校用》

今津学校給食センター

000

\*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。

			たいない 体内での働き			エネルキ゛ー
日	曜日	こんだて	黄	あか <b>赤</b>	みどり <b>緑</b>	たんぱく質
	_		おもにエネルギーになるもの	がらだ おもに体をつくるもの	からだ ちょうし ととの おもに体の調子を整えるもの	脂質
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)	米 でんぷん 油 ドレッシング	牛乳 とり肉 ぶた肉 豆腐 みそ	しょうが にんじん もやし とうもろこし ほうれんそう キャベツ ねぎ	618 24 24.3
10	水	キャベツのみそ汁(旬) ごはん ココア牛乳 さわらのてり焼き <b>〈旬〉</b> さわらのてり焼き <b>〈旬〉</b>	米 ココア牛乳のもと さとう でんぷん 油 ごま	牛乳 さわら 油揚げ ハム とり肉	ほうれんそう キャベツ にんじん だいこん ごぼう ねぎ	611 29.3 19.2
11	木	お花見ちらし(のり) 牛乳	米 黒米 さとう 小麦粉 油 プリン 品給食〈行〉	まぐろ 高野豆腐 のり 牛乳 ちくわ かまぼこ 豆腐 わかめ	にんじん しいたけ しょうが グリンピース たまねぎ えのきたけ	608 26.7 18.7
12	金	こめここくとう 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 <b>〈旬〉</b> フルーツインゼリー	コッペパン さとう じゃがいも 油 ゼリー	牛乳 ぶた肉 豆乳チーズ ウインナー	しめじ たまねぎ パセリ キャベツ とうもろこし にんじん みかん りんご	637 22.5 17.9
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 新	米 麦 じゃがいも カレールウ 油 ゼリー <b>1年生給食開始</b>	とり肉 牛乳 ベーコン	たまねぎ にんじん にんにく りんご こまつな とうもろこし	619 22.1 18
16	火	ごはん 牛乳 さけのから揚げ 菜の花のおひたし <b>〈旬〉</b> じゃがいもそぼろ煮	米 でんぷん 油 さとう じゃがいも	牛乳 さけ 油揚げ けずりぶし とり肉	しょうが なのはな はくさい にんじん たまねぎ グリンピース	684 31.1 22.8
17	水	ごはん 牛乳 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	米 油 でんぷん さとう ごま マヨネーズ(卵抜き) さつまいも	牛乳 ぶた肉 まぐろ 油揚げ みそ	たまねぎ しょうが ごぼう きゅうり とうもろこし にんじん ねぎ	637 28 20.6
18	木	ごはん 牛乳 でゅうにゅう マーボー豆腐 <b>〈旬</b> :たけのこ <b>〉</b> はるさめときゅうりのあえもの シャリシャリ豆	米 さとう 油 でんぷん はるさめ	牛乳 焼き豆腐 ぶた肉 みそ ハム 大豆	たまねぎ にんじん たけのこ ピーマン ねぎ しょうが にんにく きゅうり とうもろこし	637 27.8 20.3
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 しゃ 肉だんごのスープ <b>〈旬</b> :キャベツ <b>〉</b> もりま	米 じゃがいも ごま マヨネーズ(卵抜き) 5 <b>り高島っ子の日</b>	ふりかけ 牛乳 とり肉 あおさ粉 とりだんご	レモン にんにく にんじん セロリー キャベツ たまねぎ しめじ パセリ	626 26.4 24.4
22	月	ぎゅうにゅう ごはん 牛乳 にく ぶた肉のケチャップソースあえ <sup>きりぼ</sup> 切干しだいこんのサラダ (ドレッシング) く 具だくさん豆乳みそ汁	米 でんぷん 油 じゃがいも さとう ドレッシング	牛乳 ぶた肉 油揚げ みそ 豆乳	切干しだいこん にんじん きゅうり とうもろこし はくさい しめじ ねぎ	652 24.5 24.1

			たいない はたら 体内での働き			エネルキ゛ー
日	曜日	こんだて	<b>黄</b>	<sub>あか</sub> <b>赤</b>	みどり <b>緑</b>	たんぱく質
			おもにエネルギーになるもの		からだ ちょうし ととの おもに体の調子を整えるもの	脂質
23	火	ごはん 牛乳 さばの塩焼き	米 さとう マヨネーズ(卵抜き) じゃがいも 油	牛乳 さば 大豆 ハム とり肉 	えだまめ キャベツ たまねぎ たけのこ にんじん	636 30.8
		ビーンズサラダ <b>〈旬</b> :キャベツ <b>〉</b>				24.3
		はるやさい に しゅん 春野菜のうま煮 <b>〈旬</b> :たけのこ <b>〉</b>				
		ー・やさい ぎゅうにゅう 野菜たっぷりソフトめん 牛乳	ソフトめん 油 さとう でんぷん	焼き豚 牛乳 厚揚げ とり肉 みそ	はくさい もやし ねぎ にんじんしょうが にんにく とうもろこし	622
24		<sub>あつあ</sub> にく 厚揚げの肉みそかけ		C ) M	オレンジ	26.9
		<sup>しゅん</sup> きよみオレンジ <b>〈旬〉</b>				20.7
	木	ぎゅうにゅう ごはん 牛乳	米 でんぷん クレープ	牛乳 とり肉 のりつくだ煮 豆腐 卵	しょうが にんにく こまつな はくさい たまねぎ ねぎ しいたけ にんじん	624
25		<sup>にく</sup> とり肉のくわ焼き いそかあえ				24.7 22.4
		きたま汁 いちごクレープ <b>入学・進級お祝い給食</b>				22.4
	金	きょう ぎゅうにゅう しょいめし <b>〈郷〉</b> 牛乳	米 さつまいも 小麦粉 米粉 油	とり肉 油揚げ 牛乳 ぶた肉 さつま揚げ みそ	にんじん ごぼう しいたけ たまねぎ さやいんげん	587
26		ゃさい 野菜のかき揚げカレー風味			こんにゃく もやし ねぎ	23
		あか 赤こんにゃく入りぶた汁 <b>高島デー</b>				21.1
30		はつがげんまい ぎゅうにゅう 発芽玄米ごはん 牛乳	米 発芽玄米 じゃがいも さとう でんぷん 米粉 油	牛乳 牛肉 厚揚げ ゆば	たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん こまつな	602
		に 肉じゃがうま煮 こまつなとゆばのおひたし			えのきたけ ごぼう	22.8
		ごぼうチップ				
<u> </u>						

\*本献立は材料の都合で変更になることがあります。

## され学。ご追取おめでとうございます



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 I 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いいたします。

## 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い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。