



令和6年4月の献立表



美浜町学校給食センター

こんげつ もくひょう
今月の目標
 きょうりよく じゅんび
協力して準備・
 かたづ
片付けをしよう

日 曜	献立表	主な材料とその働き						エネルギー Kcal
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	小学校 中学校
8月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		622
	レバー入り白胡麻つくね	とりにく、とりレバー			たまねぎ	パンこ、でんぶん、さとう	ごま、あぶら	
	のっぺい汁	ぶたにく		にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう	じゃがいも、でんぶん		
	豆腐と枝豆の和え物	とうふ			えだまめ、キャベツ、コーン		ドレッシング、ごま	
	☆さくらゼリー				さくらんぼ	さとう		797
9月	ソフトめん、牛乳		ぎゅうにゅう			こむぎこ		666
	肉味噌	ぶたにく、みそ		にんじん、ねぎ	しょうが、たまねぎ	さとう、でんぶん		
	鶏肉の唐揚げ	とりにく			しょうが	でんぶん	あぶら	
	キャベツのゆかり和え			しそ	キャベツ、もやし	さとう		
10月	クロールパン、牛乳		ぎゅうにゅう スキムミルク			こむぎこ、さとう	あぶら	625
	鱈のバジル焼き	あじ			バジル	こめこ、でんぶん	あぶら	
	かみかみサラダ	ツナ		にんじん	キャベツ、きりぼしだいこん ごぼう、えだまめ		ドレッシング、ごま	
	豆乳のクリームスープ	とりにく、とうにゅう	スキムミルク	にんじん	たまねぎ	じゃがいも、でんぶん さとう、こめこ	あぶら	
11月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		642
	和風コロケのソースかけ	だいず		にんじん	れんこん	じゃがいも、パンこ、さとう こむぎこ、こめこ、でんぶん	あぶら	
	大豆の磯煮	だいず、あぶらあげ ちくわ	ひじき	にんじん	えだまめ	さとう	あぶら	
	肉団子のすまし汁	とりにく		にんじん、こまつな ねぎ	たまねぎ、しょうが だいこん、しいたけ	でんぶん		
12月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		648
	信田の胡麻だれかけ	とうふ、あぶらあげ たら	ひじき	にんじん	しょうが	でんぶん、さとう	あぶら、ごま	
	切り干し大根の甘酢和え	ツナ			きりぼしだいこん、きゅうり	さとう		
	臭汁	だいず、とうにゅう とうふ、みそ、ぶたにく		ねぎ	えのきたけ、だいこん ごぼう			
15月	麦ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ、おおむぎ		630
	米粉のカレーライス	ぶたにく	スキムミルク	にんじん、トマト	たまねぎ、グリーンピース マンゴー、プルーン	じゃがいも、さとう、こめこ でんぶん、はちみつ	あぶら	
	鶏肉のトマトソース煮	とりにく				さとう		
	福神漬			しそ、さやえんどう	しろり、しょうが、なす きゅうり、だいこん、れんこん	さとう		
	ひとくちゼリー				ぶどう	さとう		786
16月	ミルクロールパン、牛乳		ぎゅうにゅう スキムミルク			こむぎこ、さとう	あぶら	635
	ポークビーンズ	だいず、ぶたにく		にんじん、パセリ	たまねぎ、エリンギ	じゃがいも、さとう	あぶら	
	蓮根サンドフライ	とりにく			れんこん、たまねぎ しいたけ	パンこ、でんぶん、こむぎこ	あぶら	
	ダイコンサラダ	ツナ			キャベツ、だいこん、コーン		ドレッシング	
17月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		664
	鱧の生姜煮	いわし			しょうが	でんぶん、さとう		
	小松菜とツナのお浸し	ツナ、はなかつお		こまつな	キャベツ	さとう		
	かきたま汁	たまご、とうふ とりにく		にんじん、ねぎ	えのきたけ	でんぶん		
	型抜きチーズ		チーズ					820
18月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		646
	生揚げの中華煮	とりにく、なまあげ いか		にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、たけのこ しいたけ、しょうが	さとう、でんぶん	ごまあぶら	
	県産食材入り揚げ餃子	ぶたにく		にんじん	たまねぎ、れんこん	でんぶん、さとう、こむぎこ	あぶら	
	棒棒鶏サラダ	ささみ			キャベツ、きゅうり		ドレッシング	
19月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		607
	露ご飯の具	とりにく、あぶらあげ		にんじん	ふき、しいたけ	さとう		
	五目厚焼き卵	たまご、とりにく	もずく	にんじん	たけのこ、しいたけ	さとう、でんぶん	あぶら	
	肉じゃが	ぶたにく、さつまあげ		にんじん、さやいんげん	しょうが、たまねぎ こんにゃく	じゃがいも、さとう		
22月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		651
	キャベツメンチカツ	ぎゅうにく、ぶたにく			キャベツ、たまねぎ	でんぶん、パンこ、さとう こむぎこ	あぶら	
	金平牛蒡	ぶたにく		にんじん、さやいんげん	ごぼう、こんにゃく	さとう	ごま、ごまあぶら	
	じゃが芋の味噌汁	ぶたにく、あぶらあげ とうふ、みそ	わかめ	にんじん、ねぎ		じゃがいも		

23 火	ソフトめん、牛乳		ぎゅうにゅう			こむぎこ		657
	ミートソース	ぶたにく		にんじん、トマト	たまねぎ、グリーンピース エリンギ	こめこ、でんぶん、さとう		
	ハムステーキ	とりにく、ぶたにく				でんぶん、さとう	あぶら	826
	ツナサラダ	ツナ			キャベツ、きゅうり、コーン		ドレッシング	
24 水	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		626
	鶏肉とレバーの揚げ煮	とりにく、とりレバー				でんぶん、こめこ、さとう	あぶら	
	小松菜と油揚げの和え物	あぶらあげ		こまつな、にんじん	もやし	さとう		779
	たまご汁	とうふ、かまぼこ		にんじん、ねぎ	えのきたけ	たまふ		
25 木	麦ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			おおむぎ、こめ		672
	麻婆豆腐	とうふ、ぶたにく、みそ		にんじん、ねぎ	しょうが、たまねぎ、しいたけ	さとう、でんぶん		
	焼売のたれかけ 小2個・中3個	ぶたにく、とりにく たら			たまねぎ	でんぶん、パンこ、さとう こむぎこ	あぶら	859
	もやしの中華和え	ツナ		こまつな	もやし、にんにく	さとう		
26 金	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		660
	鯖の銀紙焼き	さば、みそ				さとう、こめこ		
	まめまめサラダ	だいず、ハム			えだまめ、キャベツ、コーン	えんどうまめ、いんげんまめ ひよこまめ	ドレッシング	823
	けんちん汁	とうふ、あぶらあげ とりにく		にんじん、ねぎ	エリンギ、こんにゃく	じゃがいも、でんぶん		
30 火	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		626
	照り焼きハンバーグ	とりにく、ぶたにく		トマト	たまねぎ、しょうが じゃがいも、たまねぎ	でんぶん、さとう	あぶら	
	蓮根とひじきの胡麻マヨ和え		ひじき		れんこん、えだまめ	さとう	ごま、ドレッシング	779
	どさんこ汁	ぶたにく、みそ	わかめ	にんじん、ねぎ	たまねぎ、コーン	じゃがいも		

☆は学校直送です。

※物資の都合により、献立の一部を変更することがあります。

給食
けんこつちやま



美浜給食だより



「手 to 手」



基準値	小学校	650
	中学校	830

実施予定回数 16回

今月の目標

協力して準備・片付けをしよう

入学・進級おめでとう



ご入学・ご進級おめでとうございます。給食センターでは今年度も引き続き、安全でおいしい給食作りに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

学校給食について知ろう

学校給食は、「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるための生きた教材としての役割も担っています。

美浜町の給食は、主食・主菜・副菜・汁物(煮物)・牛乳の組み合わせになっています。デザートがつくこともあります。主食はご飯が多く、パンは月2～3回、めんは月1～2回取り入れています。食材は地産地消を推進し、愛知県産のものを積極的に使用しています。また、不必要な食品添加物のないものを使っています。

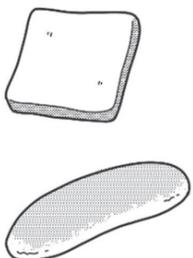


<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。☆</p>	<p>協力して準備をしましょう。</p>
<p>給食当番以外の人は静かに待ちましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

たべものカレンダー

パン

体を動かすエネルギーのもとになる食べ物です。給食のパンは、愛知県産の小麦粉を50%使用して作られています。



よくかもう

10日(水) かみかみサラダ

作ってみよう

19日(金) 落ご飯

味わおう

19日(金) 落ご飯

今月の地元の食材

