



令和6年 学校給食4月分予定献立表



知多市立八幡給食センター

小学校

日 曜	献立名	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 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
9 火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		624
	こめこのコロツケ	ぶたにく ぎゅうにく		にんじん	たまねぎ	じゃがいも こめこパンこ	あぶら	
	きゅうりのあかじそあえ			しそ	きゅうり			
	ぶたじる	ぶたにく とうふ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ねぎ	さといも		
	おいしいいちごゼリー	とうにゅう			いちご	さとう		
10 水	ロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		677
	チキンハムステーキ	とりにく ぶたにく						
	ポークビーンズ	だいでず ぶたにく		にんじん	たまねぎ	じゃがいも さとう	あぶら	
	にんじんサラダ			にんじん	キャベツ	さとう	ごま	
11 木	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		551
	あいちけんさんしよくざいいりあげぎょうざ 2こ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ れんこん	こむぎこ でんぷん	あぶら	
	ピビンバ	ぶたにく		にんじん ほうれんそう	にんにく もやし	さとう	ごまあぶら	
	わかめスープ	とりにく とうふ	わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ コーン ねぎ	でんぷん		
12 金	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		602
	とうふバーグのみぞれかけ	とうふ とりにく			だいこん たまねぎ	こめこパンこ さとう でんぷん		
	にくじゃが	ぶたにく さつまあげ		にんじん	たまねぎ グリンピース こんにゃく	じゃがいも さとう	あぶら	
	ふきのつくだに				ふき	さとう		
15 月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		627
	さばのぎんがみやき	さば みそ				こめこ さとう		
	ぶたにくとだいこんのもの	ぶたにく ちくわ なまあげ		にんじん さやいんげん	だいこん こんにゃく	さとう		
	オレンジ				オレンジ			
16 火	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		588
	けんちんしのだのにくみそかけ	とうふ あぶらあげ たら ぶたにく とりにく みそ	ひじき	にんじん	しょうが	さとう でんぷん		
	ほうれんそうのじゃこあえ		しらすぼし	ほうれんそう	エリンギ	さとう		
	さわにわん	ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん ねぎ	ごぼう ほししいたけ こんにゃく ねぎ	でんぷん		
17 水	ソフトめん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ソフトめん		614
	わふうかけじる	とりにく かまぼこ あぶらあげ		にんじん ねぎ	ほししいたけ ねぎ			
	あつやきたまご	たまご				さとう		
	こまつなともやしのごまあえ	とりにく		こまつな	もやし	さとう	ごま	
18 木	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		587
	とりにくのハーブやき	とりにく						
	ひじきのサラダ	ツナ	ひじき	こまつな	キャベツ		ドレッシング	
	こめこマカロニイリミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト パセリ	たまねぎ コーン	こめこマカロニ		
19 金	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		640
	ごぼういりつくね 2こ	とりにく			たまねぎ ごぼう	さとう でんぷん		
	なまあげとふきのうまに	なまあげ とりにく		にんじん	ふき たまねぎ しょうが ほししいたけ	さとう でんぷん		
	きりぼしだいこんのあえもの	ツナ	しよくいくのひ	にんじん	きりぼしだいこん きゅうり	さとう	ごま ごまあぶら	
	ひとくちみかんゼリー				みかんかじゅう	さとう		
22 月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		585
	いわしのうめに	いわし		しそ	うめ	さとう でんぷん		
	おやこに	たまご とりにく かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ ほししいたけ ねぎ	さとう でんぷん		
	キャベツとたくあんのあえもの				キャベツ だいこん			
23 火	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		612
	だいでずいりナゲット	とりにく だいでず		にんじん		でんぷん	あぶら	
	こめこのカレーライス	ぶたにく	だっしふんにゅう	にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも	あぶら	
	コールスローサラダ			にんじん	コーン キャベツ		ドレッシング	

★ つぎのページへつづきます



1ねんせいのきゅうしよくが
はじまります！

日	曜	献立名	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 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実		たんばく質 (g)
24	水	ごはん ぎゆうにゆう		ぎゆうにゆう			こめ		587	
		しゅうまい 2こ	ぶたにく			たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ でんぶん			
		マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが にんにく ねぎ	さとう でんぶん	ごまあぶら あぶら		25.9
		やさいのナムル			こまつな にんじん	もやし	さとう	ごまあぶら		
25	木	ごはん ぎゆうにゆう		ぎゆうにゆう			こめ		581	
		あじフリッター 2こ	あじ	オキアミ アオサ			こむぎこ こめこ でんぶん	だいちあぶら あぶら		
		きゅうりとわかめのあえもの		わかめ		きゅうり		ドレッシング		21.3
		けんちんじる	とりにく あぶらあげ とうふ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん こんにやく ねぎ	でんぶん	ごまあぶら		
26	金	ミルクロールパン ぎゆうにゆう		ぎゆうにゆう			パン		664	
		ハンバーグのケチャップソースかけ	とりにく ぶたにく			たまねぎ	さとう でんぶん	だいちあぶら		
		ツナサラダ	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ノンエッグマヨネーズ		30.0
		たまごスープ	とりにく たまご		にんじん	たまねぎ	でんぶん			
30	火	ごはん ぎゆうにゆう		ぎゆうにゆう			こめ		680	
		キャベツいりメンチカツ	ぎゆうにく ぶたにく			キャベツ たまねぎ	パンこ こむぎこ でんぶん	だいちあぶら あぶら		
		やさいのおかかあえ	かつおぶし		こまつな	はくさい	さとう			
		たまねぎのみそしる	ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ エリンギ ねぎ	じゃがいも			25.1
		いちごヨーグルト		だっしふんにゆう		いちご	さとう			

※都合により献立を変更することがあります。※調味料やだし等については記載していません。

学校給食費の額の改定及び保護者負担の軽減について

令和6年4月から学校給食費を改定し、1食当たり小学校250円→280円、中学校290円→330円となります。

なお、令和6年度は、子育て世帯への経済的支援として、改定による引き上げ額を公費負担するため、保護者の実質負担額は、小学校250円、中学校290円です。



給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<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>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>

今月の愛知県産の食材

