



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

中学校

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	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	たんぱく質 (g)	
9	火	白飯 牛乳		牛乳			米		775
		米粉のコロッケ	豚肉 牛肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 米粉パン粉	油	
		きゅうりの赤じそ和え			しそ	きゅうり			
		豚汁	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	大根 ねぎ	さといも		
		お祝いいちごゼリー	豆乳			いちご	砂糖		
10	水	ロールパン 牛乳		牛乳			パン		847
		チキンハムステーキ	鶏肉 豚肉						
		ポークビーンズ	大豆 豚肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油	
		にんじんサラダ			にんじん	キャベツ	砂糖	ごま	
11	木	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		756
		愛知県産食材入り揚げぎょうざ 3個	豚肉		にんじん	玉ねぎ れんこん	小麦粉 でんぷん	油	
		ピビンバ	豚肉		にんじん ほうれんそう	にんにく もやし	砂糖	ごま油	
		わかめスープ	鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ コーン ねぎ	でんぷん		
		アーモンド入り乾燥小魚		かたくちいわし			砂糖	アーモンド	
12	金	白飯 牛乳		牛乳			米		760
		豆腐バーグのみぞれかけ	豆腐 鶏肉			大根 玉ねぎ	米粉パン粉 砂糖 でんぷん		
		肉じゃが	豚肉 さつまあげ		にんじん	玉ねぎ グリンピース こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	
		ふきの佃煮				ふき	砂糖		
15	月	白飯 牛乳		牛乳			米		786
		さばの銀紙焼き	さば みそ				米粉 砂糖		
		豚肉と大根の煮物	豚肉 ちくわ 生揚げ		にんじん さやいんげん	大根 こんにゃく	砂糖		
		オレンジ				オレンジ			
16	火	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		751
		けんちんしのだの肉みそかけ	豆腐 油揚げ たら 豚肉 鶏肉 みそ	ひじき	にんじん	しょうが	砂糖 でんぷん		
		ほうれんそうのじゃこ和え		しらす干し	ほうれんそう	エリンギ	砂糖		
		沢煮わん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ごぼう 干しいたけ こんにゃく ねぎ	でんぷん		
17	水	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		797
		和風かけ汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	干しいたけ ねぎ			
		厚焼き卵	卵				砂糖		
		小松菜ともやしのごま和え	鶏肉		小松菜	もやし	砂糖	ごま	
18	木	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		727
		鶏肉のハーブ焼き	鶏肉						
		ひじきのサラダ	ツナ	ひじき	小松菜	キャベツ		ドレッシング	
		米粉マカロニ入りミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト パセリ	玉ねぎ コーン	米粉マカロニ		
19	金	白飯 牛乳		牛乳			米		822
		ごぼう入りつくね 3個	鶏肉			玉ねぎ ごぼう	砂糖 でんぷん		
		生揚げとふきのうま煮	生揚げ 鶏肉		にんじん	ふき 玉ねぎ しょうが 干しいたけ	砂糖 でんぷん		
		切り干し大根の和えもの	ツナ		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油	
		一口みかんゼリー				みかん果汁	砂糖		
22	月	白飯 牛乳		牛乳			米		748
		いわしの梅煮	いわし		しそ	梅	砂糖 でんぷん		
		親子煮	卵 鶏肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ ねぎ	砂糖 でんぷん		
		キャベツとたくあんのとえもの				キャベツ 大根			
23	火	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		826
		大豆入りナゲット 2個	鶏肉 大豆		にんじん		でんぷん	油	
		米粉のカレーライス	豚肉	脱脂粉乳	にんじん	玉ねぎ グリンピース	じゃがいも	油	
		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	



★ 次のページへ続きます

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	
24	水	白飯 牛乳		牛乳			米		762
		しゅうまい 3個	豚肉			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉 でんぷん		
		マーボー豆腐	豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく ねぎ	砂糖 でんぷん	ごま油 油	
		野菜のナムル			小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま油	
25	木	白飯 牛乳		牛乳			米		774
		あじブリッター 3個	あじ		オキアミ アオサ		小麦粉 米粉 でんぷん	大豆油 油	
		きゅうりとわかめの和えもの			わかめ			ドレッシング	
		けんちん汁	鶏肉 油揚げ 豆腐		にんじん ねぎ	ごぼう 大根 こんにゃく ねぎ	でんぷん	ごま油	
26	金	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		833
		ハンバーグのケチャップソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん	大豆油	
		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	
		卵スープ	鶏肉 卵		にんじん	玉ねぎ	でんぷん		
30	火	白飯 牛乳		牛乳			米		838
		キャベツ入りメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉 でんぷん	大豆油 油	
		野菜のおかか和え	かつおぶし		小松菜	はくさい	砂糖		
		たまねぎのみそ汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ エリンギ ねぎ	じゃがいも		
		いちごヨーグルト		脱脂粉乳		いちご	砂糖		

※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

