



4月 学校給食献立表



日 曜	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料					
				血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
				魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
11 月	★お祝い献立★ 赤飯 ごま塩	牛乳	チキン照り焼き さくらかまぼこのすまし汁 小松菜と豚肉の炒め物	鶏肉 とうふ 小豆 かまぼこ 豚肉	牛乳	にんじん みつば 小松菜	しょうが たまねぎ えのきだけ とうもろこし	もち米 米 さとう	油 黒ごま
12 火	ごはん	牛乳	鮭の塩焼き 豚汁 ひじきの炒め煮	鮭 油あげ 豚肉 みそ	牛乳 ひじき	にんじん ねぎ いんげんまめ	たまねぎ ごぼう こんにゃく	米 さとう	油
13 水	うずまきパン	牛乳	グラタン ポトフ 甘夏みかん	ウインナー	牛乳 チーズ	にんじん ほうれん草	だいこん たまねぎ キャベツ 甘夏みかん	うずまきパン さとう じゃがいも でんぷん 小麦粉	油 マーガリン
14 木	★鳥取県の献立★ ごはん	牛乳	飛び魚のフライ じゃぶ煮 キャベツとわかめの甘酢あえ	とび魚 大豆 とうふ 鶏肉 系かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん	ごぼう キャベツ 干しいたけ だいこん 白ねぎ	米 パン粉 さとう 小麦粉 でんぷん	油
15 金	ごはん	牛乳	さわらの塩焼き 厚揚げと鶏肉のみそ煮 いちごゼリー	さわら 鶏肉 厚揚げ みそ	牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ いちご たまねぎ こんにゃく	米 さとう 水あめ	油
18 月	★カミカミ献立の日★ ごはん	牛乳	いかの照り焼き けんちん汁 れんこんの炒め煮	いか 鶏肉 油あげ とうふ 牛肉	牛乳	にんじん ねぎ	しょうが ごぼう れんこん	米 でんぷん さとう	油
19 火	★食育の日献立★ ごはん 梅干し	牛乳	すごもろこの南蛮漬け かんぴょうのみそ汁 こんにゃくのかつお煮	みそ 豚肉 かつお節 油あげ	牛乳 すごもろこ	にんじん ピーマン ねぎ	梅干し しいたけ たまねぎ こんにゃく かんぴょう 赤こんにゃく	米 じゃがいも でんぷん さとう	油
20 水	横切り丸パン	牛乳	とんかつ 一食ソース コロコロ野菜スープ キャベツのソテー	豚肉 鶏肉 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ とうもろこし グリーンピース キャベツ	パン パン粉 じゃがいも さとう でんぷん 小麦粉	油
21 木	ごはん	牛乳	しゅうまい マーボー豆腐 もやしの中華あえ	赤みそ とうふ 豚肉	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ もやし たけのこ しょうが にんにく	米 パン粉 さとう 小麦粉 でんぷん	油 ごま ごま油
22 金	ソフトめん	牛乳	かきあげ かやく汁 ゆでブロッコリー 一食ドレッシング	油あげ 豚肉	牛乳	にんじん ねぎ ブロッコリー	しいたけ 白ねぎ たまねぎ えのきだけ	ソフトめん 天ぷら粉	油 ドレッシング
25 月	ごはん	牛乳	かぼちゃコロッケ カレー キャベツとコーンの甘酢サラダ	豚肉	牛乳	にんじん かぼちゃ	たまねぎ キャベツ とうもろこし	米 パン粉 じゃがいも 小麦粉 米粉 さとう でんぷん	油
26 火	★鉄たつぷり献立★ ごはん	牛乳	いわしのうめ煮 とふのこの煮物 ほうれん草のお浸し	鶏肉 油あげ 高野豆腐	牛乳 いわし	小松菜 にんじん ほうれん草	だいこん 梅肉 キャベツ もやし	米 さとう でんぷん	油
27 水	★カルシウムたつぷり献立★ 黒糖パン	牛乳	きびなごフライ 白花豆のポタージュ 春のゆで野菜 一食ドレッシング	白花豆 鶏肉 大豆	牛乳 きびなご	にんじん アスパラガス	たまねぎ キャベツ	パン 黒さとう じゃがいも 小麦粉 米粉 さとう	油 バター
28 木	ごはん	牛乳	ハンバーグ和風ソースかけ 若竹汁 焼きそば	鶏肉 大豆 焼きかまぼこ 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん	たけのこ たまねぎ えのきだけ キャベツ	米 パン粉 さとう 中華めん でんぷん 小麦粉	油

- * ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
- * 使用食材などご質問があれば、甲賀市東部学校給食センターまでお問い合わせください。
- * 材料の都合により献立の一部を変更することがあります。



お願い

保護者の皆様からいただいております給食費は、すべて子どもたちの給食材料の購入費です。
毎月の給食費は必ずお支払いいただきますようお願いいたします。 4月の口座振替日は26日(火)

◎3月23日までの放射線測定結果は、すべて不検出でした。

学校給食は、生きた教材です。

新年度が始まりました。「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。食育基本法の前文には、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とあります。学校の食育の中心は「学校給食」です。安全安心でおいしい給食を通して、子どもたちに食のすばらしさを伝えていきます。

