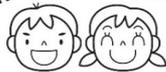


令和6年度

4月



こんだてひょう



この二次元コードから献立表や食材産地をみることができます。*毎月1日頃に更新されます。*

天瀬学校給食共同調理場

4月のもくひょう きゅうしょくの じゅんぴや かたづけを きちんとしよう

給食はじまります!



ご入学、ご進級、おめでとうございます。
子どもたちの心と身体の健やかな成長を支えるため、今年度も安全で安心、そしておいしい給食を提供できるよう、職員一同がんばります。
学校給食へのご理解・ご協力を宜しくお願い致します。



うましお きゅうしょくのひ



うましお きゅうしょくのひ

じほさん きゅうしょくのひ

にゅうがく・しんきゅう



じほさん きゅうしょくのひ

じほさん きゅうしょくのひ

日	こんだて名	主に体をつくるもの	主に体の調子をととのえるもの	主に熱やちからになるもの	エネルギー (八訂成分表)
9 火	ごはん ぶたどん しおこうじスープ	牛乳 豚肉 ちくわ 大豆ミート 鶏肉	こんにやく 玉ねぎ にんじん ねぎ キャベツ えのきたけ 大根 小松菜	米 砂糖 油	571
10 水	入学式				
11 木	ごはん にこみハンバーグ とうにゅうみそしる	牛乳 ハンバーグ 油揚げ わかめ 豆乳 みそ	玉ねぎ しめじ ねぎ マッシュルーム にんじん	米 砂糖 じゃがいも	640
12 金	チャーハン チャプチェ ワンタンスープ	牛乳 焼き豚 豚肉 海鮮風ワンタン 鶏肉	玉ねぎ にんじん ねぎ にんにく 生姜 小松菜 パプリカ たけのこ水煮 いら 干し椎茸 もやし キャベツ	米 ごま油 春雨 砂糖 ごま	592
15 月	むぎ ごはん キャベツナソテー ポークカレー おいわいいちごゼリー	牛乳 大豆フレーク 豚肉 スキムミルク ツナ チーズ	キャベツ にんじん コーン にんにく 玉ねぎ ミルポア(玉ねぎ・にんじん)	米 麦 砂糖 ごま ごま油 じゃがいも 油 ゼリー	679
16 火	すくなめ ごはん やきそば もやしととりにくのスープ	牛乳 豚肉 ちくわ 鶏肉 ゼラチンパウダー	キャベツ 玉ねぎ にんじん にんにく ねぎ もやし 小松菜	米 焼きそば麺 油	581
17 水	ごはん にくじゃが わかたけじる ふりかけ	牛乳 牛肉 かまぼこ 豆腐 わかめ	玉ねぎ にんじん こんにやく いんげん たけのこ ねぎ	米 じゃがいも 砂糖 油	580
18 木	ごはん こうやどうふとタラのあまからいため ほうれんそうのスープ	牛乳 高野豆腐 たら	玉ねぎ パプリカ いら 生姜 にんにく ほうれん草 にんじん コーン	米 でんぷん 油 砂糖 ごま油	627
19 金	ごはん マーボーどうふ とんこつはるさめ	牛乳 豚肉 豆腐 大豆ミート みそ 豚骨スープ	ねぎ 干し椎茸 玉ねぎ 生姜 キャベツ にんじん もやし チンゲン菜 きくらげ 生姜 にんにく	米 砂糖 ごま油 でんぷん 春雨	607
22 月	ごはん あかうおのごまだれ ぶたじる	牛乳 赤魚 みそ 豚肉 豆腐 油揚げ	こんにやく にんじん 大根 ごぼう ねぎ	米 油 ごま 砂糖 じゃがいも	679
23 火	すくなめ ごはん ペンネポロネーゼ チキンクリームライス	牛乳 豚肉 チーズ 大豆ミート 鶏肉 ゼラチンパウダー	玉ねぎ にんじん パプリカ トマト水煮 にんにく ミルポア(玉ねぎ・にんじん) しめじ パセリ	米 ペンネ 油 バター	638
24 水	ごはん にくどうふ うおそうめんじる プリン	牛乳 豚肉 豆腐 魚そうめん	こんにやく にんじん ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 干し椎茸	米 油 砂糖 でんぷん プリン	619
25 木	ごはん なんばんに こまつなとベーコンのスープ	牛乳 豚肉 鶏肉 大豆ミート チーズ ベーコン	玉ねぎ にんじん もやし グリーンピース 小松菜	米 じゃがいも 油 砂糖 でんぷん	626
26 金	むぎ ごはん ブロッコリーのソテー ハヤシライス	牛乳 ツナ 牛肉 生クリーム	ブロッコリー にんじん コーン 玉ねぎ いんげん	米 麦 油 バター	607
30 火	チキン ライス とうにゅうグラタン コンソメスープ	牛乳 鶏肉 ベーコン 豆乳 チーズ 豚肉	マッシュルーム グリンピース ミルポア(玉ねぎ・にんじん) 枝豆 玉ねぎ にんじん コーン キャベツ えのきたけ パセリ	米 油 マカロニ バター	623

献立表について紹介いたします♪

「地場産給食の日」・・・大分県産や日田産の食材を特に多く使っている日の給食のことです。

この日以外も、できるだけ地場産物を活用するように心がけています。

その他にも、食材や調味料の「うま味」を「上手く」使い「美味しく」減塩料理をした日の

給食「うま塩給食」（もちろん、この日以外も、減塩に心がけています。）や、

行事食などもとり入れていきますので、ぜひお子さんと一緒に献立表や、

給食だより（毎月発行）をご覧になってほしいと思います。

その他お気づきの点がございましたら、お気軽に天瀬学校給食共同調理場（57-2551）までお問い合わせください。



お知らせ



☆ 牛乳は毎日あります！

都合により、材料や献立の一部を変更する場合があります。ご了承ください。

注

魚には骨があります。気を付けて食べてください！

