

令和6年度 献立表

4月

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



天瀬学校給食共同調理場

※4月の目標※ 給食の準備や片付けをきちんとしよう

美味しく給食はじまります!

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。



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						
10 水	ご飯	鶏肉のごまみそ煮 けんちん汁 ヨーグルト	牛乳 鶏肉 厚揚げ 大豆ミート 大豆 豆腐 みそ ヨーグルト	にんじん いんげん 大根 たけのこ ごぼう 干し椎茸 こんにゃく ねぎ	米 じゃがいも 砂糖 油 ごま ごま油	740
11 木	ご飯	煮込みハンバーグ 豆乳みそ汁	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	726
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 たら 干し椎茸 もやし キャベツ	米 ごま油 春雨 砂糖 ごま	726
15 月	麦ご飯	キャベツナソテー ポークカレー お祝いいちごゼリー	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	826
16 火	少なめ ご飯	焼きそば もやしと鶏肉のスープ	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	724
17 水	ご飯	肉じゃが 若竹汁 ふりかけ	牛乳 牛肉 かまぼこ 豆腐 わかめ	玉ねぎ にんじん こんにゃく いんげん たけのこ ねぎ	米 じゃがいも 砂糖 油	692
18 木	ご飯	高野豆腐とタラの甘辛炒め ほうれん草のスープ	牛乳 高野豆腐 たら	玉ねぎ パプリカ たら 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	756
19 金	ご飯	マーボー豆腐 とんこつ春雨	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	728
22 月	ご飯	赤魚のごまだれ 豚汁	牛乳 赤魚 みそ 豚肉 豆腐 油揚げ	こんにゃく にんじん 大根 ごぼう ねぎ	米 油 ごま 砂糖 じゃがいも	783
23 火	少なめ ご飯	ペンネボロネーゼ 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	797
24 水	ご飯	肉豆腐 魚そうめん汁 プリン	牛乳 豚肉 豆腐 魚そうめん	こんにゃく 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	724
25 木	ご飯	南蛮煮 小松菜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	755
26 金	麦ご飯	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	745
30 火	チキン ライス	豆乳グラタン 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	778



うま塩給食の日

地場産給食の日

入学・進級
お祝いメニュー

地場産給食の日

地場産給食の日



お知らせ

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。



☆ 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。



魚には骨があります。気を付けて食べてくださいね！