

4月予定献立表(A)

大分市学校給食西部共同調理場

日付	曜	主食	牛乳	献立名	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子をととのえるもとになる食品	エネルギー 小学校 中学校	たんぱく質 小学校 中学校
9	火	ミルクパン		ポトフ ハンバーグデミグラスソースかけ	ミルクパン じゃがいも サラダ油 砂糖	牛乳 ベーコン 鶏肉 ハム・グ(豚肉 鶏肉)	人参 キャベツ 玉ねぎ アスパラ コーン	650 828	28.4 34.1
10	水	ちらし寿司		すまし汁 かきあげ	ごはん 砂糖 さつまいも 薄力粉 天ぷら粉 サラダ油	牛乳 油揚げ 鶏肉 豆腐 かまぼこ わかめ	人参 干し椎茸 かんぴょう 枝豆 玉ねぎ えのきたけ ねぎ ごぼう しめじ みつば	574 701	20.4 23.6
11	木	丸コッペパン		白花豆のポタージュ 魚フライ タルタルソース キャベツソテー お祝いゼリー(中)	コッペパン サラダ油 じゃがいも あじフライ(パン粉) タルタルソース(卵なし) いちごゼリー(砂糖)	牛乳 ベーコン 豆乳 白花豆 あじフライ(あじ)	玉ねぎ コーン パセリ キャベツ 人参	655 820	26.8 32.0
12	金	ごはん		ポークカレー コロコロソテー お祝いゼリー(小)	ごはん サラダ油 じゃがいも いちごゼリー(砂糖)	牛乳 豚肉 ロースハム	にんにく 玉ねぎ 人参 トマト ユレリンごぶデュレ 野菜ミックス(コンブ ロコラー)	604 729	21.8 25.5
15	月	ごはん		豆腐汁 豚丼の具	ごはん 砂糖 サラダ油	牛乳 わかめ 豆腐 かまぼこ 豚肉	玉ねぎ 干し椎茸 えのきたけ 人参 ねぎ さやいんげん しょうが	595 729	27.4 32.0
16	火	コッペパン		野菜スープ ハニーマスタードチキン 小松菜とツナのサラダ	コッペパン じゃがいも サラダ油 はちみつ 砂糖	牛乳 ベーコン 鶏肉 ツナ	キャベツ 人参 玉ねぎ パセリ コーン にんにく 小松菜 かぼす果汁	591 756	34.5 40.1
17	水	ごはん		豚汁 シイラの甘酢あんかけ	ごはん じゃがいも てんぷん サラダ油 砂糖	牛乳 豚肉 油揚げ みそ シイラ	人参 玉ねぎ キャベツ ねぎ 枝豆	582 714	27.3 32.3
18	木	コッペパン		米粉と豆乳の春野菜シチュー ブロッコリーサラダ	コッペパン サラダ油 じゃがいも 米粉 砂糖 豆乳バター オリーブ油	牛乳 鶏肉 ベーコン 豆乳 ツナ	玉ねぎ 人参 キャベツ グリーンピース ブロッコリー コーン	587 765	28.0 34.7
19	金	ごはん		マーボー豆腐 おかかかえ	ごはん サラダ油 てんぷん マヨネーズ(卵なし)	牛乳 豆腐 豚肉 みそ かつおぶし	にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 干し椎茸 なら ブロッコリー カリフラワー	582 711	26.4 30.6
22	月	ごはん		豚肉じゃが さばの生姜煮	ごはん じゃがいも サラダ油 砂糖	牛乳 豚肉 さつまいも さばの生姜煮(さば)	ごんにやく 人参 玉ねぎ さやいんげん	668 784	29.2 32.8
23	火	コッペパン		ペンネのミートソース ほうれん草とコーンのソテー	コッペパン マカロニ 砂糖 サラダ油	牛乳 牛肉 豚肉 ベーコン	玉ねぎ 人参 セロリ マッシュルーム グリーンピース トマトピューレ コーン ほうれん草	602 785	27.6 34.2
24	水	ごはん		具だくさんみそ汁 酢豚	ごはん てんぷん サラダ油 砂糖	牛乳 豆腐 油揚げ みそ 豚肉	玉ねぎ 人参 キャベツ えのきたけ ねぎ しょうが ピーマン	595 723	25.0 29.2
25	木	米粉パン		チキンピーズ キャベツのサラダ	米粉パン サラダ油 じゃがいも 砂糖 オリーブ油	牛乳 鶏肉 大豆 ロースハム	玉ねぎ 人参 にんにく キャベツ きゅうり コーン	589 773	37.1 49.9
26	金	ごはん		インド煮 ばくばくひじき	ごはん サラダ油 じゃがいも 砂糖	牛乳 豚肉 厚揚げ ひじき ちりめん	玉ねぎ 人参 たけのこ 枝豆	565 695	26.6 30.8
30	火	黒砂糖パン		ミネストローネ メンチカツのソースかけ	黒砂糖パン じゃがいも オリーブ油 マカロニ サラダ油 メンチカツ(パン粉)	牛乳 ベーコン ミックス(マロ-ファットピース がムンツ- レッド トマト) メンチカツ(鶏肉 豚肉)	セロリ 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト	647 832	25.3 30.5

\*都合により献立を変更することがあります。

\*この献立は基本献立です。学校毎で行事か違いますので実施しない日の献立も含まれています。

\*魚貝類(えび、いか、たこ、かに含む)は、太字で記載しています。

◎ 食物アレルギー対応について ◎

献立表には主な使用材料を食べ物のほたらきにより3つに分類して記載しています。

調味料や使用量の少ないものは載せていません。献立ごとの使用材料・分量・アレルギー物質(特定7品目と奨励21品目等)について記載した「アレルギー対応食詳細献立表」を学校に配布しています。

詳しい資料をご希望の方は学校へお問い合わせください。



給食ひろば

ご入学・ご進級

おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスの取れた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のような様々なことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食づくりに努めてまいります。

がっこう  
学校  
きゅうしょく  
給食の  
もくひょう  
目標



適切な栄養と味覚で、  
健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや  
喜びを知る。



給食を手本に望ましい  
食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、  
自分でも考え、判断して  
食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをも  
って食事をいただくこ  
とができる。



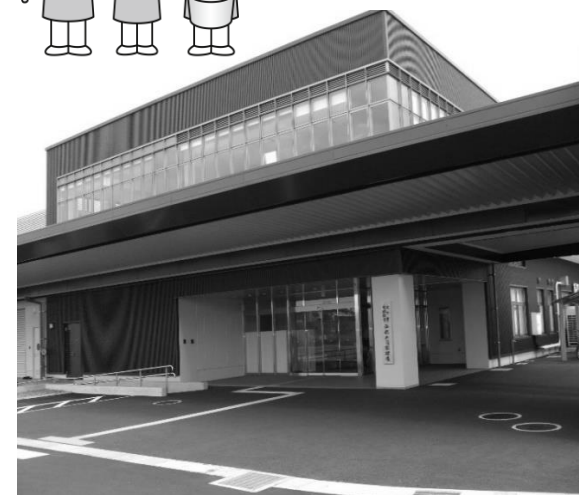
他人のことを考えて  
思いやり、学校生活を  
豊かなものにする。



食を通して地域の伝統  
や歴史を学び、食文化  
を未来に伝えていく。



給食は「大分市学校給食西部共同調理場」で作っています。  
場所は、大分市光吉 府内大橋の近くにあり、平成22年9月開設  
のドライシステムの給食調理場です。



2024年度  
西部共同調理場概要

調理食数:約7200食/日  
受配校数:中学校17校・小学校2校  
職員内訳:

場長	1名
市職事務	1名
栄養教諭・ 学校栄養職員	3名
調理員	約55名
配送員	約30名

※調理場ではおかずのみの調理です。ごはん・パンは、炊飯業者・パン業者に委託しています。