

4月予定献立表(B)

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の になる食品	おもに体の調子をと のえるものになる食品	中学校 エネルギー たんぱく質
9	火	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	765 34.7
11	木	コッペパン		パンネのミートソース ほうれん草とコーンのソテー お祝いゼリー	コッペパン マカロニ 砂糖 サラダ油 お祝いゼリー(砂糖)	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	824 34.3
12	金	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	729 32.0
15	月	ごはん		ポークカレー コロコロソテー	ごはん サラダ油 じゃがいも	牛乳 豚肉 ロースハム	にんにく 玉ねぎ 人参 トマトピューレ りんごピューレ 野菜ミックス(コンブ ロccoli)	712 27.5
16	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(20-777ピース が 豚 ツーレド 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	832 30.5
17	水	ごはん		マーボー豆腐 おかか和え	ごはん サラダ油 でんぷん 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 たら ブ ロccoli カリフラワー	711 30.6
18	木	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 ハンバーグ(豚肉 鶏肉)	人参 キャベツ 玉ねぎ アスパラ コーン	701 26.9
19	金	ごはん		豚汁 シイラの甘酢あんかけ	ごはん じゃがいも でんぷん 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	714 32.3
22	月	ごはん		インド煮 ぱくぱくひじき	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	695 30.8
23	火	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	773 49.9
24	水	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 さつまあげ さばの生姜煮(さば)	こんにやく 人参 玉ねぎ さやいんげん	784 32.8
25	木	丸コッペパン		白花香のポタージュ 魚フライ タルタルソース キャベツソテー	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)	牛乳 ベーコン 豆乳 白花香 あじフライ(あじ)	玉ねぎ コーン パセリ キャベツ 人参	792 32.5
26	金	ごはん		具だくさんみそ汁 酢豚	ごはん でんぷん 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	723 29.2
30	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	756 40.1

\*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。学校毎で行事が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はたらきにより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。