

4月 こんだてひょう A




今年度から献立表が
リニューアルしました！



*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。

月	火	水	木	金
<p>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。</p>  <p>調理食数：約7000食/日 受配校数：中学校17校・小学校2校</p> <p>※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。</p>		<p>8</p> <p>しぎょうしき 始業式</p> <p>エネルギーとたんぱく質の数値です。 上段：小学生 下段：中学生</p>	<p>9</p> <p>フルーツジュレ和え MILK 黒砂糖パン パンネのミートソース 638kcal 24.6g 851kcal 31.4g</p> <p>パン マカロニ オリーブ油 砂糖 サラダ油 アセロラジュレ 牛乳 牛肉 豚レバー 豚肉 みそ</p> <p>にんにく 玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム グリーンピース もも みかんりんご</p>	<p>10</p> <p>手作りふりかけ MILK ごはん インド煮 568kcal 21.9g 702kcal 25.8g</p> <p>米 サラダ油 じゃがいも 砂糖 牛乳 豚肉 厚揚げ 干ひじき かつお節 ちりめんじゃこ</p> <p>ごぼう たけのこ 玉ねぎ にんじん 枝豆</p>
<p>13</p> <p>お祝いゼリー いわしの梅煮 MILK ごはん 肉じゃが 661kcal 26.7g 791kcal 30.5g</p> <p>米 じゃがいも サラダ油 砂糖 いちごゼリー 牛乳 牛肉 さつまあげ いわし</p> <p>にんにく 玉ねぎ にんじん 玉ねぎ いんげん</p>	<p>14</p> <p>お祝いゼリー(のつはる小・賀来中のみ) スラッピージョー MILK コッペパン ABCスープ 518kcal 26.5g 702kcal 33.9g</p> <p>パン サラダ油 じゃがいも マカロニ パン粉 牛乳 鶏肉 豚肉 牛肉 大豆</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ コーン パセリ にんにく トマト</p>	<p>15</p> <p>ひじきサラダ MILK わかめごはん 団子汁 575kcal 19.7g 714kcal 23.3g</p> <p>米 やせうま 里芋 砂糖 マヨネーズ(卵なし) わかめ 牛乳 豚肉 油あげ みそ 干ひじき ツナ</p> <p>にんじん ごぼう 白菜 しいたけ ねぎ キャベツ きゅうり コーン</p>	<p>16</p> <p>大豆とごぼうの甘辛煮 MILK コッペパン なかよしうどん 575kcal 26.4g 763kcal 33.5g</p> <p>パン うどん かつくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 鶏肉 厚揚げ かまぼこ 大豆 いりこ</p> <p>にんじん ごぼう 小松菜 ねぎ しいたけ</p>	<p>17</p> <p>おおいた産給の日 春キャベツのサラダ MILK ごはん ビーフカレー 685kcal 21.0g 850kcal 25.1g</p> <p>米 サラダ油 じゃがいも 牛乳 牛肉 豚レバー ロースハム</p> <p>にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん トマト りんご ビューレ キャベツ きゅうり コーン</p>
<p>20</p> <p>トリニータ丼の具 MILK ごはん 若竹汁 627kcal 25.3g 778kcal 30.4g</p> <p>米 じゃがいも かつくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 厚揚げ わかめ みそ 鶏肉</p> <p>にんじん たけのこ ねぎ にんにく 生姜</p>	<p>21</p> <p>鶏肉のハニーマスタード焼き MILK コッペパン ポトフ 558kcal 33.9g 712kcal 39.4g</p> <p>パン じゃがいも はちみつ 牛乳 ベーコン 鶏肉</p> <p>にんじん キャベツ 玉ねぎ 小松菜 コーン にんにく</p>	<p>22</p> <p>ぶりのねぎソースかけ MILK ごはん 春野菜の豚汁 667kcal 27.6g 788kcal 30.4g</p> <p>米 じゃがいも かつくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 豚肉 豆腐 みそ ぶり</p> <p>キャベツ にんじん 玉ねぎ ねぎ 生姜</p>	<p>23</p> <p>菜の花とツナのサラダ MILK コッペパン 豆乳シチュー 597kcal 23.5g 799kcal 30.0g</p> <p>パン サラダ油 豆乳バター 薄力粉 マヨネーズ(卵なし) 牛乳 ベーコン 肉団子(鶏肉・豚肉) 豆乳 ツナ</p> <p>玉ねぎ マッシュルーム キャベツ コーン にんじん パセリ 菜の花 カリフラワー きゅうり</p>	<p>24</p> <p>ハンバーグの和風ソース MILK ごはん 具だくさんみそ汁 599kcal 22.0g 702kcal 24.3g</p> <p>米 かつくり粉 サラダ油 牛乳 厚揚げ みそ ハンバーグ(鶏肉・豚肉)</p> <p>玉ねぎ にんじん えのきたけ かぼちゃ ねぎ しめじ エリンギ</p>
<p>27</p> <p>さばの生姜煮 MILK ごはん マーボー豆腐 676kcal 30.3g 799kcal 34.5g</p> <p>米 サラダ油 かつくり粉 ごま油 牛乳 豆腐 豚肉 小麦粉 さば</p> <p>にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん しいたけ いら</p>	<p>28</p> <p>ミンチカツのオーロラソースがけ MILK ミルクパン ラビオリスープ 646kcal 24.9g 795kcal 30.8g</p> <p>パン ラビオリ サラダ油 マヨネーズ(卵なし) ミンチカツ(かつくり粉・パン粉) 牛乳 ベーコン 鶏肉 ミンチカツ(鶏肉・豚肉)</p> <p>にんにく しめじ 玉ねぎ にんじん キャベツ コーン ミンチカツ(枝豆)</p>	<p>29</p> <p>しょうわひ 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>コールスローサラダ MILK いちごジャム コッペパン ポークビーンズ 622kcal 28.2g 819kcal 35.8g</p> <p>パン サラダ油 じゃがいも 砂糖 いちごジャム 牛乳 豚肉 大豆 ロースハム</p> <p>玉ねぎ にんじん にんにく キャベツ きゅうり コーン</p>	<p>おおいた産給の日</p> <p>毎月19日前後に市内産、 県産の食材を取り入れた 給食を提供しています。</p>

◎ 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(義務表示8品目と推奨表示20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。

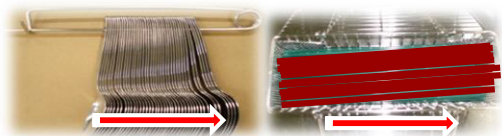
4月の給食目標

給食の準備・後片付けをきちんとしよう

ごはんつぶなどは
きれいにとってね



食器は上向きにならべる



スプーン・おはしの向きをそろえる

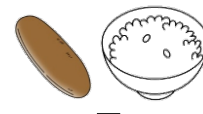
◎ 食器を返すときの約束 ◎

小さい
おかず入れ

パンばさみ・しゃもじ・おたなどは
「小さいおかず入れ」に入れる



食べ残しのおかずは
「大きいおかず入れ」に入れる



パン・ごはん用
ビニール袋

パン・ごはんの食べ残しは
「ビニール袋」に入れる

食べ残しのおかずは
「大きいおかず入れ」に入れる



食べ残しの中にストローの袋
などのごみやスプーンなどの
道具を入れないでね。
・ごみ→ビニール袋
・道具→小さいおかず入れ
に入れよう!