

# 4月 こんだてひょうB



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「大分市立西部共同調理場」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 <b>始業式</b></p> <p>エネルギーとたんぱく質の数値です。</p>	<p>9</p> <p>スラッピージョー コッペパン ABCスープ</p> <p>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 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>10</p> <p>にゅうがくしき <b>入学式</b></p>
<p>13</p> <p>お祝いゼリー さばの生姜煮 ごはん マーボー豆腐</p> <p>799kcal 34.5g</p> <p>米 サラダ油 かたくり粉 ごま油 牛乳 豆腐 豚肉 麦みそ さば にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん しいたけ には</p>	<p>14</p> <p>大豆とごぼうの甘辛煮 コッペパン なかよしうどん</p> <p>763kcal 33.5g</p> <p>パン うどん かたくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 鶏肉 厚揚げ かまぼこ 大豆 いりこ にんにく ごぼう 小松菜 ねぎ しいたけ</p>	<p>15</p> <p>ハンバーグの和風ソース ごはん 具だくさんみそ汁</p> <p>702kcal 24.3g</p> <p>米 かたくり粉 サラダ油 牛乳 厚揚げ みそ ハンバーグ(鶏肉・豚肉) 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>16</p> <p>菜の花とツナのサラダ コッペパン 豆乳シチュー</p> <p>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 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>17</p> <p>トリータ丼の具 ごはん 若竹汁</p> <p>778kcal 30.4g</p> <p>米 じゃがいも かたくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 厚揚げ わかめ みそ 鶏肉 にんにく たけのこ ねぎ にんにく には 生姜</p>
<p>20</p> <p>いわしの梅煮 ごはん 肉じゃが</p> <p>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 さつまいも いわし</p>	<p>21</p> <p>フルーツジュレ和え 黒砂糖パン ペンネのミートソース</p> <p>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 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>22</p> <p>おおいだ産給の日 春キャベツのサラダ ごはん ビーフカレー</p> <p>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>23</p> <p>ミンチカツのオーロラソースがけ ミルクパン ラビオリスープ</p> <p>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(かたくり粉・パン粉) 牛乳 ベーコン 鶏肉 ミンチカツ(鶏肉・豚肉)</p>	<p>24</p> <p>ぶりのねぎソースがけ ごはん 春野菜の豚汁</p> <p>788kcal 30.4g</p> <p>米 じゃがいも かたくり粉 サラダ油 砂糖 牛乳 豚肉 豆腐 みそ ぶり キャベツ にんじん 玉ねぎ ねぎ 生姜</p>
<p>27</p> <p>ひじきサラダ わかめごはん 団子汁</p> <p>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 にんにく ごぼう 白菜 しいたけ ねぎ キャベツ きゅうり コーン</p>	<p>28</p> <p>コールスローサラダ いちごジャム コッペパン ポークビーンズ</p> <p>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 玉ねぎ にんじん にんにく キャベツ きゅうり コーン</p>	<p>29</p> <p>しょうわひ <b>昭和の日</b></p>	<p>30</p> <p>鶏肉のハニーマスタード焼き コッペパン ポトフ</p> <p>712kcal 39.4g</p> <p>パン じゃがいも はちみつ 牛乳 ベーコン 鶏肉 にんにく キャベツ 玉ねぎ 小松菜 コーン にんにく</p>	<p>おおいだ産給の日</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

### ◎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



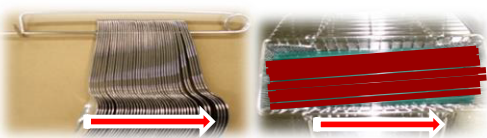
食べ残しのおかずは  
「大きいおかず入れ」に入れる

おかずの食べ残し・  
牛乳の飲み残し



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



スプーン・おはしの向きをそろえる

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!

