



令和6年4月分 献立予定表



『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			エネルギー (kcal)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実			たんぱく質 (g)
9	火	ごはん	牛乳		牛乳			ごはん		678	836
		さわらのみりんやき	さわら					砂糖 でんぶん	油		
		きんぴらごぼう	鶏肉		にんじん	ごぼう 枝豆		砂糖	油		
		ゆばととうふのすましじる	湯葉 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ		でんぶん			
		はなみだんご			よもぎ			米粉 砂糖			
10	水	サンドイッチパンズパン	牛乳		牛乳			パン		687	831
		みそカツバーガー(みそカツ)	豚肉 みそ					パン粉 でんぶん 小麦粉 砂糖	油		
		スナッペンどうのサラダ(ノンエッグマヨネーズ)	ツナ		スナッペンどう にんじん	えんどう キャベツ			ノンエッグマヨネーズ		
		ミネストローネ	ソーセージ 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ		マカロニ			
11	木	むぎごはん	牛乳		牛乳			麦ごはん		652	825
		おやこどん	鶏肉 たまご 凍り豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸		砂糖 でんぶん			
		さばのしおやき	さば						油		
		こうものあえ				大根 キャベツ		砂糖	ごま		
12	金	ちゅうかめん	牛乳		牛乳			中華めん		682	797
		とんこつラーメンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ はくさい 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 とうもろこし					
		はるまき	豚肉		にんじん ねぎ	キャベツ もやし エリンギ		小麦粉	油 ごま油		
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり			油 ドレッシング		
15	月	ごはん	牛乳		牛乳			ごはん		672	831
		はんぺんのおこのみあげ	はんぺん	青のり		生姜		小麦粉	油		
		きりぼしだいこんのふくめに	鶏肉		にんじん	切り干し大根 枝豆 干し椎茸		砂糖	油		
		しんたまねぎとじゃがいものみそじる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ		じゃがいも			
		ヨーグルト		ヨーグルト							
16	火	ごはん	牛乳		牛乳			ごはん		606	785
		レバーいりつくね(小2中3こ)	鶏肉			玉ねぎ		でんぶん 砂糖			
		はるやさいのうまに	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやえんどう	ごぼう たけのこ ふき 大根		砂糖	油		
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし		砂糖			
17	水	ロールパン	牛乳		牛乳			パン		633	788
		オムレツ	卵					でんぶん	油		
		チキンビーンズ	鶏肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ		じゃがいも 砂糖	油		
		あまなつ				甘夏みかん					
18	木	むぎごはん	牛乳		牛乳			麦ごはん		672	862
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご		じゃがいも	油		
		やきウインナー(小1年1本、小2年～2本)	ソーセージ						油		
		コールスローサラダ				とうもろこし きゅうり キャベツ			ドレッシング		
19	金	ごはん	牛乳		牛乳			ごはん		634	813
		てりやきハンバーグ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ		砂糖 でんぶん	油		
		ひじきのごしきに	鶏肉 さつま揚げ 大豆	ひじき	にんじん			砂糖	油		
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ 干し椎茸					
22	月	わかめごはん	牛乳		牛乳 わかめ			ごはん		660	822
		コロツケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ		じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		チンゲンサイのおかかあえ	鶏肉 かつお節		チンゲンサイ	もやし とうもろこし		砂糖	油		
		ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根		じゃがいも			



令和6年4月分 献立 予定表



『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ン だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
23	火	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		640	842
		とりにくのパーベキューソースかけ	鶏肉			レモン にんにく りんご	砂糖 でんぷん	油		
		コーンスープ	ベーコン	牛乳 スキムミルク	にんじん	玉ねぎ エリンギ とうもろこし				
		フルーツのいちごゼリーあえ				もも バイナッブル みかん いちご	砂糖			
24	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		624	793
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油		
		ゆかりあえ			赤しそ	キャベツ もやし				
25	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		652	821
		キャベツいりメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油		
		きりぼしだいこんのごますあえ	ツナ			切干し大根 キャベツ きゅうり	砂糖	ごま ごま油		
		みだくさんじる	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも			
26	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		615	783
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん			
		ビーフンいため	鶏肉		ピーマン 赤ピーマン	キャベツ とうもろこし	ビーフン	油		
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油		
30	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		642	846
		あじフリッター(小2中3こ)	あじ	おきあみ あおさ			小麦粉	油		
		ぶたにくとたけのこのみそいため	豚肉 みそ		にんじん	たけのこ 玉ねぎ キャベツ	砂糖 でんぷん	油		
		たまふじる	豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸	玉ふ			

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。
※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

給食予定回数 15回

平均値	650	818
	26.2	32.1
基準値	650	830
	26.0	34.0

給食だより

ご入学・ご進学おめでとうございます。給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を支えるために、栄養バランスのとれた給食の献立を目指し、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきます。1年間よろしくお祈りします。

給食開始日

中学生・小学校2年～6年生 9日(火)
小学校1年生 18日(木)

☆ 武豊町の学校給食について



給食費()は保護者負担額

小学校 290円(250円)
中学校 340円(290円)
※食材費のみに使用します。
※今年度は1食あたり小学校40円、中学校50円を町が負担して、子育て世帯を応援します。

主食

・米は愛知県産「あいちのかおり」です。パンやめんには、愛知県産小麦「ゆめあかり・きぬあかり」を50～100%使用しています。
・パンは週1～2回、めんは月1～2回出ます。

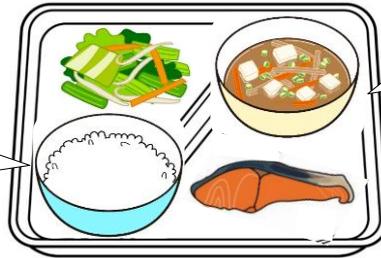
牛乳

・毎日1本(200ml)つきます。愛知県産の牛乳を使用しています。
・成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。



おかず

・主菜、副菜、汁物等を給食センターで作ります。果物やデザートが出る日もあります。
・地元の食材や旬の食材を積極的に取り入れています。
・家庭でとりにくい魚介類・豆類
・海そう類などを多く取り入れています。
・素材の味を生かすように薄味を心がけています。



こんなことにも気を付けています

- ・安全な給食を提供するため、学校給食の衛生管理基準に沿って調理をしています。食材も良質で安全なものを選定しています。
- ・給食関係職員は、毎日健康チェックを行い、月2回の検便(0-157, サルモネラ、赤痢菌)を実施しています。
- ・ unnecessary食品添加物(保存料・合成着色料など)が含まれているものは使用しません。

4月に使う地元産の食材

〈武豊町〉
みそ 卵
〈知多半島〉
きゅうり ふき 甘夏みかん
〈愛知県〉
米 牛乳 豚肉 玉ねぎ ねぎ
キャベツ チンゲンサイ 白菜
さやえんどう 大根