



令和6年度 4月献立表



邑楽町立学校給食センター

日	曜	献立名	体をつくる		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂				
9	火	パーカーハウス	ハンバーグアップルソースかけ	とり肉	牛乳 チーズ	にんじん	玉ねぎ りんご	パン	油	634	28.4	27.1
		牛乳	海そうサラダ	ぶた肉	わかめ 茎わかめ	トマト	マッシュルーム キャベツ	じゃがいも	ドレッシング	800	35.2	33.3
10	水	ご飯	チキンカレー	とり肉	牛乳	にんじん	しょうが にんにく 玉ねぎ	ご飯	油	667	19.4	19.4
		牛乳	コーンサラダ	チーズ	チーズ	きゅうり コーン にんにく	プルーン りんご キャベツ	じゃがいも	ごま油	828	22.9	22.3
11	木	ご飯	鯖の磯辺フライ	さわら	牛乳	ブロッコリー	キャベツ	ご飯	ごま	633	24.4	22.9
		牛乳	ブロッコリーとキャベツのごまマヨ和え	えび	わかめ	にんじん	にんじん	たけのこ	パン粉	766	28.8	27.5
12	金	背割りコッペパン	ロングウインナー	ウインナー	牛乳	ブロッコリー	キャベツ	パン	油	611	23.9	27.7
		牛乳	カラフルサラダ	ベーコン	牛乳	にんじん	コーン	じゃがいも	ドレッシング	749	29.2	31.5
15	月	ご飯	ビビンバ(肉みそ)	ぶた肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが	ご飯	ごま油	649	25.8	21.4
		牛乳	ナムル	高野豆腐	牛乳	ほうれん草	もやし キャベツ	砂糖	ごま	789	31.1	25.6
16	火	黒コッペパン	ハムチーズピカタ	ハム 卵	牛乳	小松菜	キャベツ	パン	油	632	28.2	25.0
		牛乳	小松菜サラダ	ツナ とり肉	チーズ	にんじん	にんじん	玉ねぎ	砂糖	754	33.3	28.7
17	水	赤飯	あじのさんが焼き	あじ 豆腐	牛乳	にんじん	ごぼう こんにゃく にんにく	赤飯	ごま	677	24.3	19.3
		牛乳	進級お祝いゼリー	油揚げ	牛乳	ほうれん草	キャベツ	砂糖	油	828	29.6	22.5
18	木	ご飯	とり肉の香味たれ(2)	とり肉	牛乳	にんじん	にんにく しょうが	ご飯	ごま	660	26.2	21.5
		牛乳	野菜のごま和え	油揚げ	牛乳	にんじん	キャベツ	片栗粉	ごま油	774	30.8	24.7
19	金	ブランコッペ	大豆入りスパゲッティミートソース	ぶた肉	牛乳	にんじん	にんにく 玉ねぎ	パン	油	630	24.2	20.1
		牛乳	コロコロサラダ	大豆	牛乳	ピーマン	枝豆 コーン	スパゲッティ	ドレッシング	776	29.3	24.0
22	月	ご飯	マーボー豆腐	豆腐 たら	牛乳	にんじん	玉ねぎ ねぎ きゅうり	ご飯	ごま油	664	22.6	19.4
		牛乳	春雨サラダ	ぶた肉 みそ	牛乳	にんじん	たけのこ にんにく しょうが	砂糖 春雨	ごま	826	27.6	23.3
23	火	背割りコッペパン	ポトフ	とり肉	牛乳	にんじん	キャベツ	パン	油	624	24.0	24.8
		牛乳	たまごサラダの具	ウインナー	牛乳	パセリ	にんにく	じゃがいも	油	755	28.6	29.9
24	水	ご飯	ぶた井の具	ぶた肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ しらたき	ご飯	油	606	24.1	19.0
		牛乳	塩昆布和え	豆腐 みそ	牛乳	キャベツ	キャベツ	砂糖	ごま油	771	29.5	22.5
25	木	ご飯	白身魚の甘酢あんかけ	たら 大豆	牛乳	にんじん	しょうが 玉ねぎ	ご飯	油	659	29.4	20.6
		牛乳	大豆の五目煮	とり肉 卵	牛乳	さやえんどう	こんにゃく	片栗粉	油	806	35.8	24.3
26	金	ロールパン	カップグラタン	とり肉 豆乳	牛乳	ブロッコリー	キャベツ	パン	ドレッシング	683	22.2	22.2
		牛乳	チキンサラダ	おから ぶた肉	牛乳	にんじん	コーン	じゃがいも	油	885	27.7	26.7
30	火	ゆめロール	焼きそば	ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ	パン	油	612	21.7	21.8
		牛乳	揚げ餃子(1. 2. 2)	青のり	牛乳	にんじん	みかん パイナップル 黄桃	中華麺	ごま油	799	27.0	28.1

※お米はすべて邑楽町産を使用しています。

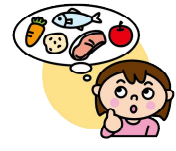
※都合により献立および食材料を変更する場合がありますのでご了承ください。※太字は邑楽町産のものを使用予定です。

上段：小学校
下段：中学校



入学・進級おめでとう

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、栄養バランスのとれた食事です。子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食事の重要性や感謝の心、食事のマナー、食文化に関わることを学ぶ教材となるものです。地域の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作りに努めてまいります。



お知らせ

給食費の口座振替のお知らせ

口座振替日は、4月を除く毎月15日になります。
(15日が休日の場合は、翌営業日となります。)よろしくお願ひします。
お手続きがお済みでない方は、お早めに金融機関で申請をお願いします。

学校給食費の減免制度について

第2子以降の子が対象になります。減免を受ける場合は、対象となる児童・生徒、一人ずつ申請してください。申請書に必要事項を記入し、各学校へ提出してください。