




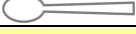

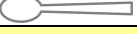













# 4月 こんだてひょう

都合により材料を変更する場合があります

月	火	水	木	金
	<p>おはしの日は わすれずに もってきましょう</p>  <p>エネルギーkcal 塩分g</p> <p>エネルギーになる</p> <p>体を作る</p> <p>体の調子を整える</p>	<p>8</p> <p>始業式</p>	<p>9</p> <p>はるさめサラダ</p>  <p>ごはん マーボー豆腐</p>  <p>601kcal 1.9g</p> <p>米 サラダ油 かたくり粉 ごま油 春雨 砂糖</p> <p>牛乳 豚肉 豆腐 大豆ミート みそ ロースハム</p> <p>しょうがにんにくにんにく にんじん 玉ねぎ しいたけ きゅうり かぼす 菜汁</p>	<p>10</p> <p>ごぼうのマヨネーズ</p>  <p>くろざとうパン こめことどうにゆうのはるやさしいシチュー</p>  <p>593kcal 2.2g</p> <p>パン サラダ油 じゃがいも 米粉 豆乳 バター 砂糖 マヨネーズ (卵なし)</p> <p>牛乳 鶏肉 豆乳 ロースハム</p> <p>玉ねぎ にんにく キャベツ グリーンピース ブロッコリー ごぼう</p>
13	14	15	16	17
<p>入学式</p>	<p>おいわいゼリー</p>  <p>ココロソテー</p> <p>ごはん ポークカレー</p>  <p>612kcal 1.7g</p> <p>米 サラダ油 じゃがいも ゼリー</p> <p>牛乳 豚肉 ロースハム</p> <p>にんにく 玉ねぎ にんにく 枝豆 コーン</p>	<p>とりのからあげ</p>  <p>ミルクパン はるやさいのポトフ</p>  <p>604kcal 2.5g</p> <p>パン じゃがいも かたくり粉 サラダ油</p> <p>牛乳 ウィナー ベーコン 鶏肉</p> <p>玉ねぎ にんにく キャベツ ブロッコリー にんにく</p>	<p>いわしのしょうがに</p>  <p>わかめごはん なかよしどん</p>  <p>595kcal 3.0g</p> <p>米 うどん</p> <p>わかめ 牛乳 鶏肉 かまぼこ 油あげ いわし 生姜 煮</p> <p>にんじん ねぎ しいたけ ほうれん草</p>	<p>フルーツのゼリーあえ</p>  <p>せわりコッペパン ABCスープ</p> <p>ウイナー</p>  <p>647kcal 2.9g</p> <p>パン マカロニ じゃがいも アセロラジュレ</p> <p>牛乳 ベーコン ウィナー</p> <p>玉ねぎ にんにく コーン キャベツ もも みかん バイン</p>
20	21	22	23	24
<p>産給の日</p> <p>ガバオライス</p>  <p>ごはん はるキャベツ たっぷりスープ</p>  <p>560kcal 1.9g</p> <p>米 じゃがいも サラダ油 砂糖 ごま油</p> <p>牛乳 ベーコン 豚肉 鶏肉</p> <p>キャベツ にんにく コーン 玉ねぎ パセリ にんにく ピーマン パプリカ バジル</p>	<p>とりてん</p>  <p>えんどうまめごはん わかたけじる</p>  <p>592kcal 3.2g</p> <p>米 砂糖 天ぷら粉 マヨネーズ (卵なし) サラダ油</p> <p>油あげ 牛乳 豆腐 かまぼこ わかめ 鶏肉</p> <p>グリーンピース たけのこ 玉ねぎ にんにく えのきたけ ねぎ にんにく しょうが</p>	<p>ポークしゅうまい</p>  <p>アップルパン チャンポン</p>  <p>595kcal 3.0g</p> <p>パン チャンポン種 ごま油 サラダ油</p> <p>牛乳 かまぼこ 豚肉 ポークしゅうまい</p> <p>ドライアップル もやし キャベツ 玉ねぎ にんにく きくらげ ねぎ</p>	<p>ピビンバ</p>  <p>ごはん はるさめスープ</p>  <p>585kcal 2.1g</p> <p>米 サラダ油 春雨 ごま油 砂糖</p> <p>牛乳 豚肉 肉団子 牛肉</p> <p>ねぎ にんにく たけのこ キャベツ きくらげ にんにく もやし ほうれん草</p>	<p>遠足</p>
27	28	29	30	
<p>トリニータどん</p>  <p>ごはん ごもくスープ</p>  <p>613kcal 2.5g</p> <p>米 ごま油 かたくり粉 サラダ油 砂糖</p> <p>牛乳 肉団子 鶏肉</p> <p>もやし きくらげ にんにく コーン 小松菜 玉ねぎ にんにく にら</p>	<p>さばのみそに</p>  <p>ごはん にくじゃが</p>  <p>631kcal 1.7g</p> <p>米 じゃがいも 砂糖 サラダ油 黒砂糖</p> <p>牛乳 豚肉 さつまいも さば</p> <p>にんにく 玉ねぎ さやいんげん こんにやく しょうが</p>	<p>昭和の日</p>	<p>だいずいりいもかりんとう</p>  <p>きりぼしだいのん あまからどん うおそうめんじる</p> <p>ごはん</p>  <p>677kcal 2.5g</p> <p>米 サラダ油 砂糖 かたくり粉 さつまいも 黒砂糖</p> <p>牛乳 魚そうめん 豆腐 わかめ 牛肉 豚肉 大豆 きな粉</p> <p>えのきたけ にんにく しいたけ ねぎ 玉ねぎ 切干大根 枝豆</p>	

～大分県産食材活用メニュー～

～入学祝いメニュー～

14日(火)

【ごはん 牛乳 ポークカレー  
コロコロソテー お祝いゼリー】

1年生の入学をお祝いするメニューです。

27日(月)【トリニータ丼】冠地鶏を使用します。

これらの食材は、学校給食への県産食材の利用拡大を支援し、認知度の向上及び消費拡大を図ることを目的とした大分県の事業により、無償で提供(補助金による支援)をいただいたものです。

産給の日

20日(月)

【春キャベツたっぷりスープ】  
大分県産の春キャベツを使用します。

《今月のもくひょう》きゅうしょくのじゅんび・かたづけをきちんとしよう

給食が始まります

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期にある皆さんの健やかな成長を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につける教材としての役割があります。ぜひ、ご家庭でも給食の話題に触れてみてください。



今年度から献立表が  
リニューアルしました!



今年度も1年間  
よろしくお願ひいたします。

