



令和6年度 4月の学校給食予定献立表



大和町学校給食センター

日	曜	給食のない学校 学年 など	スプーン	献立名	赤の食べ物		緑の食べ物		黄の食べ物		栄養価		
					たんぱく質・カルシウム	ビタミン・ミネラル	たんぱく質	ビタミン	たんぱく質	ビタミン	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)
小学校:始業式・入学式、中学校:始業式													
8	月												
9	火	吉岡小 宮床小1年 吉田小1年 小野小 大和中		ごはん 豆腐ハンバーグ焼肉ソース はるさめサラダ みそけんちん汁	牛乳 ハム 鶏肉 かたくちいわし まいわし うるめいわし	にんじん きゅうり ごぼう だいこん たまねぎ 根菜ねぎ	ごはん 三温糖 でん粉 ごま ごま油 じゃがいも パン粉 砂糖 はるさめ	609	774	29.2	35.9	17.0	19.6
10	水	吉岡小1年 宮床小1年 吉田小1年 小野小1年・もみじ1年	◎	バターロールパン メンチカツ まめまめサラダ 野菜スープ	牛乳 脱脂粉乳 大豆 ハム ベーコン かつお節 鶏卵 豚肉	えだまめ にんじん キャベツ たまねぎ とうもろこし	パン 太白絞油 ドレッシング 植物油 砂糖 パター じゃがいも でん粉 パン粉 小麦粉	680	853	27.2	32.9	32.6	39.9
11	木	吉岡小1年 宮床小1年 吉田小1年 かむかむデー		ごはん 肉だんごトマトソース(小2個・中3個) 五目きんぴら 豚汁	牛乳 鶏肉 豚肉 みそ 豆腐	えだまめ にんじん ごぼう だいこん たけのこ たまねぎ はくさい 根菜ねぎ	ごはん パン粉 砂糖 植物油 でん粉 ラード なたね油 米サラダ油 三温糖 ごま油 ごま じゃがいも	590	772	25.1	31.9	16.3	19.5
12	金	吉岡小1年	◎	ポークカレー (麦ごはん・ポークカレーの具) フルーツのどちおとめいちごゼリー和え お茶めな大豆	牛乳 豚肉 大豆	グリーンピース にんじん たまねぎ にんにく いちご パインアップル バナナ マンゴー みかん りんご	ごはん 大葉 米サラダ油 じゃがいも カレールウ 砂糖 粉あめ ゼリー きび糖	700	893	20.7	24.7	17.9	20.8
15	月			ごはん ささかまぼこの磯辺揚げ ひじきの炒り煮 じゃがいもとたまねぎのみそ汁	牛乳 ささかまぼこ あおさ 豚肉 ひじき 大豆 油揚げ 豆腐 みそ わかめ まいわし かたくちいわし うるめいわし	えだまめ にんじん たまねぎ	ごはん 小麦粉 でん粉 太白絞油 米サラダ油 三温糖 じゃがいも	614	782	25.9	30.8	19.1	22.5
16	火	 入学・進級おめでとう	◎	ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル お祝いクレープ	牛乳 豚肉 みそ 豆腐 昆布 豆乳 大豆	にんじん しょうが たけのこ にんにく もやし 根菜ねぎ 乾しいたけ いちご	ごはん 植物油 ごま 三温糖 米サラダ油 砂糖 小麦粉 でん粉 ごま油 水あめ 米粉 ドレッシング	677	845	22.2	26.9	21.9	24.9
17	水		◎	食パン フルーベリージャム ミートオムレツ 枝豆とウィンナーのソテー 野菜のクリームスープ	牛乳 鶏卵 鶏肉 脱脂粉乳 ウィンナーソーセージ クリーム	えだまめ にんじん たまねぎ とうもろこし ブルーベリー	パン 植物油 でん粉 砂糖 米サラダ油 パター じゃがいも ベジマールルウ ホワイトルウ	700	891	25.4	32.1	30.1	38.3
18	木		◎	豚肉のハヤシライス (麦ごはん・豚肉のハヤシライスの具) ブロッコリーとコーンのサラダ オレソジ	牛乳 豚肉 ハム いわし	グリーンピース にんじん ブロッコリー たまねぎ とうもろこし にんにく マッシュルーム オレソジ	ごはん 大葉 米サラダ油 じゃがいも ハヤシルウ ドレッシング 砂糖 植物油	666	847	24.0	30.0	19.3	22.5
19	金	小野小 食育かるたメニュー		ごはん わかめふりかけ あじの西京みそ焼き 野菜のごま酢和え 大和町産みいたけのすまし汁	牛乳 油揚げ かつお節 なると わかめ 昆布 のり あじ みそ	にんじん きゅうり もやし 根菜ねぎ しいたけ まいたけ	ごはん 三温糖 ごま 砂糖 ごま油 でん粉 はるさめ ゼラチン	520	665	24.9	30.3	13.1	14.7
22	月	吉田小 落合小 大和中		ごはん 油淋鶏 切干大根の炒り煮 じゃがいもとわかめのみそ汁	牛乳 鶏肉 油揚げ かたくちいわし まいわし うるめいわし 豆腐 みそ わかめ	グリーンピース にんじん しょうが きりほしだいこん にんにく 根菜ねぎ 乾しいたけ	ごはん でん粉 太白絞油 三温糖 ごま油 米サラダ油 じゃがいも	670	848	29.8	36.2	21.8	25.2
23	火			ひじきごはん 厚焼きたまご 大和町産みいたけとたまごだけのオイスターソース炒め 沢庵碗	牛乳 ひじき 鶏肉 えそ くち ちりめん 油揚げ かき 昆布 豚肉 かつお節 豆腐 鶏卵	赤ピーマン えだまめ にんじん ごぼう だいこん たけのこ にんにく 根菜ねぎ 乾しいたけ しいたけ たもぎだけ まいたけ	ごはん 砂糖 米サラダ油 三温糖 でん粉 植物油	579	726	27.5	32.5	17.2	19.3
24	水			米粉パン 揚げようざ(小2個・中3個) ブロッコリーのおかかマヨ和え 肉うどん 角チーズ	牛乳 ハム かつお節 脱脂粉乳 豚肉 油揚げ なると チーズ	にら にんじん ブロッコリー ほうれんそう キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ 根菜ねぎ 乾しいたけ	パン 砂糖 マーガリン 太白絞油 エッグフリーマヨネーズ うどん 豚脂 でん粉 小麦粉 米粉	711	927	33.1	41.8	32.3	39.9
25	木			ごはん ショウロンポー(小1個・中2個) チンジャオロース えびボールスープ	牛乳 豚肉 たら えび おきあみ かき ほたて	赤ピーマン こまつな にんじん ピーマン キャベツ しょうが たまねぎ たけのこ にんにく はくさい しいたけ	ごはん 米サラダ油 ごま油 三温糖 でん粉 はるさめ 小麦粉 砂糖 植物油	598	814	27.5	35.2	17.0	22.4
26	金	大和中 宮床中		ごはん 白身魚フライ(バックソース) ほうれんそうともやしのおひたし さつま汁	牛乳 いわし 昆布 かつお節 鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ ホキ	にんじん ほうれんそう ごぼう だいこん もやし 根菜ねぎ しいたけ	ごはん 太白絞油 さつまいも 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉	611	775	27.5	34.7	16.8	22.2
昭和の日													
29	月												
30	火	鶴巣小 大和中		ごはん ポークシューマイ(小2個・中3個) 五目豆 大根と小松菜のみそ汁 ココア牛乳の素	牛乳 鶏肉 がんもどき 大豆 昆布 かたくちいわし まいわし うるめいわし みそ 油揚げ ココア 豚肉	きやいんげん こまつな にんじん ごぼう しょうが だいこん たけのこ たまねぎ 根菜ねぎ	ごはん 米サラダ油 三温糖 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉 水あめ	585	754	23.0	29.2	16.1	19.2
											平均(基準)		
											小学校		
											中学校		
											エネルギー (Kcal)		
											たんぱく質 (g)		
											脂 質 (g)		
											塩 分 (g)		

* 太字は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。
 * 都合により献立を変更する場合があります。
 * スプーンの欄に◎がついている日は、給食センターよりスプーンがつかます。

はしは、きれいに洗って、毎日持ってきてきましょう

♪ 小学1年生簡易給食 ♪ 4月9日、10日、11日の3日間実施します。

1年生 特別献立

日	曜	献立名	スプーン	簡易給食の学校
9	火	クロワッサン ハンバーグ焼肉ソース ブルーベリーのゼリー 牛乳		鶴巣小学校 1年
10	水	バターロールパン メンチカツ ミニビーチゼリー 牛乳	◎	鶴巣小学校 1年
11	木	ココアパン 肉だんごトマトソース(2個) ヨーグルト 牛乳		鶴巣小学校 1年 小野小学校 1年・もみじ 1年

たいわの食育かるたメニュー (19日)



今月の地場産品

★町内産
米、しいたけ、まいたけ

★県内産
大麦、豚肉、なると、きゅうり、わかめ、ささかまぼこ、大豆

入学・進級おめでとうございます。
大和町学校給食センターでは、本年度も以下の取り組みを進めています。

○毎月6日は「かむかむデー」
しっかりかんで食べることは、体にいよることがたくさんあります。そこで、かむ(6)から6日にかみこたえのある食材をとりいれます。今月は11日です。

○毎月19日は「たいわの食育かるたメニュー」
毎月19日の食育の日にあわせて、食育かるたを参考にしたメニューを提供します。今月は19日です。