



4月 学校給食献立表

令和6年度

中間市立中学校

日	曜	献立			主な食品						エネルギー (kcal)				
		主食	牛乳	副食	主に体の組織をつくるもの		主に身体の調子を整えるもの		主にエネルギーになるもの						
				1群 (魚、肉、卵、豆・豆製品)		2群 (牛乳、小魚、海藻)		3群 (緑黄色野菜)		4群 (その他の野菜、果物)		5群 (穀物、いも類、砂糖)		6群 (油脂類)	
10	水	入学式													
11	木	給食はありません													
12	金	ご飯	牛乳	きつねうどん 五目豆	油揚げ 鶏肉 豚肉 大豆	牛乳	人参 ねぎ いんげん	椎茸 ごぼう	米 砂糖	うどん こんにゃく	油	746			
15	月	ご飯	牛乳	親子丼 焼きししゃも 木の芽和え	卵 鶏肉 みそ	牛乳	人参 ねぎ わかめ	玉ねぎ 椎茸 キャベツ きゅうり 木の芽	米 砂糖			750			
16	火	麦ご飯	牛乳	ビーフカレー フルーツ合わせ	牛肉	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく 生姜 レーズン りんご みかん パイン 桃	米 麦 じゃが芋	油 マーガリン	810				
17	水	ご飯	牛乳	マーボー豆腐 パンサンスー	牛肉 豚肉 豆腐 みそ ハム	牛乳	人参 ねぎ	玉ねぎ にんにく 生姜 白ねぎ キャベツ きゅうり	米 砂糖	油 ごま油	801				
18	木	ミルク 動物パン	牛乳	スパゲティミートソース ツナサラダ お祝いゼリー	牛肉 豚肉 大豆 ツナ	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく キャベツ コーン	ミルクパン スパゲティ 砂糖 ゼリー	オリーブオイル	910				
19	金	ご飯	牛乳	きびなごのカリカリフライ たくあん和え じゃが芋のみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	人参 ねぎ	たくあん キャベツ きゅうり 玉ねぎ	米 じゃが芋	油 ごま	727				
22	月	たけのご飯	牛乳	ちくわの磯辺揚げ けんちん汁	鶏肉 油揚げ ちくわ 豆腐	牛乳	人参 ねぎ	たけのこ ごぼう 大根 椎茸	米 砂糖	油 小麦粉	734				
23	火	キャロットパン	牛乳	焼きそば しゅうまい りんごゼリー	豚肉 天ぷら かつお節 鶏肉	牛乳	人参 ねぎ	キャベツ 玉ねぎ もやし	キャロットパン 中華めん 小麦粉 ゼリー	油	829				
24	水	ご飯	牛乳	肉じゃが 野菜のみそマヨネーズ和え	牛肉 ちくわ みそ	牛乳	人参 いんげん	玉ねぎ キャベツ きゅうり	米 こんにゃく	油 じゃが芋	706				
25	木	背割り コッペパン	牛乳	チリコンカン ミルクファンティー	豚肉 大豆 卵 ベーコン	牛乳	人参 パセリ	玉ねぎ にんにく	パン 小麦粉 砂糖 パン粉 じゃが芋	油	759				
26	金	ご飯	牛乳	さばの塩焼き 切り干し大根の炒め煮 厚揚げのみそ汁	鯖 天ぷら 油揚げ 厚揚げ みそ	牛乳	人参 いんげん 小松菜	切り干し大根 椎茸 えのき草 玉ねぎ	米 砂糖	油	804				
30	火	食パン あまおう いちごジャム	牛乳	コーンシチュー 野菜のソテー	鶏肉 ウインナー	牛乳	人参 パセリ	玉ねぎ コーン キャベツ もやし	パン ジャム じゃが芋	油 マーガリン	747				

☆ 天候または食材の都合、学校行事の変更、施設設備の都合により、献立の一部が変更になることがあります。ご了承ください。



今年度も、安全でおいしい給食作りに努めます。毎日の給食を楽しみにしていただき、そして、毎日残さず食べてくださいね。



★学校給食には7つの目標があります★

1. 栄養に気をつけ好ききらいなく食べ、健康な体をつくります。
2. 食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身につけます。
3. 学校生活を楽しく豊かなものにし、明るい社交性を養います。
4. 食べ物が自然の恵みであることを理解し、生命や自然環境を大切にする態度を養います。
5. 食生活がさまざまな人に支えられていることを学び、感謝する態度を養います。
6. わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めます。
7. 食べ物はどのように作られて、輸送され、消費されてゆかなど理解へと導きます。

