4月 予定献立表

令和6年度４月　池田町学校給食センター

入学・進級おめでとうございます♪

日	曜日					牛乳
8	月	**親子丼** 米　強化米　鶏肉　玉葱　たけのこ　干椎茸 高野豆腐　枝豆　鶏卵　砂糖　醤油　みりん　サラダ油		**豆腐と長葱の味噌汁** 豆腐　長葱　味噌 削り節　昆布	**わかめサラダ** わかめ　きゅうり　人参 コーン　砂糖　酢 醤油　ごま油	
9	火	**ポークカレー** 米　麦　強化米　**じゃがいも**　玉葱　人参　豚肉　サラダ油　チーズ　ケチャップ　ウスターソース　生姜 にんにく　砂糖　カレー粉　スープストック　カレールウ（乳・小麦・豚肉・鶏肉・大豆・りんご・バナナを含む）			**フルーツヨーグルト** ヨーグルト　みかん缶 パイン缶　はちみつ	
10	水	**ごはん** 米　強化米	**大根スープ** 大根　干椎茸　人参　コンソメ 鶏ガラ　醤油　玉葱	**いかチリ豆腐** いか　酒　でん粉　サラダ油　たけのこ　玉葱 ピーマン　長葱　焼き豆腐　ごま油　豆板醤　砂糖 醤油　チリソース（りんご・鶏肉・大豆を含む） ケチャップ　ウスターソース　コンソメ	**春雨サラダ** 春雨　もやし　ほうれん草 ハム（乳・卵・豚肉・大豆を含む） 砂糖　醤油　サラダ油　ごま油	牛乳
11	木	**きつねうどん** 鶏肉　干椎茸　ちくわ　長葱　油揚げ　醤油　酒 みりん　削り節　鶏ガラ　うどん		**松浦さんのじゃがいもを使ったフライドポテト** **じゃがいも**　サラダ油	**もやしとにらの和え物** もやし　にら　ハム　砂糖 醤油　ごま油　ごま	牛乳
12	金	**ごぼうとベーコンのごはん** 米　強化米　サラダ油　にんにく ごぼう　**ベーコン**（乳・小麦を含む）砂糖　酒　醤油　ごま　パセリ	**マッシュルームスープ** マッシュルーム　玉葱　たけのこ **ウインナー**（乳・小麦を含む） コンソメ　醤油　スープストック 鶏ガラ　人参	**豆乳コロッケ** （パン粉　小麦粉　豆乳　玉葱　とうもろこし ショートニング　加工でんぷん　砂糖　でんぷん ゼラチン　菜種油　食塩　香辛料　他 小麦・大豆・ ゼラチンを含む）サラダ油　ウスターソース	**大根のツナサラダ** 大根　人参　きゅうり ツナ　ごま　砂糖　醤油 味噌　ごま油	牛乳
15	月	**ごはん** 米　強化米	**なめこと麩の味噌汁** なめこ　豆麩 味噌　削り節　昆布	**かに玉風** 鶏卵　玉葱　人参　長葱　干椎茸 糸かまぼこ　サラダ油　鶏ガラ みりん　酒　砂糖　醤油　でん粉	**白菜ポン酢和え** 白菜　人参　ポン酢 オリーブ油　唐辛子	牛乳
16	火	**小豆パン** （小麦粉　砂糖　食塩　鶏卵 脱脂粉乳　イースト　マーガリン ショートニング　小豆）	**トマト味シチュー** **金時豆**　**じゃがいも**　玉葱　人参　豚肉　セロリ マッシュルーム　にんにく　バター　小麦粉 砂糖　**トカップ赤**　トマトソース　ケチャップ ウスターソース　コンソメ　生クリーム　サラダ油	**ウインナーソーセージ** **ウインナー**	**フルーツゼリー和え** カットゼリーはちみつレモン みかん缶　パイン缶	牛乳
17	水	**ごはん** 米　強化米	**青梗菜と玉葱の味噌汁** 青梗菜　玉葱　豆腐 味噌　削り節　昆布	**オレンジ風味の照り焼き** 鶏肉　マーマレード 砂糖　醤油　酒	**切干大根のうまマヨサラダ** 切干大根　きゅうり　人参　コンソメ 砂糖　酢　醤油　ごま　ごま油 エッグケアマヨネーズ（卵不使用）	牛乳
18	木	**スパゲティミートソース** スパゲティ　サラダ油　バター　豚肉　ひきわり大豆　玉葱　ピーマン　人参 トマト缶　マッシュルーム　ケチャップ　トマトソース　デミグラスソース（一部に大豆・ 鶏肉を含む）　コンソメ　ウスターソース　ミートソース　砂糖　**トカップ赤** 生クリーム　チーズ　でん粉		**かぼちゃコロッケ** （じゃがいも　かぼちゃ 玉葱　食塩　パン粉 小麦粉　調味料）サラダ油	**入学☆進級☆　お祝いシュークリーム** （鶏卵　バター　小麦粉 砂糖　生クリーム 牛乳　コーンスターチ） お菓子の小松さん、お菓子のかほりさんが作ってくれます♪	ジョア
19	金	**ごはん** 米　強化米	**わかめスープ** わかめ　**ベーコン**　たけのこ スープストック　コンソメ 醤油　鶏ガラ　玉葱　人参	**麻婆豆腐** 豆腐　豚肉　生姜　にんにく　サラダ油　人参 長葱　干椎茸　メンマ　砂糖　酒　味噌　醤油 中華だし　でん粉　ごま油　豆板醤	**ナムル** もやし　ほうれん草　人参 ハム　砂糖　醤油　ごま油 酢　生姜　にんにく	牛乳
22	月	**チキンライス** 米　強化米　トマトジュース　ピーマン　玉葱　鶏肉 ケチャップ　サラダ油　ウスターソース　砂糖　コンソメ		**白菜スープ** 白菜　マッシュルーム　**ベーコン** コンソメ　醤油　スープストック（一部に 鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）鶏ガラ 人参　玉葱	**ブロッコリーのサラダ** ブロッコリー　人参　ツナ コーン　サラダ油　砂糖 酢　醤油　ごま	牛乳
23	火	**黒糖パン** （小麦粉　黒糖　食塩　鶏卵 脱脂粉乳　イースト ショートニング　マーガリン）	**ラビオリスープ** ラビオリ（一部に小麦・豚肉を 含む）玉葱　人参　サラダ油 **トカップ白**　コンソメ	**マカロニグラタン** ホワイトソース　玉葱　**じゃがいも** マカロニ　**ベーコン**　コーン　牛乳 チーズ　パセリ　サラダ油	**グリーンサラダ** キャベツ　きゅうり　玉葱 マスタード　砂糖　サラダ油　酢 エッグケアマヨネーズ（卵不使用）	牛乳
24	水	**ごはん** 米　強化米	**もやしとほうれん草の味噌汁** もやし　ほうれん草 味噌　削り節　昆布	**さばの醤油みりん焼き** さば　砂糖　醤油 みりん　でん粉	**磯煮** ひじき　さやいんげん　高野豆腐 油揚げ　さつま揚げ　つきこんにゃく 人参　サラダ油　酒　砂糖　醤油　みりん	牛乳
25	木	**塩ラーメン** 豚肉　玉葱　コーン　人参　長葱　白菜　もやし　メンマ わかめ　塩ラーメンスープ（一部に豚肉・大豆を含む） 生姜　にんにく　鶏ガラ　削り節　ラード　ごま油　ラーメン		**たまコロ** （玉葱　ツナ　パン粉　人参　砂糖　酒 マヨネーズ　マーガリン　食塩　他 一部に 小麦・卵・乳・大豆・豚肉を含む）サラダ油 ウスターソース	**果物　りんご** りんご	牛乳
26	金	**ごはん** 米　強化米	**大根と油揚げの味噌汁** 大根　油揚げ　味噌 削り節　昆布	**揚げ出し豆腐** 揚げ出し豆腐（大豆　凝固剤　でんぷん 小麦たんぱく　大豆粉　他　一部に小麦・大豆を 含む）サラダ油　ピーマン　玉葱　人参　砂糖 みりん　酒　醤油　酢　でん粉	**ポパイサラダ** ほうれん草　キャベツ　もやし ハム　ごま　砂糖　醤油　酢 サラダ油	牛乳
29	月	**昭和の日**				
30	火	**ミックスコーンチャーハン** 米　麦　強化米　バター　豚肉　玉葱　人参　酒 砂糖　醤油　みりん　ごま油　枝豆　コーン		**豆腐ときくらげのスープ** 豆腐　きくらげ　人参　鶏ガラ 玉葱　スープストック　醤油 コンソメ　酒	**くらげの中華和え** くらげ　きゅうり　キャベツ 人参　いか　ごま油　砂糖　醤油 サラダ油	牛乳

✿材料の都合で、献立を一部変更する事がありますのでご了承ください。
✿各献立に入っている食材はおおよそ記入してありますが、調味料や加工品についての微量成分はすべて記入できない場合があります。塩・胡椒は毎日のように使用しているため、記載を省略しています。
✿原材料欄（）で記載されている食品は既製品になります。
✿鶏ガラ以降に記載されている人参・玉葱は出汁に使用しています。

1食あたりの平均摂取量

	熱量	たんぱく質	脂質	食塩
小学生	716kcal	24.2ｇ	23.1ｇ	3.1ｇ
中学生	873kcal	28.8ｇ	27.3g	3.8ｇ

【学校給食摂取基準について】
各年齢の成長期の子どもたちに必要な栄養摂取の基準。
これをもとに学校給食の献立を考えています。
残さず食べられるよう少しずつ努力していきましょう。

		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
小学生	低学年	530Kcal	全摂取エネルギーの13～20%	全摂取エネルギーの20～30%	1.5g未満
	中学年	650Kcal			2g未満
	高学年	780Kcal			
中学生		830Kcal			2.5g未満

いただきます　感謝の気持ちをわすれずに

☆今月の池田産食材☆
今月は6種類の池田町産食材を使います。
～池田町産の食材をすすんで食べよう～

太字で記載されている食材は池田町産の食材です。