



令和4年 4月 学校給食献立表＜A＞ 吉田町

吉田榛原学校給食共同調理場(32-1750)

日	献立名	使われている食品と主なはたらき				エネルギー (Kcal)	たんぱく質(g)	欠食校 (学年欠食 は含みま せん)
		きいろ	あか	みどり	おもな調味料	小学校		
		エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品		中学校		
8 (金)	レタスチャーハン ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ ごまあぶら	ぎゅうにゅう ベーコン	レタス にんじん はねぎ しょうが	しお コンソメ 酒 こしょう	665 27.4	自彊小 住吉小 吉田中	
	さわらのマヨネーズやき	マヨネーズ(たまごなし)	さわら	たまねぎ	しお こしょう コンソメ			
	やさいとウインナーのソテー	あぶら	ウインナー	こまつな もやし キャベツ	しお こしょう コンソメ	809 30.7		
	チンゲンサイとたまごのスープ	でんぶん	とりにく たまご	たまねぎ にんじん チンゲンサイ とうもろこし	スープストック しお こしょう がらスープ			
	セミノール			セミノール				
11 (月)	たけのこごはん ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ さとう	ぎゅうにゅう あぶらあげ	たけのこ えだまめ	しょうゆ 酒 わふうだし しお	666 25.8	中央小 自彊小 住吉小	
	とりそぼろいりたまごやき	さとう あぶら でんぶん	たまご とりにく	しょうが	す みりん かつおだし 酒 しょうゆ しお こんぶだし			
	なのはなひりおひたし かつおぶし	さとう ごま	かつおぶし	こまつな なのはな もやし	しょうゆ わふうだし	824 30.7		
	あげおでん	じゃがいも でんぶん あぶら さとう	くろはんぺん ちくわ こんぶ ぶたにく みそ	にんじん だいこん こんにゃく	しょうゆ わふうだし みりん			
	いちご			いちご				
～ 「よしきランチ」～ 吉田漁港で水揚げされたシラスを使って、しらすコロッケにしました。								
12 (火)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			697 21.0		
	しらすコロッケ	あぶら じゃがいも さとう パンこ こむぎこ こめこ でんぶん	しらすぼし	たまねぎ	しお こしょう			
	コールスローサラダ コールスロートレッシング			キャベツ きゅうり とうもろこし	しお こしょう ドレッシング	858 27.3		
	ポークカレー	じゃがいも あぶら	ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん トマト セロリ しょうが にんにく りんご	カレーこ こしょう カレールウ チャップ ソース ワイン しお スープストック			
13 (水)	ミルクパン ぎゅうにゅう	パン マーガリン さとう	ぎゅうにゅう だっしふんにゅう			620 31.6		
	さけのムニエル	あぶら でんぶん	さけ	にんにく たまねぎ	しお マスタード こしょう タイム パセリ ローレル			
	スパゲッティソース	スパゲッティ あぶら	ベーコン	たまねぎ にんじん エリンギ パセリ	トマトピューレ ケチャップ しお こしょう ソース コンソメ	826 39.2		
	レタスとにくだんごのスープ	でんぶん あぶら	とりにく ぶたにく	たまねぎ レタス にんじん こまつな	がらスープ ちゅうかスープ しょうゆ 酒 しお こしょう			
～ 「入学・進級お祝い献立」～ 赤飯とお祝いデザートでみなさんの入学と進級をお祝いします。								
14 (木)	せきはん ごましお ぎゅうにゅう	こめ もちごめ あずき ごま でんぶん	ぎゅうにゅう		しお	691 26.5		
	とりにくのからあげ	でんぶん あぶら	とりにく	しょうが	酒 しょうゆ しお			
	もやしとこまつなのあえもの	ごま さとう	のり	もやし こまつな にんじん	しょうゆ す わふうだし	842 30.9		
	はるやさいのみそしる	じゃがいも	とうふ あぶらあげ みそ	たまねぎ たけのこ なのはな	さばだし にぼしだし			
	おいわいデザート	さとう あぶら みずあめ	とうにゅう	いちご				
15 (金)	せわりパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			698 25.9		
	フランクフルト	さとう	ぶたにく		ケチャップ ソース ワイン しお こしょう			
	ポテトサラダ マヨネーズ	じゃがいも マヨネーズ		きゅうり にんじん パプリカ	しお こしょう	905 32.5		
	はるキャベツのクリームスープ	あぶら おおむぎ	とりにく ぎゅうにゅう	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし	ホワイトルウ こしょう ワイン スープストック がらスープ しお			
18 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			630 23.5		
	ちくわのいそべあげ	こむぎこ でんぶん あぶら	ちくわ あおのり					
	こまつなのアーモンドあえ	アーモンド さとう		こまつな キャベツ もやし	しょうゆ	802 29.5		
	にくじゃが	じゃがいも あぶら さとう	ぶたにく	にんじん たまねぎ こんにゃく えだまめ	しょうゆ 酒 わふうだし			
～ 住吉小学校 児童作成献立 ～ みんなの大好きな「キムチチャーハン」や「あげぎょうざ」を組み合わせた献立を考えてくれました。								
19 (火)	キムチチャーハン ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ ごまあぶら	ぶたにく ぎゅうにゅう	にんじん たけのこ なら キムチ	しお 酒 しょうゆ こしょう ちゅうかスープ	627 23.5		
	あげぎょうざ	あぶら でんぶん さとう ごまあぶら こむぎこ	ぶたにく	キャベツ たまねぎ なら にんにく しょうが	しょうゆ しお こしょう			
	ごぼうサラダ ごまドレッシング	さとう ごま		ごぼう きゅうり にんじん えだまめ	しょうゆ みりん ドレッシング	802 28.3		
	あつあげのみそしる		あつあげ みそ	たまねぎ だいこん こまつな えのきたけ ねぶかねぎ	さばだし にぼしだし			
20 (水)	ツイストパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			637 25.5		
	ハムチーズピカタ	あぶら さとう	たまご ハム チーズ		しお			
	ほうれんそうサラダ	あぶら さとう		ほうれんそう キャベツ とうもろこし	しょうゆ す	839 32.4		
	だいずとウインナーのトマトに デコボン	じゃがいも あぶら クリーム さとう	とりにく ウインナー だいず チーズ	たまねぎ にんじん グリンピース トマト デコボン	ケチャップ ソース ワイン スープストック しお こしょう			
21 (木)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			632 26.7		
	にらまんじゅう	あぶら こむぎこ でんぶん さとう ラード	ぶたにく だいずふんまつ	キャベツ なら ながねぎ にんにく しょうが こんにゃくのこな	しょうゆ しお こしょう			
	かふうあえ	マロニー ごま さとう ごまあぶら		こまつな もやし とうもろこし	しょうゆ しお す	781 31.3		
	はっぼうさい	ごまあぶら でんぶん	ぶたにく えび いか うずらたまご	にんじん たまねぎ はくさい たけのこ しいたけ しょうが	ちゅうかスープ 酒 しお オイスターソース しょうゆ こしょう			

※ 物資の都合により献立が変更になる場合があります。



令和4年 4月 学校給食献立表＜A＞ 吉田町

吉田榛原学校給食共同調理場(32-1750)

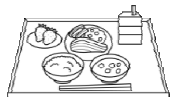
日	献立名	使われている食品と主なはたらき				エネルギー (Kcal) たんぱく質(g)	欠食校 (学年欠食 は含みませ ん)
		きいろ	あか	みどり	おもな調味料	小学校 中学校	
		エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品			
22	うどん ぎゅうにゅう	うどん	ぎゅうにゅう			635 32.7	
	さんさいうどんつゆ	でんぶん	あぶらあげ とりにく かまぼこ	たまねぎ にんじん ねぶかねぎ しいたけ わらび たけのこ しめじ なめこ	しお しょうゆ みりん わふうだし かつおだし		
	かつおフライ	あぶら パンこ こむぎこ	かつお		しお	752 38.1	
	キャベツのなんばんづけ	ごまあぶら さとう		こまつな キャベツ にんじん	しょうゆ す とうがらし		
(金)	ヨーグルト	さとう	だっしふんにゅう ゼラチン かんてん				
25	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			621 26.7	中央小 住吉小
	ポークしゅうまい	でんぶん さとう こむぎこ	ぶたにく とりにく たら だいすこ	たまねぎ	しょうゆ しお		
	コーンときゅうりのすのもの	さとう	わかめ	きゅうり とうもろこし	しょうゆ す しお	785 33.1	
	マーボーどうふ	ごまあぶら さとう でんぶん	とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ たけのこ にんじん ねぶかねぎ しいたけ しょうが にんにく	トウバンジャン しょうゆ 酒 オイスターソース ちゅうかスープ		
～「チャーフィンランチ」～ 牧之原市で作られたお茶や小松菜を使い「緑茶風味やき」や「みぞ汁」を取り入れました。							
26	さくらごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		酒 しょうゆ しお	640 28.8	
	とりにくのりよくちやふみやき	オリーブオイル	とりにく	にんにく ちや	しお こしょう ワイン		
	ごまあえ	ごま さとう		ほうれんそう キャベツ もやし	しょうゆ	784 33.3	
	こまつなのみそしる	じゃがいも	とうふ あぶらあげ みそ	こまつな たまねぎ えのきたけ はねぎ	さばだし にぼしだし		
(火)	きよみオレンジ			きよみオレンジ			
27	げんまいパン ぎゅうにゅう	パン げんまい	ぎゅうにゅう			619 29.3	
	さわらのレモンじょうゆあえ	でんぶん あぶら さとう	さわら	たまねぎ レモン	しょうゆ		
	やさしいソテー	あぶら	ベーコン	キャベツ エリンギ とうもろこし	コンソメ しお こしょう	813 36.2	
	はるさめスープ	はるさめ でんぶん	とりにく	たまねぎ にんじん チンゲンサイ えのきたけ	しお こしょう しょうゆ ちゅうかスープ がらスープ		
28	むぎごはん ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ	ぎゅうにゅう			627 30.7	
	あかうおのさいきょうやき	さとう	あかうお みそ		しお 酒かす		
	いそかあえ		のり	ほうれんそう キャベツ もやし	しょうゆ	775 36.0	
	かんとうに	じゃがいも さとう	ぶたにく うずらたまご あつあげ さつまあげ こんぶ	こんにやく にんじん だいこん	しょうゆ みりん 酒 わふうだし		
(木)							

※ 加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細な内容が必要な場合は、学校を通して共同調理場にお問い合わせください。

食物アレルギー関連の留意点

・・・小魚(しらす)や海藻類(海藻、青のり)には、エビなどが混入する場合があります。

★★★ 「吉田榛原学校給食共同調理場」のホームページに、給食レシピが載っていますのでご利用ください。 ★★★



入学・進級 おめでとう

いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。
今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。
どうぞよろしくお願い致します。

学校給食7つの目標

学校給食は、学校での教育に欠かすことのできないものです。学校で食育を行っていくための「生きた教材」として、給食時間はもとより、授業などでも活用されています。

誰かでも上手な
作をつくらう！



食事の大切さを知り、
よい食べ方を身に付けよう！



給食を通して、
社会をよく知ろう！



自然の恵みを感じ、
いただきますに感謝しよう！



マナーを守り、
たすけあいで
楽しくなかよう！



育てる人、作る人、作る人...
みんなの方で食べられる。
「ありがとう」の心をもちよう！



食事に含まれる
栄養素や成分を知る！



～ 会計年度任用職員を 募集しています!! ～



一緒に給食を作ってみませんか？
ぜひ、一度見学に来てください♪

仕事内容：小中学校の給食調理・配送
勤務時間：午前8時～午後4時
休日：土曜、日曜、祝日
春休み、夏休み、冬休み
(給食のない日)

募集人員：若干名

問合せ先：吉田榛原学校給食共同調理場
TEL0548-32-1750

