



令和4年 4月 学校給食献立表 牧之原市

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			
		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		小学校 中学校		
11 (月)	たけのごはん 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	坂小 榛中	
	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			
	なのはないりおひたし 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				
12 (火)	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	826 39.2		
	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			
	レタスとにくだんのスープ	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	がらすープ ちゅうかスープ しょうゆ 酒 しお こしょう			
～ 「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。								
13 (水)	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 セロリー しょうが にんにく りんご	カレーこ こしょう カールウ チャツネ ソース ワイン しお スープストック			
14 (木)	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	905 32.5		
	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			
	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 がらすープ しお			
～ 「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。								
15 (金)	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	842 30.9		
	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			
	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				
18 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			621 26.7	川小	
	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 だいずこ	たまねぎ	しょうゆ しお	785 33.1		
	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			
	マーボー豆腐	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			
19 (火)	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	839 32.4		
	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				
	だいずとウインナーのトマトに	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	ケチャップ ソース ワイン スープストック しお こしょう			
	デコボン			デコボン				
～ 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。								
20 (水)	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 にら 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 にら にんにく しょうが	しょうゆ しお こしょう	802 28.3		
	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			
	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			
21 (木)	メープルパン ぎゅうにゅう	パン メープルシュガー マーガリン さとう	ぎゅうにゅう			662 25.6		
	メンチカツ	あぶら さとう でんぶん パンこ こむぎこ	ぶたにく	たまねぎ	しお こしょう ナツメグ	902 33.0		
	コーンポテト	じゃがいも パター		とうもろこし パセリ	しお こしょう			
	ミネストローネスープ	マカロニ オリーブオイル	ベーコン だいず	キャベツ たまねぎ にんじん セロリー トマト にんにく	ケチャップ コンソメ ワイン しお 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。

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。 ★★★





令和4年 4月 学校給食献立表 牧之原市

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		
		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 (金)	むぎごはん ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ	ぎゅうにゅう			627	小学校 中学校
	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	30.7	
	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	
	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	36.0	
25 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			630	坂小 細小
	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			23.5	
	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	
	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 こんにやく えだまめ	しょうゆ 酒 わふうだし	29.5	
26 (火)	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	細小
	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	29.3	
	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	
	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	36.2	
～「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。							
27 (水)	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	
	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	28.8	
	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	
	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	33.3	
28 (木)	うどん ぎゅうにゅう	うどん	ぎゅうにゅう			635	
	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	32.7	
	かつおフライ	あぶら パンこ こむぎこ	かつお		しお	752	
	キャベツのなんぼんづけ	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	38.1	
ヨーグルト	さとう	だっしふんにゅう ゼラチン かんてん					

※ 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。

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ただくための「生きた教材」として、給食時間ほもとより、授業などでも活用されています。

誰やかと工夫を
作ろう！



食事の大切さを知り、
よい食べ方を身に付けよう！



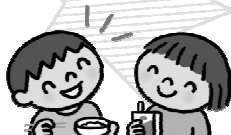
給食を通して、
社会をよく知ろう！



自然の恵みは有限、
いただく前に感謝しよう！



マナーを守り、
たすけあいで
楽しくなかよう！



育てる人、運ぶ人、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！



清潔に保てる
みるごとや洗剤の量！



～ 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、一度見学に来て下さい！

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
Tel.0548-32-1750

