



令和2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)	欠食校 (学年欠食 は含みませ ん)		
		きいろ エネルギーのもとになる食品	あか 体をつくるもとになる食品	みどり 体の調子を整えるもとになる食品	おもな調味料	たんぱく質(g)	小学校 中学校		
9 (木)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう				709 22.6	住吉小 自彊小	
	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 セロリー りんご しょうが にんにく	ソース ワイン カレール カレー スープストック こしょう しお				
	フィッシュナゲット	あぶら さとう こむぎこ でんぶん	あじ イトヨリダイ	たまねぎ	しお しょうゆ かつおだし				
	かいそうサラダ あおじそドレッシング	ごま	かいそう	キャベツ きゅうり	ドレッシング	890			
	さんしょくはなゼリー	さとう みずあめ あぶら	とうにゅう	もも りんご		27.8			
10 (金)	ツイストパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう				638 26.1		
	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	キャベツ たまねぎ	しお こしょう				
	マカロニソテー	マカロニ あぶら	ベーコン	たまねぎ ビーマン にんにく マッシュルーム	ケチャップ トマトビュレ しお コンソメ こしょう				
13 (月)	はるキャベツのクリームスープ	おおむぎ あぶら	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 しお こしょう スープストック がらスープ ワイン	811	890 27.8		
	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう						
	しろみぎかなのチリソースあえ	あぶら でんぶん さとう	シイラ	しろねぎ しょうが にんにく	スープストック ケチャップ チリソース しお	656			
	こまつなともやしのサラダ	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	29.3			
	ちゅうかふうコーンスープ	でんぶん	たまご ベーコン なた	たまねぎ にんじん しいたけ とうもろこし チンゲンサイ	スープストック しょうゆ しお こしょう	802			
14 (火)	きよみオレンジ			きよみオレンジ		34.4			
	～ 「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。								
	せきはん ごましお ぎゅうにゅう	こめ もちごめ ごま こむぎこ あずき	ぎゅうにゅう		しお	712			
	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	25.1			
	コーンときゅうりのすのもの	さとう	わかめ	とうもろこし きゅうり	しょうゆ す しお				
15 (水)	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	890	619 27.8		
	おいおいデザート	さとう こめこ みずあめ あぶら	とうにゅう	いちご		31.3			
	しよくパン ブルーベリージャム ぎゅうにゅう	パン さとう みずあめ	ぎゅうにゅう	ブルーベリー					
16 (木)	グラタン	マカロニ こむぎこ ハター さとう あぶら でんぶん	ぎゅうにゅう チーズ	たまねぎ ほうれんそう しめじ えのきたけ	しお こしょう	771	711 33.9		
	じゃこいりやさいソテー	あぶら	ベーコン しらすぼし	こまつな もやし キャベツ	酒 コンソメ しお こしょう ケチャップ トマトビュレ ワイン ソース スープストック こしょう しお				
	ポークピーンズ	じゃがいも あぶら さとう	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん マッシュルーム					
17 (金)	～ 「2020東京オリンピック・パラリンピックにちなんだ味めぐり」 (東京)～ オリンピックが開催される「東京」の郷土料理です。						643 28.1		
	ふかがわめし ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ さとう	ぎゅうにゅう あさり	ごぼう にんじん しょうが	しょうゆ 酒 しお みりん				
	ぐいりあつやきたまご	さとう あぶら でんぶん	たまご とりにく	しょうが	しょうゆ みりん 酒 す かつおだし しお こんぶだし				
	こまつなのたくあんあえ	ごま		たくあん キャベツ こまつな	しお				
	ちゃんこじる		ぶたにく あぶらあげ	もやし まいたけ にんじん キャベツ しいたけ はねぎ	しょうゆ しお 酒 かつおだし わふうだし	785			
20 (月)	にんぎょうやき	あずき さとう でんぶん こむぎこ ショートニング はちみつ あぶら	たまご		しお	33.7	627 26.4		
	うどん ぎゅうにゅう	うどん	ぎゅうにゅう						
	くろはんぺんのおちやあげ	でんぶん こむぎこ あぶら	くろはんぺん	ちゃ					
21 (火)	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 キャベツ とうもろこし	しお こしょう	809	847 42.5	中央小	
	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 しろねぎ しいたけ わらび うわばみそう えのきたけ ぜんまい たけのこ	しょうゆ みりん しお かつおだし わふうだし	34.0			
	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			688			
22 (水)	さわらのさいきょうやき	さとう	みそ さわら			36.0	847 42.5		
	かふうサラダ	ごま さとう ごまあぶら		ほうれんそう もやし とうもろこし	しょうゆ す しお				
	いりどうふ	あぶら さとう	とうふ とりにく なた	にんじん たけのこ はねぎ しいたけ しょうが	しょうゆ わふうだし				
	～ 「よしきちランチ」～ 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。								
	ごはん おかかふりかけ ぎゅうにゅう	こめ さとう	ぎゅうにゅう かつおぶし のり	ちゃ	しお	618			
23 (木)	しらすコロッケ	じゃがいも パンこ こめこ こむぎこ あぶら さとう でんぶん	しらすぼし	たまねぎ	しお こしょう	19.9	763 22.9		
	ひじきのいために	さとう あぶら	だいず ひじき ぶたにく	にんじん こんにゃく さやいんげん	みりん しょうゆ わふうだし				
	チンゲンサイとにくだんごのスープ	でんぶん みずあめ あぶら	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん チンゲンサイ まいたけ	がらスープ ちゅうかスープ しょうゆ 酒 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。



令和2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)	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	たんぱく質(g)		
		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		
(水)	22	バーガーパン ギョウにゅう	パン	ギョウにゅう			648	
	ハンバーグ	さとう	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんにく しょうが	ケチャップ ソース ワイン しお	28.3		
	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 もやし	す しょうゆ			
	とうにゅうポタージュ	クリーム あぶら	とうにゅう ギョウにゅう	とうもろこし にんじん たまねぎ パセリ	ベジマルソース がらスープ しお こしょう コンソメ	846		
	カラマンダリン			カラマンダリン		36.1		
(木)	23	ちらしずし ギョウにゅう	こめ さとう	ギョウにゅう こおりどうふ	たけのこ にんじん かんぴょう しいたけ	す しお しょうゆ わふうだし	641	
	ししゃもフライ	パンこ こむぎこ あぶら でんぶん	ししゃも		しお こしょう	25.9		
	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	しょうゆ みりん ドレッシング	787		
	かきたまじる	でんぶん	とりにく たまご かまぼこ	たまねぎ えのきたけ ほうれんそう	こんぶだし かつおだし しお しょうゆ	30.3		
	～「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、「お茶食パン」や「小松菜」が入ったスープ煮を取り入れました。						
(金)	24	おちやくパン ギョウにゅう	パン マーガリン さとう	ギョウにゅう	ちゃ		666	
	とりにくのハーブやき	オリーブオイル	とりにく	にんにく	しお こしょう オレガノ バジル ワイン	28.3		
	いそベポテト	じゃがいも	あおのり		しお こしょう			
	やさいのスープに		ウインナー	たまねぎ キャベツ だいこん にんじん こまつな	がらスープ スープストック しお こしょう	809		
	バナナ			バナナ		33.1		
(月)	27	ごはん ギョウにゅう	こめ	ギョウにゅう			639	
	あげどうふのそぼろみそあんかけ	さとう でんぶん あぶら	とりにく みそ とうふ セラチン	しょうが	しょうゆ 酒	23.8		
	しおこんぶのそくせきづけ	ごま さとう	こんぶ	キャベツ きゅうり こまつな にんじん	しょうゆ す しお	798		
	にくじゃが	じゃがいも さとう あぶら	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	28.5		
	28	ごはん ギョウにゅう	こめ	ギョウにゅう			678	
しんじゅだんご	もちこめ でんぶん パンこ さとう ごまあぶら	ぶたにく とりにく	たまねぎ しいたけ しょうが	しょうゆ しお こしょう	31.3			
きゅうりとかいこんのひたひた かつおぶし	さとう ごまあぶら	かつおぶし	だいこん きゅうり	しょうゆ す とうがらし				
ぶたにくとこんにやくのしょうがに	あぶら さとう	ぶたにく さつまあげ	こんにやく たまねぎ にんじん たけのこ さやいんげん しょうが	しょうゆ みりん 酒 わふうだし	809			
セミノール			セミノール		35.6			
(木)	30	ごはん ギョウにゅう	こめ	ギョウにゅう			659	
	とりにくとレバーのなんばんづけ	でんぶん あぶら さとう	とりにく だいず とりレバー	しろねぎ しょうが	しょうゆ す とうがらし	25.2		
	やさいのナムル	ごま ごまあぶら		ほうれんそう もやし にんじん	しょうゆ	815		
	はるさめスープ	でんぶん はるさめ	ベーコン たまご	たまねぎ たけのこ 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	29.5		

※ 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。

健康で丈夫な
体をつくろう！



自然の豊かな恵み、
いただく命に感謝しよう！



育てる人、運ぶ人、作る人・・・
みんなの力で食べられる。
「ありがとう」の心をもちよう！



食事の大切さを知り、
よい食べ方を身に付けよう！



未来に伝える
ふるさと伝統の食！



給食を通して、
社会をよく知ろう！



マナーを守り、
たすけあいで
楽しくなかよく！

