

令和6年度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			
9 (火)	バーガーパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			608 25.3	川崎小
	ハンバーグデミグラスソース	さとう でんぷん あぶら じゃがいも	とりにく ぶたにく	たまねぎ	ケチャップ ソース ワイン しお デミグラスソース		
	やさいサラダ イタリアンドレッシング			キャベツ きゅうり にんじん こまつ な	しお こしょう ドレッシング		
	とうにゅういりポターージュ	あぶら クリーム	とうにゅう ぎゅうにゅう	とうもろこし たまねぎ にんじん パ セリ	ベシヤメルソース コンソメ しお こしょう がらスープ		
10 (水)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			605 29.3	
	ちくわのいそべあげ	こむぎこ でんぷん あぶら	ちくわ あおのり				
	ぶたにくとたけのこのみそいため	ごまあぶら さとう でんぷん	ぶたにく みそ	たけのこ ピーマン にんにく しょう が	しょうゆ みりん 酒		
	かきたまじる	でんぷん	とりにく たまご かまぼ こわかめ	たまねぎ にんじん ほうれんそう しいたけ	しょうゆ しお かつおだし こんぶだし		
11 (木)	こくとうパン ぎゅうにゅう	パン こくとう	ぎゅうにゅう			614 27.9	
	ホキバジルソースやき		ホキ		しょうゆ バジル		
	マカロニサラダ マヨネーズ	マカロニ マヨネーズ		きゅうり にんじん とうもろこし	しお こしょう		
	カレースープ	じゃがいも あぶら	ぶたにく	たまねぎ にんじん にんにく パセリ	カレールウ カレーこ しお こしょう スープストック がらスープ		
デコボン			デコボン				
12 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			665 26.2	
	とりにくとレバーのなんぼんづけ	でんぷん あぶら さとう	とりにく とりレバー だいず	しょうが ねぶかねぎ	しょうゆ す とうがらし		
	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		
	わかめスープ		ベーコン たまご わかめ	キャベツ にんじん たまねぎ こまつ な	しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープ がらスープ しお こしょう		
15 (月)	～ふるさと給食の日「チャーフィンランチ」～ 牧之原市産の茶を使って、かき揚げを作りました。						
	ごはん のりふりかけ ぎゅうにゅう	こめ さとう でんぷん	ぎゅうにゅう かつおぶし のり	ちゃ	しお	626 21.7	川崎小
	おちゃいりかきあげ	こむぎこ でんぷん あぶら	だいず	たまねぎ にんじん はねぎ ちゃ	しお		
	きゅうりのなんぼんづけ	さとう ごまあぶら		きゅうり	しょうゆ す しお とうがらし		
	さつまじる	さつまいも	とりにく とうふ あぶらあげ みそ	だいこん にんじん こんにやく ねぶかねぎ えのきたけ	さばだし にぼしだし		
16 (火)	せわりパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			610 26.6	
	フランクフルト	さとう	フランクフルト		ケチャップ ソース ワイン		
	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		
	やさいのスープに		とりにく	たまねぎ キャベツ だいこん にんじ ん チンゲンサイ	がらスープ スープストック しお こしょう		
17 (水)	～行事食 入学・進級献立～ 入学・進級をお祝いして、赤飯とお祝いデザートを献立に取り入れました。						
	せきはん ごましお ぎゅうにゅう	こめ もちごめ あずき でんぷん ごま	ぎゅうにゅう		しお	695 29.8	
	とりにくのからあげ	あぶら でんぷん	とりにく	しょうが	酒 しお しょうゆ		
	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 キャベツ	さばだし にぼしだし		
おいわいデザート	さとう みずあめ あぶら	とうにゅう	いちご				
18 (木)	マーガリンパン ぎゅうにゅう	パン マーガリン さとう	ぎゅうにゅう			615 29.5	
	しろみぎかなのレモンソースかけ	でんぷん あぶら さとう	スケソウダラ	たまねぎ レモン	しょうゆ		
	やさいとベーコンのソテー	あぶら	ベーコン	こまつな もやし にんじん	コンソメ 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	ウインナー だいず	キャベツ たまねぎ にんじん セロリ 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		
19 (金)	むぎごはん ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ	ぎゅうにゅう			648 25.1	
	にたまご	さとう	たまご		しお しょうゆ かつおだし す こんぶだし		
	キャベツサラダ	あぶら さとう		にんじん キャベツ きゅうり	しょうゆ す		
	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 にんにく しょうが りんご	カレーこ こしょう チャツネ カレールウ スープストック ワイン しお ソース		

※ 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。 ☆☆☆



令和6年度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			
(月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			667	細江小 勝間田小
	さばのみりんじょうゆやき		さば		みりん しょうゆ 酒	28.8	
	ゆかりあえ	ごま		キャベツ きゅうり しそ	うめず しお さとう	823	
	ぶたにくとこんにやくのしょうがに	さとう あぶら	ぶたにく さつまあげ	たまねぎ にんじん たけのこ しょうが こんにやく さやいんげん	しょうゆ 酒 わふうだし みりん	34.2	
(火)	うどん ぎゅうにゅう	うどん	ぎゅうにゅう			677	細江小
	かつおフライ	パンこ こむぎこ あぶら	かつお		しお こしょう	36.3	
	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	812	
	きつねうどんつゆ	さとう	あぶらあげ ぶたにく かまぼこ	しいたけ にんじん ほうれんそう	しょうゆ みりん しお かつおだし	40.7	
(水)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			632	細江小
	ポークしゅうまい	でんぶん さとう こむぎこ パンこ	ぶたにく	たまねぎ しょうが	しお	24.8	
	かふうあえ	マロニー さとう ごまあぶら ごま		ほうれんそう にんじん もやし	しょうゆ す	803	
	あつあげのちゅうかに	ごまあぶら さとう でんぶん	あつあげ ぶたにく	たけのこ ほうさい にんじん しいたけ しょうが にんにく	酒 ちゅうかスープ しお しょうゆ こしょう	30.3	
～ふるさと給食の日「よし吉ランチ」～ 吉田漁港で水揚げされたしらすを干してつくる「ちりめんぼし」を使っています。							
(木)	ロールパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		よし吉 ランチ 	654	坂部小
	やさしいコロッケ	じゃがいも パンこ こむぎこ さとう でんぶん あぶら	しらす	にんじん たまねぎ とうもろこし いんげん	しお	26.2	
	しらすいりスパゲッティ	スパゲッティ あぶら	ベーコン しらす	たまねぎ にんじん パセリ	ケチャップ トマトピューレ ソース コンソメ しお こしょう 酒	837	
	こまつなとにくだんごのスープ	でんぶん	ぶたにく とりにく	たまねぎ にんじん こまつな えのきたけ	しお しょうゆ 酒 こしょう ちゅうかスープ がらスープ	32.3	
	ヨーグルト	さとう	だっしふんにゅう ゼラチン かんでん				
(金)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			622	
	とりにくのてりやき		とりにく	にんにく しょうが	しょうゆ みりん 酒	29.0	
	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	768	
	ちゅうかふうコーンスープ	でんぶん	たまご ベーコン なんと	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	33.8	
(火)	ロールパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			641	
	ツナオムレツ	さとう あぶら マヨネーズ	たまご まぐろ	たまねぎ	しお しょうゆ す	22.6	
	かいそうサラダ ナムルドレッシング	ごま	かいそう	キャベツ きゅうり	ドレッシング	792	
	ハヤシチュー	あぶら じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ にんじん にんにく セロリ	こしょう ハヤシルウ ワイン しお デミグラスソース スープストック ソース	26.8	

※ 物資の都合により献立が変更になる場合があります。

学校給食7つの目標

学校給食は学校教育活動の一環として行われています。学校で食育を行っていくための「生きた教材」として、給食時間だけでなく、授業などでも活用されています。また、「学校給食法」では「7つの目標」が定められています。

すこ じょうふ
健やかで丈夫な
からだ
体をつくろう！



しぜん 豊かな恵み、
いただく命に感謝しよう！



しょくじ 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！



そだ 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」の心をもとう！



マナーを守り、
たすけあいで
楽しくなかよく！



未来に伝える
ふるさとや伝統の食！

