

令和2年4月 学校給食献立表  
中学校

吉野ヶ里町教育委員会

日	献立名	牛乳	あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 ねつやちからのもとなる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちようしをととのえる 体の調子を整える	ちようみりよう 調味料	エネルギー kcal	
7 火	小ミルクパン	○		小ミルクねじりパン			842	
	春巻き			あぶら	はるまき			
	なすナポリタン		ウィンナー	ナポリタン麺	なす, 玉葱, ピーマンミックス	ケチャップ		
	コーンもやし				もやし, コーン	コンソメ, しお, こしょう		
8 水	ごはん	○		米			777	
	野菜コロッケ			野菜コロッケ, あぶら				
	コーン卵スープ		たまご	かたくり粉	クリームコーン, コーン, ほうれんそう	コンソメ, しお		
	きんぴらごぼう		くきわかめ	こんにやく, 砂糖, ごま	ごぼう, にんじん, こまつな	しょうゆ, みりん, 酒		
9 木	入学式							
10 金	ごはん	○		米			931	
	厚揚げの豚肉包み焼き		厚揚げ, 豚肉			生姜焼きのたれ		
	団子のすまし汁		はんぺん, 煮干し	だんご	入学おめでと	にんじん, しいたけ, こまつな		しお, しょうゆ
	アスパラベーコン炒め		ベーコン, いら卵			アスパラガス, ピーマン, 玉葱		しお, こしょう
	ケーキ			チョコケーキ				
13 月	ごはん	○		米			903	
	チキンナゲット		チキンナゲット	あぶら				
	たけのこ入り肉じゃが		豚ばら肉	じゃがいも, 砂糖	たけのこ, 玉葱, にんじん, いんげん	しょうゆ, みりん		
	イタリアンサラダ		ツナ	ドレッシング	だいこん, きゅうり, ピーマン			
14 火	小麦ごはん	○		米, 麦			886	
	蒸ししゅまい		シュウマイ					
	皿うどん		豚ばら肉, ちくわ	揚げ麺, 砂糖, かたくり粉	はくさい, にんじん, 玉葱, もやし, きくらげ	ガラスープ, しょうゆ, しお		
	わかめナムル		わかめ, こんにやく寒天	ごま, ごま油	しいたけ, きゅうり	しお, こしょう, だし		
15 水	ごはん	○		米			913	
	ウィンナー		ウィンナー					
	カレー		合びき肉, 大豆		玉葱, にんじん, れんこん	コンソメ, カレールウ		
	バンバンジーサラダ		鶏肉	バンバンジードレッシング	もやし, きゅうり			
	チョコバー			モンブランチョコバー				
16 木	桜すし	○	卵	米	桜すしの素		820	
	花型ハンバーグ		花型ハンバーグ					
	豆腐の味噌汁		豆腐, わかめ, 煮干し		えのきたけ, 玉葱, ねぎ	みそ		
	ポテトサラダ			じゃがいも, マヨネーズ	にんじん, きゅうり, コーン			
17 金	ごはん	○		米			713	
	魚の味噌コーン焼き		白身魚	マヨネーズ	クリームコーン, コーン	みそ		
	鶏肉と大根のスープ		鶏肉		だいこん, 人参, ねぎ, 玉葱	コンソメ, しお, こしょう		
	ほうれん草ツナ和え		ツナ, ひじき	ごま	ほうれんそう, キャベツ	酢, しょうゆ		
	ふりかけ					ふりかけ		
20 月	ごはん	○		米			805	
	たこメンチカツ		かみかみたこメンチ	あぶら				
	柳川風煮		牛肉, たまご	こんにやく, 砂糖	ごぼう, にんじん, はくさい	しょうゆ, みりん, 酒		
	きゃべつのり和え		ちくわ, のり	砂糖, ごま油	キャベツ, にんじん, れんこん	しょうゆ		

★はし、スプーンは持ってきてください。

★材料入荷の都合などで、献立の変更がある場合があります。ご了承ください。

★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。

★米は、令和2年度も佐賀県産「夢しずく」です。

## ご入学・ご進級おめでとうございます！！

あたたかい春の日差しを受ける中、新学期がスタートしました。

新しい教室、新しいお友達や先生・・・ワクワク、ドキドキといろんな気持ちで

いっぱいだと思います。給食をとおして「食」について楽しく学んでいきましょうね♪

安心・安全でおいしい給食を届けられるように、クッキングセンター佐賀の

みなさんと力を合わせて頑張っていきますので、よろしくお願ひします。

手を洗うときは  
石けんを使って30秒  
以上洗いましょう  
ハンカチも毎日新しい  
ものをもちましょ



## 食物アレルギー対応について

学校給食では食物アレルギーの対応を行っております。

食物アレルギー対応食希望者は、医師の診断が記入された「生活管理指導表」の提出が必要となります。

用紙は、学校にありますので、対応食希望の方は学校にお声かけください。

基本は除去食の対応となりますが、対応が困難な場合にはご家庭からの代替食(弁当)を持参していただく場合があります。

また、年度途中で食物アレルギーと診断された場合、速やかに学校に連絡くださいますようお願いいたします。

安心、安全な給食を提供するために、食物アレルギーについて、ご理解、ご協力をお願いいたします。