



令和 4年 4月 学校給食献立表 (4/7~5/2)
東脊振中学校

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 ねつやらかのものになる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちようしきととのえる 体の調子を整える	ちようかけ 調味料	エネルギー kcal	
7月	ごはん	○		米			792	
	白身魚フライ・ソース		白身魚フライ (メルルーサ)	あぶら		ウスターソース		
	かき玉汁		たまご	かたくり粉	たまねぎ, にんじん, ほうれんそう	だし, しょうゆ, しお		
	牛肉とたけのこのしぐれ煮		牛肉	さとう, ごま	たけのこ, しょうが	しょうゆ		
8月	ごはん	○		米			796	
	鶏肉のチリソース		とり肉	かたくり粉, あぶら, さとう	たまねぎ, トマトピューレ, にんにく, しょうが	しお, トウバンジャン, ガラスープ		
	マカロニスープ		ベーコン	マカロニ	キャベツ, にんじん, たまねぎ, しめじ, コーン	コンソメ, しお		
	菜の花の五目和え		卵	さとう	菜の花, もやし, にんじん, きくらげ	しょうゆ, だし		
	おさつスティック			おさつスティック (さつまいも)				
11月	ごはん	○		米			776	
	蒸しゆまい		しゅうまい					
	春野菜のあん炒め		ぶた肉, うずら卵	さとう, かたくり粉	キャベツ, にんじん, たまねぎ, もやし, きくらげ, アスパラガス	ガラスープ, しょうゆ, しお		
	れんこんサラダ		ツナ	マヨネーズ	れんこん, きゅうり			
	ふりかけ					ふりかけ		
12月	入学式							
13月	ごはん	○		米			796	
	魚のチーズ焼き		魚 (メルルーサ), チーズ			しお, ケチャップ		
	かぼちゃのコンソメ煮		ベーコン			かぼちゃ, たまねぎ, にんじん, 枝豆		コンソメ, しお, しょうゆ
	ブロッコリーサラダ		卵	はるさめ, コールスロードレッシング	ブロッコリー, にんじん			
	りんごゼリー			りんごゼリー				
14月	ごはん	○		米			840	
	焼きぎょうざ		ぎょうざ (豚肉, とり肉)		(玉ねぎ)			
	クリームスープ		とり肉, だいず, 豆乳	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, コーン, はくさい	シチューの素, コンソメ		
	ごぼうサラダ		ハム	ごまドレッシング	ごぼう, にんじん, きゅうり			
	有明味付けのり		味付のり					
15月	たけのこごはん	○	油あげ	米	たけのこ, にんじん	しょうゆ, みりん, きけ	751	
	さばの竜田揚げ		さば	かたくり粉, あぶら		塩こうじ		
	白菜の中華スープ		とり肉	はるさめ	はくさい, しめじ, にんじん	ガラスープ, しお, しょうゆ		
	ひじきの白和え		白和えの素 (とうふ), ひじき	さとう	れんこん, ほうれんそう	みそ		
18月	ごはん	○		米			891	
	ウィンナー		ウィンナー					
	なすのキーマカレー		合びき肉		たまねぎ, にんじん, なす, トマトピューレ	コンソメ, カレールウ		
	春きゃべつとさつま芋サラダ		ツナ	さつまいも, マヨネーズ	キャベツ			
19月	ごはん	○		米			807	
	ハンバーグデミソース		ハンバーグ		たまねぎ, マッシュルーム	デミグラスソース		
	ぶた汁		ぶた肉, とうふ, 煮干し	里芋, こんにやく	だいこん, にんじん, たまねぎ, ねぎ	みそ		
	白菜の甘酢サラダ		とり肉	さとう	はくさい, きゅうり	す, しお		
20月	ごはん	○		米			786	
	あじのなんばん漬け		あじ	かたくり粉, あぶら, さとう	たまねぎ, ピーマン	塩こうじ, す, しお		
	コンソメスープ		ベーコン, だいず		だいこん, にんじん, たまねぎ, れんこん, いんげん	コンソメ, しお, しょうゆ		
	菜の花のおかか和え		かまぼこ, かつお節	さとう	菜の花	しょうゆ		
	豆乳プリン			豆乳プリン				

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー kcal
21 木	ごはん	○		米			836
	ジャージャー丼		香ひき肉, みそ	さとう, かたくり粉	たけのこ, たまねぎ, にんじん	しょうゆ, さげ, ガラスープ	
	ちくわのいそべ揚げ		ちくわ, あおのり	てんぷら粉, あぶら			
	ほうれん草と春雨のサラダ		卵	はるさめ, マヨネーズ	ほうれん草, 赤ピーマン		
22 金	ごはん	○		米			820
	さわらの菜種焼き		魚(さわら), 卵	マヨネーズ	にんじん, ピーマン		
	かぼちゃと厚揚げの昆布煮		厚あげ, こんぶ	こんにゃく, さとう	かぼちゃ, たまねぎ, にんじん, いんげん	だし, しょうゆ	
	小松菜ともやしのナムル			ごま, ごま油	ごまつな, もやし, にんじん	しお, ガラスープ	
	ふりかけ					ふりかけ	
25 月	ごはん	○		米			853
	有明鶏の青のりからあげ		有明とり肉, あおのり	かたくり粉, あぶら	しょうが	塩こうじ	
	春野菜の豆乳スープ		ベーコン, 豆乳		キャベツ, たまねぎ, にんじん, スナップえんどう, しめじ, コーン	コンソメ, シチューの素	
	きりぼし大根煮		油あげ	さとう, ごま, ごま油	きりぼしだいこん, にんじん, れんこん, きくらげ	しょうゆ, だし	
26 火	わかめごはん	○	わかめ	米		塩	793
	キャベツメンチカツ		キャベツメンチカツ(豚肉, とり肉)	あぶら	(キャベツ, 玉ねぎ)		
	中華スープ		くきわかめ, とうふ, とり肉	ごま油	にんじん, しめじ, たけのこ, ごまつな	ガラスープ, しょうゆ, しお	
	スナップえんどう炒め		卵, ベーコン		スナップえんどう, コーン	しお, コンソメ	
27 水	食パン	○		食パン			851
	オムレツのトマトソース		オムレツ(卵)		たまねぎ, トマト水煮	ケチャップ, しお	
	ポトフスープ		とり肉	じゃがいも	枝豆, にんじん, たまねぎ, れんこん, コーン	コンソメ, しお, しょうゆ	
ツナサラダ	ツナ		マヨネーズ	キャベツ, 野菜ミックス, きゅうり			
28 木	ごはん	○		米			801
	さば和風カレー煮		さばの和風カレー煮				
	回鍋肉(ホイコーロー)		ぶた肉, みそ	さとう, かたくり粉	キャベツ, たまねぎ, にんじん, ピーマン	テンメンジャン, しょうゆ, ガラスープ	
わかめときゅうりの酢の物	わかめ, しらす干し, かまぼこ	さとう	きゅうり	す, しお			
5月 2月	ごはん	○		米			806
	タンドリーチキン焼		とり肉		たまねぎ	ケチャップ, カレー粉, しお	
	コーン卵スープ		卵		たまねぎ, コーン, きくらげ	ガラスープ, しお	
	マカロニサラダ		ハム	マカロニ, マヨネーズ	キャベツ, きゅうり		
たい焼き			たい焼き(小麦粉, 小豆)				

★はし、スプーンは持ってきてください。

★材料入荷の都合で、献立、食材の変更がある場合があります。

★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、佐賀県産「夢しずく」 パンは、佐賀県産小麦「春風」使用です。

★()は既製食品の主な食材です。

ご入学、ご進学おめでとうございます。

学校給食は、一人ひとりの体と心の成長を支えるために、

安心安全で栄養のある、バランスのよい、おいしい給食を

提供するため、出来る限り県産、国産の食材を使用しています。

主食は、佐賀県産米「夢しずく」、佐賀県産小麦「春風」使用のパンです。

給食当番の衛生チェック

白衣のボタンをきちんととめていますか？
ぼうしの中に髪の毛を入れていませんか？
マスクを忘れていませんか？
手をきれいに洗いましたか？



学校給食 食物アレルギー対応食 希望の方へ

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「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。

「学校生活管理指導」については、年1回の提出をお願いしています。

まだ提出されていない方は、4月末までに提出をお願いします。(用紙は学校にあります)

安全な給食を提供するために、ご理解、ご協力をお願いいたします。