



令和6年4月 学校給食献立表 (4月9日~5月7日)

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 からだのちよしきととのえる 体の調子を整える	ちよみりよう 調味料	エネルギー kcal
9 火	ごはん	○		米			839
	きゃべつメンチカツ		キャベツメンチカツ	あぶら			
	ビーフシチュー		ぎゅう肉	じゃがいも	たまねぎ、人参、れんこん、トマトピューレ	コンソメ、ビーフシチュー素	
	菜の花ごま和え			ごま、さとう	菜の花、もやし、にんじん	しょうゆ	
10 水	ごはん	○		米			789
	チーズダッカルビ		とり肉、チーズ		キャベツ、たまねぎ、にんじん	焼肉のたれ	
	しぼり豆腐汁		とうふ、煮干し	さといも、こんにやく、かたくり粉	人参、だいこん、しいたけ、ねぎ	しお	
	スナックエンドウ炒め		卵、ベーコン		スナックえんどう、コーン	しお、コンソメ	
12 金	ごはん	○		米			788
	さばのみぞれ煮		さばのみぞれ煮				
	鶏とさつま芋のトマト煮込		とり肉、だいず	かたくり粉、さつまいも、あぶら	たまねぎ、にんじん、れんこん、トマトピューレ	コンソメ、ケチャップ	
	ごぼう昆布煮		こんぶ	こんにやく、さとう	ごぼう、にんじん	だし、しょうゆ	
15 月	ちらしすし	○	卵	米	ちらしすしの素		805
	ちくわの磯辺揚げ		ちくわ、あおのり	てんぷら粉、あぶら			
	厚揚げの味噌汁		厚揚げ、わかめ、煮干し、みそ		にんじん、しめじ、こまつな、たまねぎ		
	ほうれん草ののり和え		のり	さとう	ほうれんそう、もやし、にんじん	しょうゆ	
	お米のタルト			お米のタルト			
16 火	ごはん	○		米			862
	ウィンナー		ウィンナー	あぶら			
	カレー		合ミンチ	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、トマトピューレ	コンソメ、カレールウ	
	野菜サラダ			マヨネーズ	キャベツ、きゅうり、コーン、にんじん		
17 水	ごはん	○		米			847
	ジャージャー丼		合ミンチ、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、さけ、ガラスープ	
	春巻き			あぶら	春巻き		
	わかめのツナ和え		わかめ、ツナ	ごま油、さとう	きゅうり、にんじん	す、しょうゆ	
18 木	ごはん	○		米			789
	さばの照り焼き		さば			塩こうじ	
	けんちん汁		とうふ、煮干し	こんにやく	だいこん、人参、ごぼう、天ねぎ	しょうゆ、しお	
	野菜ポテトサラダ		ハム	じゃがいも、マヨネーズ	きゅうり、たまねぎ、コーン		
19 金	ごはん	○		米			774
	バジルささみ揚げ		ささ身	かたくり粉、あぶら		バジルソース	
	春雨中華スープ		たまご	はるさめ	たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、えのきたけ、きくらげ	ガラスープ、しょうゆ	
	キンパ和え		牛肉	ごま油、ごま	にんじん、ほうれんそう、もやし	焼肉のたれ、ガラスープ	
22 月	ごはん	○		米			842
	鶏のチリソース		とり肉	さとう	たまねぎ	ケチャップ、しょうゆ、トウバンジャン、ガラスープ	
	豚汁		ぶた肉、とうふ、煮干し、みそ	さといも、こんにやく	人参、ごぼう、ねぎ		
	ハムと大根のサラダ		ハム	コールスロドレッシング	だいこん、きゅうり		
23 火	わかめごはん	○	炊き込みわかめ	米			786
	焼きぎょうざ		ぎょうざ				
	厚揚げと野菜炒め		厚揚げ	さとう	たまねぎ、キャベツ、人参、こまつな	ガラスープ、しょうゆ、トウバンジャン	
	ちくわとマカロニサラダ		ちくわ	マカロニ、マヨネーズ	きゅうり、たまねぎ		
24 水	ごはん	○		米			783
	白身魚フライ		白身魚	てんぷら粉、パン粉、あぶら		しお	
	ポトフスープ		ウィンナー、だいず	じゃがいも	だいこん、にんじん、たまねぎ、れんこん	コンソメ、しお	
	ごぼうのおから煮		おから、ちくわ	こんにやく、さとう	ごぼう、たまねぎ、にんじん、いんげん	だし、しょうゆ	

25 木	ごはん		米			818
	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	
	コーン卵スープ		卵	たまねぎ、にんじん、コーン、クリームコーン、きくらげ、こまつな	ガラスープ、しお	
	キャベツパスタ		ベーコン	スパゲティ	キャベツ、ピーマン	しお、コンソメ
	ももゼリー			ももゼリー		
26 金	ごはん		米			846
	チキンステーキ	○	とり肉	たまねぎ	オイルソース、しお	
	麻婆豆腐 (マーボーとうふ)		とうふ、合ミンチ、みそ	あぶら、さとう、かたくり粉	にんじん、たまねぎ、にんにく	ガラスープ、しょうゆ、トウバンジャン
	ナムル		くきわかめ	ごま、ごま油	もやし、ぜんまい、にんじん	ガラスープ、しお
30 火	こぎつねごはん		油あげ	米、さとう	枝豆、にんじん	しょうゆ、だし
	卵焼き	○	野菜卵焼き			
	かぼちゃ昆布煮		こんぶ、厚あげ	こんにゃく、さとう	かぼちゃ、たまねぎ、人参	だし、しょうゆ
	白菜の浅漬け			さとう	はくさい、にんじん、きゅうり	す、しょうゆ
5 月 1 水	ごはん		米			836
	佐賀県鶏のからあげ	○	有明とり肉	かたくり粉、あぶら	しょうが	塩こうじ
	高野豆腐と卵の炒め		高野豆腐、卵	さとう	たまねぎ、キャベツ、にんじん、枝豆	だし、しょうゆ
	きんぴらごぼう		くきわかめ	こんにゃく、さとう、ごま	ごぼう、にんじん	だし、しょうゆ
2 木	ごはん		米			806
	野菜コロッケ			あぶら	野菜コロッケ	
	きゃべつ豆乳スープ	○	ひよこ豆、ウィンナー、豆乳		キャベツ、にんじん、たまねぎ、コーン	コンソメ、シチューールウ
	小松菜煮		油あげ	こんにゃく、さとう	こまつな、にんじん、しめじ	しょうゆ、だし
	有明海苔		のり			

- ★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、食材の変更や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、佐賀県令和5年産「夢しずく」です。

長い髪は結んで、前髪も、はみ出ないようにぼうしの中に入れてみましょう

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、

安心安全で栄養のバランスのよい、おいしい給食を提供できるように

細心の注意をはらい、旬の食材や地産地消を取り入れています。

また、主菜については、今まで以上に手作りしていきます。

#### お知らせ

令和6年4月からパン（食パン・コッペパン）は提供できなくなりました。

