

令和 8年 4月 学校給食献立表(4/8~5/11)

中学校

吉野ヶ里町教育委員会

日	献立名 <small>こんだて めい</small>	牛乳	赤の仲間 <small>あかのなかま</small> ちやにくになる 血や肉になる	黄の仲間 <small>きのなかま</small> ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	緑の仲間 <small>みどりのなかま</small> からだのちようしをとのえる 体の調子を整える	調味料 <small>ちようみりよう</small>	エネルギー kcal
8 水	ごはん	○		米			785
	アジフライ		あじ	てんぷら粉, パン粉, あぶら		塩	
	厚あげの味噌汁		厚あげ, 煮干し, みそ	かたくり粉	白菜, 人参, 玉ねぎ, 大根	塩, しょう油	
	牛肉とれんこん炒め		牛肉	こんにやく, ごま	れんこん	焼肉のたれ	
9 木	そぼろ丼	○	鶏ひき肉	米	玉ねぎ, しょうが	焼肉のたれ	759
	天津(てんしん)オムレツ		卵, かにかま	さとう, かたくり粉	えのきたけ	だし, しょう油	
	わかめスープ		わかめ	はるさめ, ごま	ちんげんさい, 人参	ガラスープ, しょう油	
	りんご				りんご		
10 金	ごはん	○		米			809
	メンチカツ		キャベツメンチカツ	あぶら			
	ピリ辛肉じゃが		豚肉	じゃがいも, こんにやく, さとう	玉ねぎ, 人参, たけのこ	キムチの素, だし, しょう油	
	わかめツナ和え		わかめ, ツナ	玉ねぎドレッシング	きゅうり, 人参		
13 月	ごはん	○		米			781
	チキンレモンペッパー焼き		鶏肉	レモンペッパーオイル			
	コンソメスープ		ベーコン, 大豆		玉ねぎ, 人参, 大根, れんこん, キャベツ	コンソメ, しょう油	
	さつま芋たがら			さつま芋, てんぷら粉, あぶら			
14 火	入 学 式						
15 水	鮭ごはん	○	しゃけフレーク	米			780
	しゅまい		しゅまい				
	ずまし汁		豆腐, 煮干し		玉ねぎ, 人参, ごまつな	しょう油, 塩	
	紅白なます			さとう	大根, 人参	酢, しょう油	
	お祝いケーキ			チョコケーキ			
16 木	ごはん	○		米			775
	磯タラフライ		たらフライ(青のり)	あぶら			
	野菜やきそば		豚肉	麵	キャベツ, 人参, 玉ねぎ, ピーマン	焼きそばソース	
	チキンサラダ		鶏肉	ごまドレッシング, ごま	きゅうり, 人参, ごぼう		
17 金	ごはん	○		米			828
	チキンナゲット		チキンナゲット	あぶら			
	ポークシチュー		豚肉	じゃがいも	玉ねぎ, 人参, ブロッコリー, マッシュルーム	シチュールー	
	卵サラダ		卵	コールスロードレッシング	ほうれんそう, キャベツ, コーン, にんじん		
20 月	ごはん	○		米			801
	ウィンナー		ウィンナー				
	カレー		牛肉	じゃがいも	玉ねぎ, 人参, れんこん, トマトピューレ	コンソメ, カレールウ	
	小松菜ナムルおかか和え		かつお節	ごま油	ごまつな, にんじん, もやし	ガラスープ, しお	
21 火	ごはん	○		米			851
	佐賀県産鶏のからあげ		有明鶏肉	かたくり粉, あぶら	しょうが	塩こうじ	
	けんちん汁		豆腐, 煮干し	こんにやく	大根, 人参, ごぼう, ちんげんさい	しょう油, 塩	
	ポテトサラダ		じゃがいも, マヨネーズ	きゅうり, コーン, 人参			
22 水	わかめごはん	○	わかめごはんの素	米			757
	焼きぎょうざ		ぎょうざ				
	マカロニスープ		鶏肉, 大豆	マカロニ	玉ねぎ, 人参, キャベツ, れんこん	コンソメ, 塩	
	ごぼうおから		おから, 油揚げ	こんにやく, さとう	ごぼう, 玉ねぎ, 人参, いんげん	だし, しょう油	
	チーズ		チーズ				

進級、入学おめでとう
手をしっかりあらって配膳しましょう