

4月 学校給食こんだて表



きなんちょうそうごうちょうり 岐南町総合調理センター

ご入学・ご進級おめでとうございます♪

学校給食では栄養バランスのとれた食事を通して成長期の子どもたちの心身共に健全な発達を促し、給食時間、学級活動、教科等において給食を活用した食育を行い、食生活や食の正しい知識に基づいて自ら管理・判断できる力を育むことをねらいとしています。

調理センターでは、子どもたちに「食の楽しさ&大切さ」を伝えられるよう、次のような献立方針を基に安全でおいしい給食づくりを目指しています。

~「食の楽しさ&大切さ」を伝える学校給食~ 岐南町の学校給食 献立方針 心身の健康 栄養バランス 地域の産物 *栄養バランスをよくするために多種多様な食品を取り入れる。 おいしい給食 旬 づくりを頑張 ります! *主食+主菜+副菜・汁物の日本型食生活を大切にする。 食の歴史 郷十料理 *季節の旬の食材や料理を取り入れる。 *和食や行事食・郷土料理など日本食文化を継承する。 行事食 マナ *県内産の農産物を積極的に利用し地産地消を推進する。 感謝の心 *うす味で素材の味や天然のだしを生かし減塩を心がける。 食料生産 *成長期に必要な栄養素の摂取、よく噛むことを考慮する 地産地消 社会性 *衛生や安全に配慮する。 日本や世界の食文化 *心のこもった手作りの料理を大切にする。 食品の栄養的特徴



※給食献立や使用給食食材料は、岐南町公式ウェブ サイト"ぎなんねっと"掲載



子どもたちが給食でどのようなものを食べ、どんなことを 感じたか耳を傾けていただき、ぜひ、食卓の話題にしてください



令和6年度 4月給食材料明細表

岐南町総合調理センター

| 日(曜) | 9(火) | 10(水) | 11(木) | 12(金) | 15(月) | 16(火) | 17(水) | 18(木) | 19(金) | 総合調理センター 22(月) |
|-------|---|--|---|---|--|--|---|---|---|--|
| 献立 | トマトソース ポテトとスナップえんどうのチーズ焼き | 牛乳 白ごはん らつからの照り焼き ほうれん草ともゃしのおひたし 豚汁 | 牛乳 ミルキーロール シナモンパン 春野菜のクリームシチュー キャベツとアスパラのソテー | 牛乳 五目ツナごはん 鶏肉のねぎみそ焼き 鶏煮煎 オレンジ | 牛乳 麦ごはん ボークカレー ツナサラダ 福神漬け お祝いいちごゼリー(小のみ) | 牛乳 小型パン 焼きそば フランクフルト フルーツポンチ | 牛乳 白ごはん 牛丼の具 れんこんチップス キャベツのゆかりあえ | 牛乳 丸パン 照り焼きハンバーグ アスパラサラダ コーンポタージュ | 牛乳 五目ひじきごはん かつおの黒潮ソースかけ 五目かき玉汁 | 牛乳 麦ごはん 豆腐田楽 肉じゃが 春のかすみ汁 ゆかりふりかけ |
| 献立の材料 | 下ひき肉 30.00 玉ねぎ 60.00 にんじん 15.00 マッシュルーム 5.00 ダイストマト 10.00 トマトピューレ 20.00 ケチャップ 10.00 薄フガリン 4.00 スーゴストック 1.00 0.48 日ごしょう 0.02 ウスターソース 2.00 三温糖 7.00 ベーコン 7.00 オーゴンソテー 10.00 オーゴンリテー 10.00 | 精白米 80.00 さわら 40.00 こいくちしょうゆ 2.00 しろしようゆ 35.00 ほうれんそう 15.00 まかしお 10.00 だいちしょうゆ 2.00 豚肉 5.00 豚肉 5.00 ごばばう 10.00 こんじゃく 5.00 こんだっく 5.00 | ネルキーロール 34.00 15.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 5.00 7.00 | アルファ化米 50.00 精麦 5.00 まぐろオイル漬 10.00 にがら 10.00 えだまめ 5.00 えだまめ 5.00 元だまめ 1.00 元だらいまうゆ 4.50 みりん 0.80 全国風だし 1.00 サラダ油 1.00 サラダ油 1.00 サラダ油 2.00 カリカタ 2.00 高内 3.00 高内 3.00 | 精白米 70.00 精麦 7.00 精麦 7.00 | 小型パン 30.00 焼きそば麺 70.00 やきをばソース 15.00 トキャベツ 50.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 きざみ生姜 1.00 あおのり 0.20 やき生ばソース 8.00 食塩 0.10 白こしょう 0.02 サラダ油 0.20 フランクフルト 30.00 ケチャップ 4.00 ウスターソース 2.00 三温糖 1.20 | 精白米 80.00 牛肉 30.00 玉ねぎ 10.00 かまぼこ 15.00 たこんぎ 15.00 こに温糖 2.50 み週 1.00 酒風だし 1.00 カラダ油 1.00 れこん 大豆白紋 30.00 食塩 30.00 キャベッ 30.00 食塩 30.00 ウがり粉 0.50 食塩 0.50 | 大パン 55.00 ハンバーグ 60.00 こいくちしょうゆ 2.80 酒 0.50 ありりん 1.80 三温糖 1.30 水水 7.00 かたくり粉 0.30 アスパラガス 5.00 にんじん 5.00 ホールベツ 5.00 ホールベツ 5.00 ホールベツ 5.00 カームゴーン 40.00 スー乳 イン・クリーム 5.00 スー乳 イン・クリーム 4.00 東カボストック 4.00 フェーブ 4.00 フェーガ 4.00 フェーブ 4.00 フェーブ 4.00 フェーブ 4.00 フェーブ 4.00 フェーガ 4.00 | アルま 50.00 | 精養 70.00 精麦 7.00 木酒 3.00 みりん 1.00 アルミカップ 1.00 豚肉 10.00 じゃねぎ 10.00 気だいでもりん 2.75 みりん 2.75 カルだりん 0.50 み間風が 2.75 みりん 10.00 大ごにでもりん 10.00 えだいでもりん 0.50 み間風が 2.75 みりん 10.00 大ごにでも精 0.50 み間風が 10.00 たこはましょうは 1.50 みずまぼぼ 0.50 カカまぼぼ 10.00 ちらしじん 10.00 たししより 0.50 カーサラ 0.50 大のしたりした 10.00 ちらしたしん 10.00 たりがまだし 10.00 たりがまだし 10.00 たりがまだし 10.00 たりがし 0.50 カーカー 10.00 たりした 0.50 カーカー 10.00 たりがし 10.00 たりが 10 |
| 加 | 718·973 | 553.656 | 617·673 | 541.679 | 681.821 | 631.790 | 580·693 | 674·837 | 548·691 | 576.731 |
| 舣 | 牛乳 中華めん 五目しょうゆラーメンの汁 豚肉とアスパラの炒めもの 杏仁フルーツ | | 25(木) 牛乳 食パン サンド用卵焼き ハッシュドポーク グリーンボテト | 26(金) 牛乳 春のピラフ いかのオリーブ焼き キャベツのスープ ヨーグルト | 30(火) 牛乳 うどん カレーうどんの汁 五月蒸しパン シーザーサラダ | | | | | |
| の材 | おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.06 自二しょう 1.50 ウエイバー 4.00 サラダ油 0.25 豚内 35.00 でにくちしょうゆ 0.30 酒かた豆白のである 1.00 かた豆白のである 1.00 アスルにんにく 0.20 おろしにんにく 0.20 おろしにんにく 0.20 おろしにんにく 0.20 おろいて 2.00 おろいこくちしょうゆ 1.500 アスルにんにく 0.20 おろいて 2.00 おろいて 2.00 おろいこしく 2.00 おろいこしく 2.00 オイスターソース 0.20 | 精白米 80.00 大きな 1.00 1. | 食パン 55.00 サンド用卵焼き 40.00 豚肉 35.00 赤ワイン 2.00 玉ねぎ 40.00 にんじん 15.00 トマトピューレ 10.00 ケチャップース 2.00 三温糖 0.30 自ニしょう 0.05 スープボリン 4.00 マーガリン 4.00 マーガリン 4.00 マーガリン 4.00 フェック 10.00 マーガリン 4.00 フェック 10.00 マーガリン 4.00 フェック 10.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 4.00 フェーブ・リン 0.25 ロージャがいも 50.00 パセリ 0.25 食塩 0.20 自ニしょう 0.02 | アルファ化米 50.00 精表 5.00 TA 10.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 たけのニ 5.00 ボーリンピーン 2.00 グーブントック 1.00 食塩 0.40 白ローガリン 1.00 いな 0.30 白ローブ 1.00 オリーブ・カー 1.00 オリーブ・カー 1.50 オリーブ・カー 7.00 まろしにんにく 0.20 かットウィンナー 7.00 玉ねぎ 30.00 キャグリアシルトケー 7.00 まろしにんにく 0.20 | うどん 70.00 70.0 | | | | | |