



令和6年度

4月 給食献立予定表

秋吉学校給食共同調理場

【今月の食育目標】 準備や後片付けを上手にしよう



日	曜	献立名	主な材料						エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 食塩相当量(g)		
			牛乳	<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		小	中
				1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂		
令和6年度の給食が始まります。1年間、楽しい給食時間にしましょう。											
9	火	ポークカレー	豚肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	玉ねぎ	米 麦	じゃがいも	油	673 21.4 2.5	835 25.9 2.9
		キャバツのソテー	ベーコン		小松菜	キャバツ しめじ とうもろこし			油		
		さくらゼリー						さくらゼリー			
10	水	麦ごはん		牛乳			米 麦			632 22.2 2.0	756 25.2 2.5
		鶏の唐揚げ	鶏肉					片栗粉	油		
		春大根のみそ汁	豆腐 とくちみそ		にんじん ねぎ	大根 えのきたけ	さつまいも				
		昆布あえ		塩昆布		キャバツ きゅうり					
11	木	アスパラガスの和風スパゲティ	豚肉	牛乳	にんじん アスパラガス	玉ねぎ しめじ にんにく	スパゲティ	油	670 27.3 2.5	857 34.5 3.1	
		海そうサラダ	ツナ	海藻ミックス		キャバツ きゅうり	砂糖	油			
		アップルパン					アップルパン				
【 入学・進級おめでとう献立 】 ちらし寿司や紅白のはんぺんでお祝いしましょう。											
12	金	お祝いちらし寿司	鶏肉 油揚げ 炒り卵	牛乳	にんじん さやいんげん	ごぼう 干しいたけ	米 砂糖			574 23.1 3.0	734 28.4 3.4
		はんぺん汁	はんぺん 豆腐		にんじん ねぎ	玉ねぎ 大根					
		ごまあえ			ほうれん草	キャバツ もやし	砂糖	ごま			
		いちご				いちご					
15	月	黒糖パン		牛乳			黒糖パン		667 29.3 2.5	781 35.1 3.2	
		クリームシチュー	鶏肉		にんじん ブロッコリー	玉ねぎ しめじ	じゃがいも 米粉	バター			
		ひじきサラダ	ツナ	ひじき		きゅうり キャバツ とうもろこし	砂糖	油			
16	火	麦ごはん		牛乳			米 麦		659 24.5 2.1	808 27.8 2.4	
		鯖のみそマヨネーズ焼き	さわら 白みそ					マヨネーズ			
		ヤーコン麺汁	豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ しいたけ	ヤーコン麺				
		おかかあえ	かつお節		小松菜	キャバツ もやし	砂糖				
17	水	麦ごはん		牛乳			米 麦		654 28.5 2.2	817 35.2 2.8	
		高野豆腐の卵とじ	鶏肉 高野豆腐 卵		にんじん さやいんげん	干しいたけ 玉ねぎ ごぼう		油			
		たくあんあえ				たくあん漬け キャバツ きゅうり					
		甘夏みかん				甘夏みかん					
18	木	山菜うどん	鶏肉 油揚げ	牛乳	にんじん ねぎ	山菜ミックス 玉ねぎ	うどん 砂糖		585 23.2 2.7	758 28.5 3.4	
		ごまドレッシングあえ			ほうれん草	キャバツ とうもろこし		ごま			
		わかめご飯		わかめ				米			
19	金	麦ごはん		牛乳			米 麦		641 25.2 2.2	779 28.7 2.7	
		県産チキンカツ	県産チキンカツ					油			
		新玉ねぎのみそ汁	豆腐 油揚げ とくちみそ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ しいたけ					
		のり酢あえ		焼きのり		キャバツ きゅうり	砂糖				

\*材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。

\*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

日 曜	献立名	主 な 材 料						エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 食塩相当量(g)		
		牛乳	1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂	小	中
22 月	秋吉小学校の給食はありません。									
	カレーミートサンド	○	豚肉 大豆	牛乳	にんじん 青ピーマン	玉ねぎ	米粉パン	油	/	777 35.7 3.1
	キャバツスープ煮		鶏肉		にんじん ブロッコリー	大根 キャバツ しめじ				
	ヨーグルト			ヨーグルト						
23 火	秋芳町でとれたたけのこを使ってたけのこご飯を作ります。生のたけのこは今の時期にしか味わえないおいしさです。									
	たけのこご飯	○	油揚げ	牛乳	にんじん	たけのこ	米 砂糖		634 22.2 2.6	761 25.9 3.1
	いわしのかんろ煮						油			
	なめこのみそ汁		豆腐 とくちみそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ なめこ	さつまいも			
しそひじきあえ			しそひじき	小松菜	キャバツ					
24 水	麦ごはん	○		牛乳			米 麦		613 27.8 2.4	756 32.2 2.9
	鶏肉のマーマレードソースかけ		鶏肉			マーマレード	米粉	油		
	豆腐汁		豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん ほうれん草	玉ねぎ えのきたけ				
	切り干し大根の甘酢あえ		ツナ			切り干し大根 きゅうり	砂糖			
25 木	ナポリタン	○	豚肉 ウィンナー	牛乳	にんじん 青ピーマン	玉ねぎ しめじ	スパゲティ	油	650 23.2 2.2	803 28.0 2.7
	ミモザサラダ		炒り卵		ブロッコリー	キャバツ きゅうり	砂糖	油		
	ココア蒸しパン						蒸しパンミックス 砂糖			
26 金	秋芳中学校の給食はありません。									
	麻婆丼	○	豚肉 豆腐 レン豆 赤みそ	牛乳	にんじん ねぎ	しょうが にんにく 玉ねぎ 干しいたけ	米 麦 砂糖 片栗粉	ごま油	676 27.4 2.1	/
	もやしと春雨のスープ		鶏肉		にんじん いら	もやし 玉ねぎ キャバツ しょうが	春雨			
ヨーグルト			ヨーグルト							
30 火	秋吉小学校の給食はありません。									
	麦ごはん	○		牛乳			米		/	784 29.8 2.5
	豚肉のしょうが炒め		豚肉		にんじん	もやし 玉ねぎ キャバツ しょうが	春雨	油		
太刀魚のつみれ汁	たちうおつみれ 豆腐 とくちみそ			にんじん ねぎ	ごぼう 大根 えのきたけ	こんにゃく				



## 秋吉学校給食共同調理場の紹介

### 秋吉学校給食共同調理場 職員紹介



秋吉学校給食共同調理場では、秋吉小学校と秋芳中学校、約125人分の給食を作っています。

所長	(秋吉小学校 校長)
副所長	(秋吉小学校 教頭)
栄養教諭	(秋吉小学校 栄養教諭)
調理員	

★ 秋芳中学校への配送はシルバー人材センターの方が行います。



### 今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります



学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。



#### お知らせ ~ 給食の停止について ~

入院等の理由で連続して5日以上給食を食べない場合は、給食を止めることができます。ただし、調理場へ連絡があってから給食を止めるまでに2日間を要します。