

令和3年 4月の予定献立表



行事や本日の給食のテーマ)

欠食等を表示します

食品	体内ではたらく
あか	血や肉、骨をつくる
き	働く力や体温となる
みどり	体の調子を整える

西原町学校給食共同調理場
電話番号 945-4935

〈給食目標〉 協力して給食の準備や後片づけをしよう
〈栄養目標〉 献立や食べ物の名前を知ろう

※カミカミ献立…噛み応えのあるメニューが入っています
よく噛んで食べよう!

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※アレルギー詳細献立表もあわせてご覧ください。

こ ん だ て	給食当番の約束		しっかり手洗い		8(木)	9(金)
あ か	<p>手をせっけんできれいにあらいましょう</p> <p>白衣のボタンはとめましょう</p> <p>ぼうしをかぶりましょう</p> <p>マスクはきちんとつけましょう</p> <p>つめをみじかくきりましょう</p>				<p>レモンゼリー</p> <p>はながたとうふハンバーグ</p> <p>さくらごはん おかか あえ さわにわん</p> <p>欠食：幼稚園、小1,中1</p>	<p>お祝いデザート (小1,中1のみ)</p> <p>いわしのおかか</p> <p>ごはん タマナー ヤンプルー イナムドゥチ</p> <p>欠食：幼稚園</p>
き	<p>12(月) アーモンド</p> <p>むぎごはん ブロccoli サラダ やさいカレー</p>		<p>13(火) ニューサマー</p> <p>ごはん ケーブ イリチー おきなわ みそしる</p>		<p>はちみつジャム</p> <p>トマトミート オムレツ きゅうりと まめの サラダ</p> <p>コッペパン にくだんごの スープ</p>	<p>牛乳、豚肉、かまぼこ、みそ、豆腐、豚ガラ</p> <p>ちくわ、花形とうふハンバーグ</p> <p>米、ごま、さとう、ごま油、レモンゼリー</p>
み ど り	<p>玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ、コン</p> <p>トマト缶、ブロッコリー、胡瓜、キャベツ</p>		<p>大根、切干大根、にんじん、玉ねぎ、</p> <p>山東菜、こんにゃく、ニューサマー</p>		<p>牛乳、ミートボール、鶏ガラ、ヒヨコ豆、レドキャベツ</p> <p>マロファットビス、白インゲン豆、トマトオムレツ</p> <p>コッペパン、エッグアマノーズ、クルトン</p> <p>じゃが芋、さつま芋、アーモンド、はちみつ</p>	<p>牛乳、豆腐、豚肉、豚レバー、みそ</p> <p>錦糸卵、焼き目付きようざ</p> <p>こめ、ごま油、でん粉、さとう</p> <p>大豆油、ごま</p>
あ か	<p>牛乳、とり肉、鶏ガラ</p>		<p>牛乳、とうふ、ボークランチョミート、みそ、昆布</p> <p>豚肉、チキアギ、削り節</p>		<p>牛乳、ミートボール、鶏ガラ、ヒヨコ豆、レドキャベツ</p> <p>マロファットビス、白インゲン豆、トマトオムレツ</p> <p>コッペパン、エッグアマノーズ、クルトン</p> <p>じゃが芋、さつま芋、アーモンド、はちみつ</p>	<p>牛乳、大豆、豚肉、豚レバー、みそ</p> <p>錦糸卵、焼き目付きようざ</p> <p>こめ、ごま油、でん粉、さとう</p> <p>大豆油、ごま</p>
き	<p>米、麦、じゃが芋、小麦粉、アーモンド</p> <p>マーガリン、大豆油、さとう、エッグアマノーズ</p>		<p>米、じゃが芋、さとう、大豆油</p>		<p>コッペパン、エッグアマノーズ、クルトン</p> <p>じゃが芋、さつま芋、アーモンド、はちみつ</p>	<p>米、ごま油、じゃが芋、さとう</p> <p>大豆油、水あめ</p>
み ど り	<p>玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ、コン</p> <p>トマト缶、ブロッコリー、胡瓜、キャベツ</p>		<p>大根、切干大根、にんじん、玉ねぎ、</p> <p>山東菜、こんにゃく、ニューサマー</p>		<p>大根、玉ねぎ、にんじん、小松菜、</p> <p>シジ、きくらげ、胡瓜、枝豆、コーン</p>	<p>人参、玉ねぎ、小松菜</p> <p>長ねぎ、きくらげ、もやし、きゅうり</p>
こ ん だ て	<p>19(月) ヨーグルト</p> <p>むぎごはん もずく どん ごもくスープ</p>		<p>20(火) かぼちゃの すみそ てんぱら あえ</p> <p>おきなわそば (めん) そばだしじる</p>		<p>あげとうふ</p> <p>ごはん こんにゃくの いために アーサイり そぼろじる</p>	<p>22(木) しろはなまめ プロccoli コロケ ソテー</p> <p>こくとうパン ミネストローネ</p> <p>欠食：幼稚園</p>
あ か	<p>牛乳、とり肉、鶏ガラ、もずく、豚肉</p> <p>豚レバー、削り節、ヨーグルト</p>		<p>牛乳、豚肉、かまぼこ、削り節、豚ガラ</p> <p>セイイカ、ツナ、みそ、卵</p>		<p>牛乳、鶏肉、アーサ、削り節、鶏ガラ</p> <p>ちくわ、あつあげ</p>	<p>牛乳、ベーコン、大豆</p> <p>豚ガラ、鶏ガラ、ハム</p>
き	<p>米、麦、ごま油、でん粉、さとう</p> <p>大豆油</p>		<p>沖縄そば(めん)、わく、小麦粉、大豆油</p>		<p>米、でん粉、さとう、大豆油</p> <p>ごま油、水あめ、でん粉</p>	<p>黒糖パン、白花生コロケ</p> <p>じゃがいも、大豆油</p>
み ど り	<p>大根、もやし、竹の子、人参、枝豆、コン</p> <p>小松菜、エノキ、わが、玉ねぎ、ピーマン</p>		<p>生姜、ねぎ、大根、キャベツ</p> <p>きゅうり、にんじん、かぼちゃ</p>		<p>冬瓜、玉ねぎ、エノキ、しめじ、ごぼう</p> <p>生姜、大根、リンゴ、人参、コンニャク、絹さや</p>	<p>玉ねぎ、大根、人参、セロリ、キャベツ、シジ</p> <p>トマト缶、ブロッコリー、加工ワケ、コーン</p>
こ ん だ て	<p>26(月) ちくわのマヨネーズやき</p> <p>ごはん じゃが あえ とんじる</p>		<p>27(火) はるまき</p> <p>ごはん あつあげの ちゅうか いために ならたま スープ</p>		<p>りんご チリコン カン</p> <p>さけの クリームスープ</p> <p>欠食：西幼・坂小</p>	<p>29(木) しょうわ ひ 昭和の日</p>
あ か	<p>牛乳、豚肉、油揚げ、みそ、チーズ</p> <p>削り節、チリメン、ちくわ、脱脂粉乳</p>		<p>牛乳、あさり、卵、厚揚げ</p> <p>豚肉、春巻き、鶏ガラ</p>		<p>牛乳、脱脂粉乳、鮭、白花生、白インゲン豆、レドキャベツ</p> <p>大豆、ウイナー、牛肉、豚肉、鶏ガラ</p>	<p>牛乳、とり肉、とうふ、昆布、きびなご</p> <p>削り節、豚肉、ひじき、チキアギ</p>
き	<p>米、じゃが芋、ごま、さとう、マヨネーズ</p> <p>生クリーム</p>		<p>こめ、でん粉、ごま油、大豆油</p>		<p>コッペパン、麦、生クリーム</p> <p>じゃがいも、マーガリン、大豆油、さとう</p>	<p>米、麦、じゃが芋、ごま油</p> <p>大豆油、さとう、ごま、小麦粉、でん粉</p>
み ど り	<p>大根、人参、ごぼう、しいたけ、小松菜</p> <p>コンニャク、ねぎ、きゅうり、キャベツ</p>		<p>大根、えのきたけ、にら、人参、竹の子</p> <p>玉ねぎ、キャベツ、にんにくの芽、わが</p>		<p>白菜、玉ねぎ、人参、ピーマン、</p> <p>トマト缶、マッシュルーム、りんご</p>	<p>大根、人参、こんにゃく、長ねぎ</p> <p>シジ、ごぼう、にら</p>



ご入学・ご進級、おめでとうございます。新しい学級・先生・お友達と、その変化にドキドキ・ワクワクしていること
と思います。
これから一年間、学校給食を通して「食」について学んでい
きましょうね。
「安全でおいしい給食づくり」と「みなさんの心とからだに
元気を届ける」を目標に、給食センター職員一同力をあわせ
てがんばりますので、今年度もどうぞよろしく願いいた
します。

