

令和5年4月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センターA

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考 欠食校 個数など	
		体を作るものになる食品 (赤色)	体の調子を整える ものになる食品(緑色)	エネルギーの ものになる食品(黄色)	調味料			
11 火	ごはん			こめ		597	四小・五小 金小・五和 金中・二中	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	にくだんごのチリソース	ぶたにく とりにく	たまねぎ しょうが にんにく	パンこ でんぶん さとう 油	ケチャップ チリソース スープストック しお	19.6		
	ちゅうかサラダ		もやし ほうれんそう とうもろこし	さとう ごま油	しょうゆ す しお	798		
12 水	すいぎょうぎスープ	ぶたにく とりにく	チンゲンサイ たまねぎ にんじん キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ 油 さとう でんぶん	がらすープ しょうゆ しお ちゅうかスープ みりん さけ	24.9	にくだんご 小 2こ 中 3こ	
	パンキンパン		かぼちゃ	パン マーガリン		684	金小 五和 四小1年	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				27.6		
	ハムチーズオムレツ	たまご ハム チーズ		油 さとう でんぶん	しお	868		
いそべボテ	あおのり		じゃがいも ごま	しお	34.1			
13 木	ポークビーンズ	だいず ぶたにく	たまねぎ にんじん にんにく パセリ	油 さとう	ケチャップ ソース ワイン スープストック しお	845	あげぎょうぎ 小 2こ 中 3こ	
	ごはん			こめ		641		金小1年
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				23.9		
	あげぎょうぎ	とりにく	キャベツ にんにく しょうが	こむぎこ ラード さとう 水あめ でんぶん 油	しょうゆ しお さけ	845		
14 金	かふうあえ		ほうれんそう もやし にんじん	はるさめ さとう ごま ごま油	しょうゆ す	29.3	金小1年	
	マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ しょうが はねぎ しいたけ にんにく	さとう でんぶん 油	しょうゆ ちゅうかスープ しお トウバンジャン	614		
	ごはん			こめ		25.8		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				788		
17 月	いそあえ	のり	こまつな キャベツ にんじん	さとう	しょうゆ	30.5	伊久美小学校 児童作成献立 入学・進級 お祝い献立	
	かきたまじる	とうふ たまご	たまねぎ にんじん ほうれんそう	でんぶん	しょうゆ かつおだし しお	878		
	せきはん ごましお	ぎゅうにゅう		こめ あずき ごま	しお	35.8		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				28.2		
18 火	きゅうりのひたひた	かつおぶし	きゅうり	さとう ごま油	しょうゆ す とうがらし	とりにくのからあげ 小 1こ 中 2こ		
	ぐだくさんしまだじる	ぶたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ にんじん ごぼう しいたけ はねぎ		かつおだし			
	みかんゼリー		みかん	水あめ さとう			650	
	むぎごはん	ぎゅうにゅう		こめ むぎ			24.6	
19 水	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				838	ちくわのおちやあげ 小 2こ 中 3こ	
	チキンカレー	とりにく チーズ	たまねぎ にんじん セロリー りんご にんにく	じゃがいも 油	カレールウ ケチャップ しお ソース チャツネ しょうゆ	29.7		
	だいずとにぼしのあげに	だいず にぼし		でんぶん 油 さとう	しょうゆ	633		
	はるキャベツのサラダ (コールスロッドレッシング)		キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング		26.5		
20 木	せわりパン			パン		781	ベジヤメルソース しお がらすープ コンソメ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				32.2		
	ソーセージのケチャップかけ	ソーセージ		さとう	ケチャップ ソース	636		
	きのこスパゲティ	ベーコン	たまねぎ しめじ エリンギ にんじん マッシュルーム	スパゲティ 油	コンソメ しお	26.8		
21 金	とうにゅういりポタージュ	とうにゅう ぎゅうにゅう	たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ	油		857	ちくわのおちやあげ 小 2こ 中 3こ	
	ごはん			こめ		34.0		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				563		
	ちくわのおちやあげ	ちくわ	ちや	こむぎこ 油 でんぶん		28.2		
21 金	きりほしだいこんのごまずあえ		こまつな きりほしだいこん にんじん	さとう ごま	しょうゆ す	733	四国地方の 郷土料理	
	けんちんじる	とうふ とりにく	にんじん ごぼう しいたけ はねぎ	さといも ごま油	しょうゆ かつおだし しお	33.5		
	ヨーグルト	ヨーグルト				563		
	むぎごはん	ぎゅうにゅう		こめ むぎ		28.2		
21 金	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				733	四国地方の 郷土料理	
	かつおめしのぐ	かつお たまご	はねぎ しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ さけ しお	33.5		
	なのはなのごまあえ		キャベツ なのはな にんじん	ごま さとう	しょうゆ	733		
	どろめじる	とうふ しらすぼし みそ あぶらあげ わかめ	だいこん ねぶかねぎ		かつおだし	33.5		
21 金	きよみオレンジ		きよみオレンジ			33.5	四国地方の 郷土料理	

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

○地場産物を斜め太字・アンダーラインで表示しています。

○「地場産物を使った料理+具だくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ」と名づけ、毎月1回提供していきます。

生産者紹介

< 食物アレルギー関連の留意点 >

○学校給食では、ピーナッツ・そば・キウイフルーツ・いくららは使用しません。

○マヨネーズは卵が入ったものを使用しています。 ○魚介類(しらすぼしなど)や海藻には、エビ、イカ、カニ、タコなどが混入する場合があります。

○めん(ソフトめん・中華めん・うどんなど)の製造工場では、そば、山芋、大豆を使用した製品を製造しています。

○パンの製造工場では、卵、くるみ、ごま、りんご、もも等を使用した製品を製造しています。

○加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細が必要な場合は学校を通して給食センターにお問い合わせください。



令和 5 年 4 月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センターA

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal)	備考 欠食校 個数など
		体を作るものになる食品 (赤色)	体の調子を整える ものになる食品(緑色)	エネルギーの ものになる食品(黄色)	調味料		
24月	ごはん			こめ		616	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				30.1	
	とりにくのねぎみそやき	とりにく みそ	はねぎ にんにく	さとう ごま油	しょうゆ とうがらし		
	きんぴらごぼう	ぶたにく さつまあげ	ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん	さとう ごま 油 ごま油	しょうゆ	806	
	わかたけじる	とうふ わかめ	たけのこ ねぶかねぎ		しょうゆ かつおだし さけ しお	37.4	
25火	ごはん			こめ		585	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.2	
	いわしのおろしに	いわし	だいこん しょうが	さとう でんぶん	しょうゆ みりん しお す		
	ゆかりあえ		きゅうり キャベツ しそ		しお	745	
	にくじゃが	ぶたにく	たまねぎ にんじん こんにゃく	じゃがいも さとう 油	しょうゆ さけ	28.9	
26水	いちごレアチーズ	チーズ かんてん	いちご レモン	さとう			金中
	ソフトめん			めん		650	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.2	
	ミートソース	ぶたにく みそ チーズ	たまねぎ にんじん トマト	さとう 油	ケチャップ ソース しお ハヤシルウ スープストック ベジメメルソース		
	コーンコロケ		とうもろこし	こむぎこ パンこ 油 さとう	しお	828	
カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)		キャベツ きゅうり パプリカ	ドレッシング		29.9		
27木	ごはん			こめ		632	金中 島田第一小学校 児童作成献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.7	
	ハンバーグデミグラスソース	とりにく ぶたにく	たまねぎ	でんぶん さとう 油 マッシュポテト	デミグラスソース ケチャップ ソース ワイン しお		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)		キャベツ きゅうり とうもろこし	マカロニ マヨネーズ	しお	817	
	はるのやさいたっぷりしまだじる	とうふ あぶらあげ みそ	たけのこ こまつな にんじん ごぼう しいたけ		かつおだし	30.0	
28金	げんまいいりパン			パン げんまい		628	金中
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				29.6	
	とりにくとレバーのマリネ	とりにく とりレバー	たまねぎ レモン	でんぶん 油 さとう	しょうゆ す カレーこ		
	たけのこサラダ (ごまドレッシング)		たけのこ きゅうり にんじん	さとう ごま ドレッシング	さけ しょうゆ みりん	767	
	トマトとたまごのスープ	たまご ベーコン	トマト たまねぎ チンゲンサイ	じゃがいも でんぶん	がらスープ しょうゆ しお スープストック さけ	35.4	

入学・進級おめでとうございます！

元気いっぱいの新入生を迎え、給食が始まります。本年度も静岡県や島田市の地場産物を取り入れて、安全安心でおいしい給食をめざしていきます。

学校での食育

食育はご家庭や地域と協力しながら、学校全体で推進していきます。学校における食育は以下の6つの視点で行っています。



*** 食事の大切さ、喜び
そして楽しさを知る**



*** 健康を保つための自己管理
能力を身に付ける**



*** 正しい知識、情報をもとに
食品を選ぶ力をもつ**



*** 食べ物を大切に、かかわる
人々に感謝する**



*** マナーや思いやりの気持ち
などの社会性を育む**



*** 地域の産物や伝統的な食文化
を知り、未来に伝える**

