



# 令和6年度4月分中学校給食予定表

## 【通常給食献立】



国上市食育推進・給食ステーション  
042-572-4177

日付	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギーたんぱく質
		1群(たんぱく質)	2群(無機質)	3群(カロテン)	4群(ビタミン・他)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
11(木)	くにたちご飯 にら玉スープ 酢豚 春雨とハムの中華和え 低温殺菌牛乳	鶏肉,鶏卵,豚肉,蒲鉾,ポークハム	牛乳	人参,にら,ピーマン,トマト,ケチャップ	長ねぎ,生姜,玉葱,筍,パイマン,きゅうり,にんにく	精白米,澱粉,砂糖,春雨	菜種油,ごま油	808kcal 28.9g
12(金)	炊き込み赤飯 若竹汁 鯖の竜田揚げ さやいんげんの胡麻マヨネーズ和え 紅白大福 低温殺菌牛乳	小豆,鶏肉,蒲鉾,なると,鯖	若布,牛乳	ほうれん草,さやいんげん,人参	筍,生姜,キャベツ,きゅうり	精白米,もち米,白玉団子,澱粉,大福	菜種油,ごま油,マヨネーズ	845kcal 36.2g
<b>入学・進級お祝い献立</b>								
15(月)	ご飯 豆腐のカレー煮 干草焼き 大根と春雨のピリ辛炒め 青りんごゼリー 低温殺菌牛乳	豚肉,豆腐,干草焼き	牛乳	人参,小松菜	生姜,玉葱,えのき草,にんにく,大根,白菜,キムチ	精白米,砂糖,澱粉,春雨,青りんごゼリー	菜種油,ごま油	765kcal 29.4g
16(火)	ご飯 ワントンスープ メルルーサのフライソースがけ アスパラベーコンソテー 低温殺菌牛乳	豚肉,メルルーサ,ベーコン	牛乳	青梗菜,赤ピーマン,アスパラガス	にんにく,生姜,もやし,白菜,長ねぎ,玉葱,マッシュルーム	精白米,ワントン,砂糖,小麦粉,パン粉	菜種油,オリーブ油	821kcal 34.6g
17(水)	胡麻しらすご飯 春野菜の味噌汁 ホッケの塩焼き 新じゃがの煮物 桜ゼリー 低温殺菌牛乳	油揚げ,味噌,ホッケ,豚肉	しらす,牛乳	人参,スナップえんどう	玉葱,かぶ,キャベツ,グリーンピース	精白米,じゃがいも,砂糖,さくらゼリー	ごま,菜種油	777kcal 35.6g
18(木)	筍ご飯 いか団子汁 鯖のボン酢おろしソースがけ 金平牛蒡 黒豆 低温殺菌牛乳	油揚げ,イカボール,鯖肉,黒豆	牛乳	人参	筍,玉葱,かぶ,長ねぎ,生姜,大根,柚子,ごぼう,こんにゃく	精白米,もち米,砂糖,澱粉	菜種油,ごま油	831kcal 44.5g
<b>418(よい歯の日)</b>								
19(金)	ソースカツ丼 (ご飯、ソース豚カツ) 打ち豆汁 大根とキャベツのサラダ ・ノンオイル柑橘ドレッシング メロンゼリー 低温殺菌牛乳	豚肉,生揚げ,打ち豆,味噌	昆布,牛乳	人参,ほうれん草	かぶ,長ねぎ,大根,キャベツ	精白米,小麦粉,パン粉,砂糖,メロンゼリー	菜種油	873kcal 32.7g
<b>福井県郷土料理</b>								
22(月)	ご飯 豆腐と若布の胡麻味噌汁 鶏肉の唐揚げ カラフルこんにゃくサラダ 玉ねぎドレッシング和え 海の五目佃煮 低温殺菌牛乳	豆腐,味噌,鶏肉	若布,牛乳	人参,海の五目佃煮	玉葱,大根,えのき草,長ねぎ,生姜,キャベツ,こんにゃく,きゅうり	精白米,澱粉,砂糖	菜種油,ごま油	787kcal 34.9g
23(火)	ポークカレー 玄米ライス 鱈ナゲット2個 いちご&ブルーベリーゼリー 低温殺菌牛乳	豚肉,鱈ナゲット	牛乳	人参,トマト	セロリ,にんにく,玉葱,りんご	精白米,もち玄米,じゃが芋,はちみつ,小麦粉,ゼリー(いちご&ブルーベリー)	菜種油	832kcal 23.2g



# 令和6年度4月分中学校給食予定表

## 【通常給食献立】



国立市食育推進・給食ステーション  
042-572-4177

日付	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギー たんぱく質
		1群(たんぱく質)	2群(無機質)	3群(カロテン)	4群(ビタミン・他)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
24(水)	柏型サンドパン チリコンカン 手作りチーズハンバーグ カルボナーラポテト 低温殺菌牛乳	豚肉,鶏肉, ミックスビー ンズ,鶏卵, ベーコン	チーズ,生ク リーム,牛乳	人参,トマト, マトケチャッ プ,パセリ	セロリ,にんに く,玉葱	パン,小麦粉, パン粉,じゃが 芋	菜種油	816kcal 41.5g
25(木)	ご飯 長芋とうどのスープ 豚キムチ炒め 紫芋の胡麻餅 低温殺菌牛乳	鶏肉,豚肉	牛乳	青梗菜,人参	生姜,小大豆 もやし,うど,長 ねぎ,玉葱,白 菜キムチ	精白米,長芋, 砂糖,紫芋も ち	菜種油,ごま 油,ごま	769kcal 25.3g
26(金)	ぶどうパン <b>ホタテとブロッコリーの ホワイトシチュー</b> 飛び魚のフライソースがけ2個 春キャベツのフレンチドレッシング和え 低温殺菌コーヒーミルク	ベーコン,ホタ テ,飛び魚,蒲 鉾	牛乳,チーズ, コーヒーミル ク	ブロッコリー, パセリ,人参	にんにく,玉 葱,マッシュ ルーム,白ぶ なしめじ,キャ ベツ,きゅうり, りんご	パン,小麦粉, パン粉,砂糖	オリーブ油,菜 種油	841kcal 34.7g
30(火)	醤油つけラーメン えびにらまんじゅう2個 えのきサラダ中華風ピリ辛和え 低温殺菌牛乳	豚肉,なると, えびにらまん じゅう	牛乳	青梗菜	にんにく,生 姜,もやし,白 菜,長ねぎ, キャベツ,えの き茸,ホール コーン,きゅう り	蒸し中華麺, 砂糖,澱粉	菜種油,ごま 油	824kcal 35.8g

無償提供の帆立を使った献立

月平均栄養価 エネルギー 814kcal たんぱく質 33.6g



令和6年度4月分から、給食予定表の食品群を3群から6群に、変更しました。



くはち野菜・お米  
使ってます(太字)



### ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、みなさんの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食をお届けします。

#### 〈保護者の皆様へ〉 給食費についてのお知らせ



月額4,900円です。  
上記金額を毎月収めていただきます。(ただし、8月は除きます。)

◎口座振替ご希望の方へ  
口座引き落としは毎月22日(口座引き落とし日が休日の場合は翌営業日)です。なお、4月分は、令和6年5月22日(水)に5月分と一緒に引落としさせていただきます。

◎納入通知書ご利用の方へ  
5月中旬に納入通知書を送付いたします。納入期限は毎月20日です。4月分は5月分と一緒に収めてください。

◎就学援助について  
就学援助の申請が必要な方は、申請期限内に手続きするようにしてください。申請の遅延により、認定されない部分については支払い義務が生じます。制度の詳細は、教育総務課にご相談ください。

26日(金)の『ホタテとブロッコリーのホワイトシチュー』は、国立市内にあるイタリアンレストラン「Casa di Camino」の川上シェフに、メニューを提案していただきました。日本海老協会から無償で提供される、北海道産のホタテを使った料理です。

