



4月予定こんだて表

<中学校用>

2025年 4月 芝山町学校給食センター

日付 (曜日)	主食	飲 み 物	主菜、副菜、汁物、デザート	主な材料と体内ではたらく						栄養価		お知らせ
				体を作るもとになる		体の調子をとるのえる		エネルギーのもとになる		たんぱく質	脂質	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群			
9日 (水)	ごはん		鶏肉と大豆の揚げ煮 キムチ入りみそ汁 3色白玉ポンチ	だいず とりく ぶたにく とうふ、みそ	ぎゅうにゅう さきみのり たまご	にんじん にら もも、パイン、みかん、いちご	にんにく、えのき しょうが、もやし はくさい、ねぎ ほうれんそう	ごめ でんぶん さとう しらたまも	あぶら ごま	878 13.9	23.8 2.3	小学校1年生中止 中学校1年生中止 在校生の給食がスタートです！
10日 (木)	ごはん		和風チキンカツ かき玉汁 ほうれん草ののり和え さくらゼリー	とりく かまぼこ たまご	ぎゅうにゅう さきみのり たまご	にんじん チンゲンサイ ほうれんそう	たまねぎ しいたけ えのき	ごめ、さとう こむぎこ ふ、パンこ でんぶん、ゼリー	あぶら ごま	825 15.2	26.0 2.3	小学校1年生中止 中学1年生の給食がスタートします
11日 (金)	ごはん		銀ひらすの味勝(みしょう)漬け 肉じゃが やみつきキャベツ ヒと口ぶどうゼリー	さば みそ ぶたにく	ぎゅうにゅう さきみのり たまご	にんじん いんげん	たまねぎ しらたき きゅうり キャベツ、にんにく	ごめ さとう じゃがいも、 ゼリー	あぶら ごま	751 15.0	20.6 2.4	小学校1年生中止
14日 (月)	振 替 休 日											
15日 (火)	うどん		カレーうどん ちくわのいそべあげ ちゅうかきゅうり いちごぎゅうにゅうかんてん	ぶたにく なると あぶらあげ ちくわ	ぎゅうにゅう にら あおのり きくわ	にんじん チンゲンサイ きゅうり いちご	たまねぎ ねぎ きゅうり	うどん こむぎこ さとう	バター あぶら ごま	855 14.9	25.1 4.2	小学校1年生中止 ☆ちくわの磯辺揚げ:2つ
16日 (水)	わかめ ごはん		鶏のから揚げ(☆2つ) 紅白すまし汁 ほうれん草とコーンのソテー 紅白ゼリー	とりく はんぺん かまぼこ とうふ、ベー	ぎゅうにゅう わかめ たまご	にんじん ごまつな ほうれんそう	にんにく、えのき しょうが とうもろこし	ごめ でんぶん こめ ゼリー	あぶら バター	782 14.3	26.6 3.1	小学校1年生を迎えて 入学を祝う献立を 用意しました。
17日 (木)	ごはん		白身魚のピザソース焼き わかめのみそ汁 カリカリポテトのサラダ ヒと口りんごゼリー	ほき とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう チーズ わかめ	にんじん トマト キャベツ、にんにく、きゅうり	とうもろこし たまねぎ えのき、ねぎ きゅうり	ごめ じゃがいも さとう ゼリー	あぶら	771 17.2	24.3 2.4	白身魚のピザソース焼きは、魚が苦 手な人も食べやすい魚料理です。白 身魚は「ホキ」を使っています。
18日 (金)	むぎ ごはん		ポークカレー ミモザサラダ 手作りアップルパイ	ぶたにく いんげん、まめ たまご	ぎゅうにゅう スキムミルク たまご	にんじん	にんにく しょうが きゅうり たまねぎ、りんご、キャベツ	ごめ、むぎ ルウ さとう	あぶら	835 11.4	26.2 2.4	給食のポークカレーは甘口の懐かし い味のカレーです。スキムミルクでま ろやかに仕上げています。
21日 (月)	ごはん		カップdeコロッケ 玉ねぎの豚汁 中華クラゲのサラダ プリン	ぶたにく たまご くらげ	ぎゅうにゅう たまご	にんじん たまねぎ たまねぎ、ねぎ、きゅうり たいこん、ごぼう、もやし	ごめ、さとう じゃがいも パンこ プリン	あぶら ごま	756 12.2	23.5 2.6	4/21(月)~23(水) 中学校3年生中止	
22日 (火)	きな粉 揚げパン		チキンナゲット オニオンスープ(クルトン) ブロッコリーとチーズのサラダ	きなこと とりく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ のり	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ セロリ キャベツ とうもろこし	パン さとう クルトン	あぶら	786 14.1	37.8 3.6	☆チキンナゲット:2つ
23日 (水)	ごはん		ますのタルタルソース焼き ラーメン風みそ汁 キャベツときゅうりの浅漬 いちごクレープ	ます たまご やきふた みそ	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ	にんじん チンゲンサイ きゅうり、ねぎ、にんにく キャベツ、きゅうり	たまねぎ とうもろこし もやし、ねぎ きゅうり	ごめ はるさめ クレープ	マヨネーズ ごま	757 14.3	26.5 2.8	
24日 (木)	ごはん		ヤムニョムチキン 水ぎょうざのスープ チョレギサラダ	とりく ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ のり	にんじん チンゲンサイ	にんにく はくさい きゅうり、ねぎ、キャベツ、きゅうり	ごめ、さとう でんぶん こむぎこ みずあめ	あぶら ごま	849 13.9	30.1 2.3	☆ヤムニョムチキン:2つ
25日 (金)	筍 ごはん		かれいのから揚げ 若竹汁 スナップえんどうのサラダ ぶどうゼリー	とりく あぶらあげ かれい とうふ、みそ	ぎゅうにゅう わかめ たまご	にんじん チンゲンサイ	にんにく えだまめ きゅうり、ねぎ、にんにく とうもろこし、たまねぎ	ごめ さとう こむぎこ じゃがいも、 ゼリー	あぶら	780 16.9	24.7 3.2	芝山町でとれた筍を使って、筍ごはん を作ります。穂先の部分はみそ汁に 入れていただきます。
28日 (月)	麦 ごはん		3色そばろ キャベツとベーコンのみそ汁 大学いも	ぶたにく とりく たまご、みそ ベーコン	ぎゅうにゅう たまご	にんじん こまつな	しょうが えだまめ とうもろこし キャベツ、ねぎ	ごめ、むぎ さとう じゃがいも、 さつまいも、みずあめ	あぶら ごま	853 14.3	24.5 2.3	旬の春キャベツをたっぷり入れた具 だくさんのみそ汁です。ベーコンも 入ってちよっぴり洋風な味わいです。
30日 (水)	ごはん		チーズハンバーグ たまごスープ パスタサラダ	とりく ぶたにく たまご ツナ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん チンゲンサイ	はくさい、ねぎ とうもろこし キャベツ きゅうり	ごめ さとう でんぶん スパゲッティ	あぶら	731 13.2	22.0 3.3	

*都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。

*主な材料には、全ての食材は記載されておりません。詳細をお知りになりたい方はお問い合わせ下さい。

平均		基準	
806	25.7	830	20~30
14.4	2.8	13~20	9g*
		2.5	2.5
		9g*	g以下

*エネルギー比%

令和7年度の給食がスタートします！

9日から、今年度の給食が始まります。
芝山町では、町の給食センターで芝山小学校と芝山中学校等、合わせて約450食の給食を作り、各学校へ配送しています。芝山町の給食は、手作りで安心でおいしいをモットーに13人の調理員さんが作っています。

学校給食について

こんなことに気を付けています！

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、地場産物を活用しています。



献立

行事食や郷土料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

国が定める基準に基づき、成長期の子ども達が1日に必要な栄養のうち、3分の1程度がとれるように、専門の栄養士が献立を立てています。



カルシウムや鉄など不足しやすい栄養素は、給食でたくさんとれるようになっています。

今月のおすすめ食材

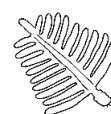
今の時期に旬の食材や季節の行事食に使われる食品を紹介します。



新じゃがいも
皮も柔らかく、皮ごと食べられます。



たけのこ
芝山町でもたくさん収穫されます。



わかめ
3月~4月にかけて新物が出回ります。

今年度も、芝山町の給食は、献立作成は芝山小学校所属の栄養教諭、調理は民間委託(株式会社 調理)にて調理を行います。1年間、よろしくお願いいたします。

