



4月こんだて表



令和6年4月号
中学校
日野町教育委員会

日曜日	スプーン	献立名		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン
11木		牛乳	ソフトめん	きつねうどん汁 ちくわの磯辺揚げ 切干大根のポン酢和え	とり肉 油揚げ かまぼこ ちくわ ツナ	牛乳 青のり	ソフトめん 天ぷら粉 砂糖	油 しいたけ たまねぎ にんじん ねぎ 切干大根 きゅうり にんじん
12金	スプーン	牛乳	麦ご飯	ポークカレー キャベツサラダ お祝いゼリー	豚肉	牛乳	米 大麦 じゃがいも いちごゼリー	油 カレールウ ドレッシング たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ とうもろこし 入学・進級 お祝い献立
15月		牛乳	麦ご飯	豚肉のスタミナ焼き わかめのみそ汁	豚肉 みそ 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	米 大麦 砂糖	油 にんにく りんご たまねぎ キャベツ にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん
16火		牛乳	ミニ コッペ パン	焼きそば フルーツクリーム	豚肉	牛乳 青のり 生クリーム	パン 焼きそばめん	油 キャベツ たまねぎ もやし にんじん パイナップル りんご 黄桃
17水		牛乳	麦ご飯	日野菜コロッケ(まぜて～菜) チンゲンサイと卵のソテー 大根のみそ汁	卵 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 	米 大麦 日野菜コロッケ	油 油 ひのなちゃんの日 チンゲンサイ キャベツ 大根 たまねぎ にんじん ねぎ
18木		牛乳	ご飯	豚じゃが 春雨の酢の物 納豆	豚肉 納豆	牛乳 わかめ	米 じゃがいも 砂糖 マロニー 砂糖	ごま油 にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん とうもろこし
19金		牛乳	麦ご飯	さばの塩焼き もやしと小松菜のかつお和え かぼちゃのみそ汁	さば かつおぶし 豆腐 油揚げ みそ	牛乳	米 大麦	もやし こまつな にんじん かぼちゃ しめじ たまねぎ にんじん ねぎ
22月		牛乳	ご飯	とりのみそ焼き かりかり和え すまし汁	とり肉 みそ 豆腐 かまぼこ	牛乳	米 砂糖	キャベツ つぼ漬け たまねぎ にんじん ねぎ しめじ
23火		牛乳	コッペ パン	さけのピザソース焼き イタリアンサラダ コンソメスープ	さけ とり肉	牛乳 チーズ	パン	ドレッシング トマト キャベツ きゅうり 赤ピーマン たまねぎ にんじん しめじ チンゲンサイ
24水		牛乳	ご飯	筑前煮 こまつなとキャベツの昆布和え	とり肉 さつま揚げ 昆布	牛乳	米 砂糖 さといも	油 たけのこ ごぼう にんじん こんにゃく しいたけ さやいんげん こまつな キャベツ
25木		牛乳	中華 めん	ジャージャー麺 春巻き バンバンジーサラダ	豚肉 大豆 春巻き とり肉	牛乳	中華めん でんぶん	油 ごま油 油 ドレッシング しいたけ たまねぎ ねぎ にんにく しょうが オリンピック開催国めぐり 中国(北京) きゅうり もやし
26金	スプーン	牛乳	麦ご飯	とほろ丼 じゃがいものみそ汁	とり肉 大豆 卵 豆腐 油揚げ みそ	牛乳	米 大麦 砂糖 じゃがいも	しょうが さやいんげん たまねぎ にんじん ねぎ
30火	スプーン	牛乳	食パン	ささみフライ 花野菜サラダ コーンクリームスープ	とり肉 豆乳	牛乳	パン 小麦粉 パン粉	油 ドレッシング ホホワイトルウ ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし たまねぎ

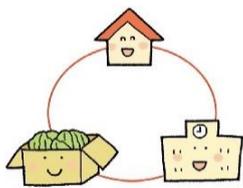
4月23日(火)～4月25日(木)は3年生は修学旅行のため給食がありません。
 ★材料・学校行事の都合により、献立を変更することもありますのでご了承ください。☛スプーンマークの付いた日は、スプーンを持ってくるとよい給食です。
 お願い：4月分の給食費の口座振替日は、4月30日(火)です。なお、4月分の再振替日は5月15日(水)です。口座残高の確認をお願いいたします。
 徴収については、別途「給食費の徴収について」のご案内をご確認ください。

家庭・地域・学校の連携で 食育をより豊かなものに！

ご入学・ご進級おめでとうございます！

子どもたちへの食育は、生涯にわたって健やかに
生きるための基礎を培うことを目的としています。
子どもたちが、食に対する知識を深めて、日常生活
で実践していくためには、家庭と学校が連携して
食育に取り組むことが大切になってきます。

また、地域のよさを理解して
もらうには、地場産物を給食に
取り入れたり、農家や地域の
方々との交流を深めたりして
いきます。



協力して給食の準備をしよう

給食当番は、すばやく
手洗い・身支度をしよう

衛生面に気をつけて、1人分の適量を
ていねいに盛りつけよう



給食の盛りつけのポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしない
ように、底までよくかき混ぜる。
ごはんなどは4等分した量から何人分配るかな
ど、目安をつけると配膳しやすい。

