



令和6年4月分献立予定表



—小・中学校—

日 曜	主食	牛乳	主菜・副菜	デザート	おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体をつくるもとになる食品		おもに体の調子を整えるもとになる食品	家庭でとりたい食べ物
					たんすいかぶつ 炭水化物	しじつ 脂質	たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン・ 無機質	
入学・進級お祝い献立										
15 月	ごはん 	○	北栄特製から揚げ 春野菜のコンソメスープ ポテトサラダ	お祝いデザート	こめ かたくりこ じゃがいも ゼリー	あぶら ノンエッグマヨ ネーズ	とりにく ウインナー	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが だいこん キャベツ にんじん たまねぎ みずな パセリ きゅうり フロッコロー	豆類 海そう類 くだもの類
16 火	コッペパン 	○	たららのフレーク焼き 砂丘ながいもの豆乳ポターシュ 白ねぎとキャベツのソテー		パン パンこ コーンフレーク ながいも	ノンエッグマヨ ネーズ あぶら	たら とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん しめじ だいこん たまねぎ ちんげんさい パセリ キャベツ しろねぎ	海そう類 くだもの類
17 水	ごはん 	○	若鶏肉のねぎダシかけ さつまいものみそ汁 砂丘らっきょう入り白和え		こめ さとう かたくりこ さつまいも こんにゃく	こま	とりにく みそ あぶらあげ とうふ	ぎゅうにゅう	ねぎ たまねぎ にんじん こまつな しめじ ちんげんさい	海そう類 くだもの類
18 木	ごはん 	○	ミンチカツ 春野菜カレー ごぼうサラダ		こめ パンこ こむぎこ かたくりこ じゃがいも	あぶら ドレッシング ノンエッグマヨ ネーズ	ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく たけのこ なし アスパラガス グリンピース ごぼう キャベツ きゅうり	豆類 海そう類
食育の日										
19 金	ごはん 	○	北栄野菜のホイコーロー ちんげんさいの彩りスープ フルーツ合わせ		こめ さとう かたくりこ ゼリー	あぶら	ぶたにく ベーコン とうふ	ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん たまねぎ にんにく ちんげんさい コーン おうとう パイン	海そう類
エコ給食の日										
22 月	ごはん 	○	若鶏肉の梅みそ焼き 竹輪のすまし汁 もやしのごま和え		こめ さとう	こま	とりにく みそ ちくわ とうふ かまぼこ	ぎゅうにゅう	うめ だいこん にんじん ねぎ えのきたけ もやし ほうれんそう	いも類 海そう類 くだもの類
23 火	コッペパン 	○	チリコンカン ABCマカロニスープ ジャーマンポテト		パン かたくりこ マカロニ じゃがいも		ぶたにく だいす ウインナー ベーコン	ぎゅうにゅう	たまねぎ ピーマン にんじん にんにく トマト だいこん キャベツ しめじ パセリ	海そう類 くだもの類
24 水	ゆかりごはん 	○	さばの塩焼き 若竹汁 五目きんぴら		こめ こんにゃく さとう	こま ごまあぶら	さば かまぼこ ぎゅうにく	ぎゅうにく わかめ	しそ たけのこ にんじん ねぎ たまねぎ ごぼう いんげん	豆類 くだもの類
25 木	ごはん 	○	豚肉のしょうが焼き 高野豆腐のみそ汁 こまつなのり酢和え		こめ さとう かたくりこ		ぶたにく みそ こうやとうふ まぐろ	ぎゅうにゅう のり	しょうが たまねぎ しめじ にんじん ほうれんそう しろねぎ こまつな もやし	いも類 海そう類 くだもの類
26 金	ごはん 	○	白身魚のカラフルマリネ じゃがいものそぼろ煮 切り干し大根の酢の物		こめ さとう かたくりこ じゃがいも こんにゃく	あぶら	ホキ とりにく	ぎゅうにゅう わかめ	あかピーマン きピーマン パセリ たまねぎ にんじん グリンピース しょうが きりぼしだいこん こまつな	豆類 くだもの類
30 火	コッペパン 	○	ささみのレモンソースかけ 塩こうじスープ アスパラガスとベーコンのソテー		パン さとう かたくりこ しおこうじ	あぶら オリーブあぶら	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが レモン フロッコロー だいこん たまねぎ にんじん えのきたけ アスパラガス キャベツ エリンギ	いも類 海そう類

※献立及び食材は、都合により変更することがあります。太字の食材は、北栄町産の食材です。 北栄町学校給食センター TEL 36-3244 担当：栄養教諭