

令和6年度4月 学校給食予定献立表

※ 給食には、毎日「牛乳(2群)」がつかます。
 ※ 都合により献立を変更する場合があります。

時津町学校給食公社第2調理場

日	曜	献立	体をつくるものになる				エネルギーのもとになる		栄養面	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー	たんぱく質
8	月	🌸🌸🌸🌸🌸🌸 始業式 🌸🌸🌸🌸🌸🌸								
9	火	🌻🌻🌻🌻🌻🌻 入学式 🌻🌻🌻🌻🌻🌻								
10	水	パーカーハウスパン アスパラガスのシチュー ハンバーグのケチャップ煮 キャベツのソテー お祝いデザート	とり肉 ベーコン ハンバーグ	スキムミルク 粉チーズ	にんじん アスパラガス パセリ	たまねぎ キャベツ	パーカーハウスパン じゃがいも 小麦粉 さとう でん粉 お祝いデザート	マーガリン 油	882	37.1
11	木	たけのこご飯 わかめうどん 五目きんぴら	油揚げ とり肉 かまぼこ ぶた肉	わかめ	にんじん 葉ねぎ にんじん	たけのこ しいたけ たまねぎ ごぼう こんにゃく	こめ さとう うどん さとう	油 ごま 油	799	27.2
12	金	ごはん 時津中なし キャベツともやしのスープ 春巻き 中華炒め	とり肉 はんぺん 春巻き ベーコン		にんじん には にんじん いんげん	キャベツ もやし たけのこ ヤングコーン	こめ 油 油 さとう	油 油	909	25.3
15	月	さくらごはん 具沢山のごま汁 いわしの甘露煮 キャベツのひじき和え	油揚げ 麦みそ いわし甘露煮		にんじん 葉ねぎ	たまねぎ ごぼう キャベツ	こめ じゃがいも	ごま	774	25.3
16	火	ごはん わかめスープ 焼き肉	とうふ とり肉 ぎゅう肉 赤みそ	わかめ	にんじん 葉ねぎ にんじん ピーマン	えのきたけ たまねぎ にんにく たまねぎ キャベツ りんご	こめ ごま油	油	767	30.6
17	水	小型コッペパン トマトクリームスパゲティ フレンチサラダ	ベーコン	生クリーム 粉チーズ	トマト ほうれん草	たまねぎ しめじ にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	コッペパン スパゲティ さとう	油	797	27.9
18	木	ごはん 時津中なし 若竹汁 彩り野菜の玉子焼き 浦上そばろ	とり肉 はんぺん 玉子焼き ぶた肉 揚げかまぼこ	わかめ	葉ねぎ にんじん	たけのこ こんにゃく もやし ごぼう	こめ さとう	油	767	29.7
19	金	ポークカレーライス (麦ごはん) ツナサラダ	ぶた肉 ツナ	粉チーズ	にんじん	たまねぎ グリンピース りんご レモン キャベツ きゅうり	じゃがいも こめ むぎ さとう	油 カレールフ ごま油	897	28.7
22	月	ごはん 白玉汁 さばホイル焼き いんげんのごま和え	とり肉 はんぺん さばホイル焼き		こまつな にんじん いんげん にんじん	えのきたけ	こめ しらたま さとう	ごま	766	26.4
23	火	ごはん かき玉汁 とんちゃん	たまご とり肉 はんぺん ぶた肉 米みそ		ほうれん草 にんじん にんじん ピーマン	えのきたけ たまねぎ たまねぎ キャベツ しょうが にんにく りんご	こめ でん粉	油	774	31.9
24	水	小型米粉パン 皿うどん シューマイ きゅうりの中華和え	ぶた肉 イカ はんぺん ちくわ シューマイ		にんじん	キャベツ もやし たまねぎ きゅうり	米粉パン チャーメン でん粉 さとう	油 ごま油 ごま	834	32.2
25	木	ジャンバラヤ ポテトスープ サーモンフライ	とり肉 ガルバンソ ベーコン サーモンフライ		にんじん ピーマン にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム にんにく しょうが たまねぎ	こめ さとう じゃがいも	油 油	852	29.5
26	金	ごはん みそ汁 鶏肉のつや煮 アスパラガスのソテー	油揚げ 麦みそ とり肉		葉ねぎ にんじん アスパラガス	キャベツ しょうが	こめ じゃがいも さとう	油	773	27.6
29	月	📺📞 昭和の日 🚌								
30	火	ごはん 肉じゃが わかめの梅肉和え ミニフィッシュ	ぶた肉	わかめ ミニフィッシュ	にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく セロリ きゅうり ばいにく	こめ じゃがいも さとう さとう	油 油	801	25.6

*献立の食材は、天候等により変更になる場合がございますのでご了承ください。

令和6年度も、安心・安全・おいしい給食作りに給食センター一同
努めてまいります。一年間、どうぞよろしくお願ひ致します。



入学・進級
おめでとうございます



令和6年度 4月食物アレルギー原因食品一覧表

時津町学校給食公社第2調理場

※牛乳は毎日つきます。

日	曜	献立	使用されている原因食品及びアレルゲン						備考
			乳製品類	卵類	魚介類・甲殻類	肉類・豆類	穀類	種実類	
10	水	パーカーハウスパン	乳				小麦		
		アスパラガスのシチュー	マーガリン・スキムミルク・粉チーズ(乳)				小麦粉(小麦)		
		ハンバーグのケチャップ煮				ハンバーグ(大豆)	ハンバーグ・デミグラスソース(小麦)		
		キャベツのソテー							
		お祝いゼリー				(大豆)			
11	木	たけのご飯				油揚げ(大豆)			
		わかめうどん			かまぼこ(魚) だし汁(煮干し)		うどん(小麦)		
		五目きんぴら						ごま(ごま)	
12	金	ごはん							
		キャベツともやしのスープ			はんぺん(魚)				
		春巻き				(大豆)	(小麦)		
		中華炒め			オイスターソース(牡蠣)				
15	月	さくらごはん							
		具沢山のごま汁			だし汁(煮干し)	油揚げ・麦みそ(大豆)		ごま(ごま)	
		いわしの甘露煮			(魚)	(大豆)	(小麦)		
		キャベツのひじき和え				しそひじき(大豆)	しそひじき(小麦)		
16	火	ごはん							
		わかめスープ				豆腐(大豆)			
		焼き肉				赤みそ(大豆)			
17	水	小型コッパン	(乳)				(小麦)		
		トマトクリームスパゲティ	生クリーム・粉チーズ(乳)				スパゲティ(小麦)		
		フレンチサラダ							
18	木	ごはん							
		若竹汁			はんぺん(魚) だし汁(かつお節)				
		彩り野菜の玉子焼き		(卵)	(かつお節だし) (魚介エキス)	(大豆)	(小麦)		
		浦上そばろ			揚げかまぼこ(魚)				
19	金	ポークカレーライス(麦ごはん)	粉チーズ(乳)				カレールウ(小麦)		
		ツナサラダ			ツナ(魚)				
22	月	ごはん							
		白玉汁			はんぺん(魚) だし汁(煮干し)				
		さばホイル焼き			(魚)	(大豆)			
		いんげんのごま和え						ごま(ごま)	
23	火	ごはん							
		かき玉汁		卵(卵)	はんぺん(魚) だし汁(かつお節)				
24	水	とんちゃん				米みそ(大豆)			
		小型米粉パン	(乳)				(小麦)		
		皿うどん			イカ(イカ) はんぺん・ちくわ(魚)		チャーメン(小麦)		
		シューマイ(2個)			(ほたて貝エキス)	(大豆)	(小麦)		
25	木	ぎゅうりの中華和え					ごま(ごま)		
		ジャンバラヤ							
26	金	ポテトスープ							
		サーモンフライ			(さけ)	(大豆)	(小麦)		
		ごはん			だし汁(煮干し)	油揚げ・麦みそ(大豆)			
26	金	みそ汁							
		鶏肉のつや煮							
		アスパラガスのソテー							
		アスパラガスのソテー							
29	月	昭和の日							
30	火	ごはん							
		肉じゃが							
		わかめの梅肉和え							
		ミニフィッシュ			(魚)				

※ コンタミネーションの資料が必要な場合は、時津町第2給食センター(☎095-882-4281)まで、ご連絡ください。

毎月必ず「食物アレルギー原因食品一覧表」と「献立表」を見て、チェックをお願いします。食物アレルギーの原因となる食品をまちがって食べることがないように注意しましょう。