

令和6年4月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうじきどどのえるもの	調味料ほか		
★ はし	8月	セルフドッグ (ドッグパン・魚ソーセージ ポイルキャベツ・1食ケチャップ)	魚肉ソーセージ	パン	キャベツ	ケチャップ	520	26.8
		牛乳	牛乳					
		ポトフ	鶏肉	じゃがいも	ブロッコリー たまねぎ にんじん	白ワイン コンソメ 食塩 カレー粉 白こしょう		
		ミニフィッシュ	いわし	砂糖 でん粉分解物		食塩		
★ はし	9火	かつおしぐれどんぶり (麦ごはん)	かつお	ごま 砂糖 サラダ油 米 麦	にんじん えだまめ しいたけ しょうが	こいくちしょうゆ 酒	571	23.1
		牛乳	牛乳					
		つみれ汁	つみれ(太刀魚) 厚揚げ	つみれ(でん粉・砂糖・小麦粉) さといも	だいこん はくさい にんじん こまつな しょうが	つみれ(食塩・アミノ酸) うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節(だし)		
★ はし	10水	チキンライス (麦入りチャーハン)	鶏肉	サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン にんにく	ケチャップ トマトピューレー ウスターソース 食塩 白こしょう	557	23.8
		牛乳	牛乳					
		卵入りコーンスープ	鶏卵 豆腐 ベーコン	でん粉	たまねぎ クリームコーン にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
★ はし	11木	バターパン		パン			513	24.8
		牛乳	牛乳					
		五目うどん	鶏肉 うずら卵 さつま揚げ わかめ	うどん	たまねぎ にんじん たけのこ 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ みりん 食塩 かつお節(だし)		
★ はし	12金	ほうれんそうとコーンのソテー	ウインナー	サラダ油	ほうれんそう コーン	うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう	589	21.4
		チキンカレー (麦ごはん)	鶏肉 ヨーグルト 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん グリンピース りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉		
		なつみかんサラダ	牛乳		キャベツ きゅうり なつみかん	ノンオイルクレーミーフレンチドレッシング		
★ はし	15月	黒砂糖パン		パン			513	20.4
		牛乳	牛乳					
		ジュリアンスープ	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ キャベツ にんじん パセリ	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
★ はし	16火	マカロニのミートソースかけ	豚肉 だいず 粉チーズ 脱脂粉乳	マカロニ サラダ油	たまねぎ にんじん パセリ にんにく	ケチャップ トマトピューレー デミグラスソース 赤ワイン ウスターソース こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう	545	22.3
		ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		みそけんちん汁	豆腐 合わせみそ 鶏肉	じゃがいも サラダ油	だいこん にんじん ごぼう 白こんにゃく 葉ねぎ	酒 かつお節(だし)		
★ はし	17水	いわしの煮物	いわし	砂糖 でん粉 グラニュー糖 糖蜜		しょうゆ みりん 食塩	505	18.3
		添え野菜			キャベツ にんじん			
		ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
★ はし	18木	新たまねぎのみそ汁	豆腐 合わせみそ わかめ		たまねぎ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)	585	26.7
		トマトオムレツ	鶏卵 鶏肉	植物油脂 加工でん粉	たまねぎ	ケチャップ トマトピューレー トレハロース		
		いんげんソテー		サラダ油	いんげん	食塩 白こしょう		
		米粉入りパン		パン				
★ はし	18木	いちごジャム			いちごジャム		585	26.7
		牛乳	牛乳					
		春野菜のクリーム煮	牛乳 鶏肉 ベーコン	じゃがいも サラダ油	キャベツ アスパラガス たまねぎ コーン にんじん 菜の花 エリンギ しめじ	アレルゲンフリーホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう		
かりぼり煮干し	煮干し	砂糖 ごま	レーズン	こいくちしょうゆ みりん				

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和6年4月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしきとどのえるもの	調味料ほか			
★ はし	19	金	ごはん	米			658	28.3	
			牛乳	牛乳					
			つわとたけのこの煮物	鶏肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ こんぶ	じゃがいも 砂糖	たけのこ 黒こんにやく にんじん つわ しいたけ			うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし)
			手作りふりかけ ヨーグルト	しらす干し 青のり粉 わかめ ヨーグルト	ごま ごま油				酒
★ はし	22	月	テーブルロールパン	パン			525	19.9	
			牛乳	牛乳					
			スパゲッティナポリタン	鶏肉 ロースハム	スパゲッティ サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム にんにく			ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン ウスターソース コンソメ 食塩 白こしょう
		カラフルポンチ	ゼリー(豆乳・寒天)	砂糖 ゼリー(水あめ・果糖ぶどう糖液糖・ 加工でん粉・砂糖)	もも(黄・白) みかん バインアップル いちご ゼリー(りんご果汁・ぶどう果汁・もも果汁)	ビタミン飲料の素 ゼリー(香料)			
★ はし	23	火	九州の恵みごはん	だいず	米 押麦 黒米 もち麦 青玄米 もちきび もち玄米 赤米 もちあわ			609	23.1
			牛乳	牛乳					
			肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにやく いんげん しいたけ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		
			春の香りあえ いよかんゼリー	寒天	砂糖 異性化液糖	キャベツ 菜の花 にんじん いよかん果汁	すりおろしにんじんドレッシング 増粘多糖類 香料		
★ はし	24	水	ごはん	米			569	22.8	
			牛乳	牛乳					
			マーボーじゃがいも	牛肉 豚肉 だいず 厚揚げ 赤みそ	じゃがいも 砂糖 でん粉 サラダ油 ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ えだまめ しいたけ にんにく しょうが			ケチャップ こいくちしょうゆ 酒 とうぼんじゃん
		くきわかめのごま炒め	かまぼこ くきわかめ	ごま 砂糖 ごま油	もやし にんじん	うすくちしょうゆ みりん			
★ はし	25	木	ミルクパン	パン			552	28.0	
			牛乳	牛乳					
			豆腐の中華煮	豆腐 豚肉 かまぼこ	でん粉 ごま油 サラダ油	はくさい キャベツ にんじん たけのこ えだまめ しいたけ しょうが にんにく			うすくちしょうゆ 酒 オイスターソース みりん 中華だし 食塩 白こしょう
			蒸しぎょうざ	ぎょうざ(豚肉)	ぎょうざ(小麦粉・還元水あめ・豚脂・ パン粉・でん粉・砂糖・ごま油・大豆油)	ぎょうざ(キャベツ・にら)			ぎょうざ(ポークエキス・食塩・しょうゆ・ オイスターソース・こしょう)
		もやしのカレー炒め		サラダ油	もやし	うすくちしょうゆ 食塩 カレー粉			
★ はし	30	火	ブルコギどんぶり	豚肉(もも・ばら) 赤みそ こんぶ	サラダ油 ごま 米	キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン りんご にんにく しょうが	こいくちしょうゆ ケチャップ ウスターソース みりん 酒 一味とうがらし	576	26.0
			牛乳	牛乳					
			卵スープ	鶏卵 豆腐 鶏肉	でん粉	たまねぎ チンゲンサイ にんじん えのきたけ	うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩		
			くだもの				くだもの		

令和6年4月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
559	23.7



お知らせ

<今月の行事>

- 8日(月) 新任式, 始業式(2年生~6年生は給食あり)
- 9日(火) 入学式(2年生~6年生は給食あり)
- 15日(月) 1年生給食開始
- 26日(金) 春の一日遠足(お弁当を持ってきましょう)
- 29日(月) 昭和の日



<はしをもってくる日>

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいに洗ったはしを、わずれないように持ってきましょう。

9日 11日 16日 17日 19日 23日 24日

入学・進級 おめでとうございます

心身ともに大きく成長するために、すききらい
せず、栄養バランスのとれた食事と規則正しい
生活を心がけましょう。