

# 令和8年 4月 こんだてひょう

今月の目標： 楽しく食べよう

東部C学校給食共同調理場(打出中・粟津中・北大路中・石山中・南郷中・田上中・青山中・瀬田中・瀬田北中)  
 大津市教育委員会

日	曜	献立名	主 材				エネルギー たんぱく質 脂 質
			① おもにエネルギーの もとになる	② おもに 体をつくる	③ おもに体の調子を 整える	その他	
13	月	はなみこんだて 【お花見献立】 コッペパン 花型ハンバーグのケチャップソースかけ いろどりやさい 彩り野菜 コーンポタージュスープ*	コッペパン なたね油 三温糖 和風ドレッシング ホワइटルウ	牛乳 花型ハンバーグ	だいこん こまつな にんじん とうもろこし たまねぎ パセリ	ウスターソース ケチャップ コンソメ こしょう 塩	715kcal 27.1g 25.2g
14	火	きょうどりょうり とくさんぶつ かごしまけん 【郷土料理・特産物：鹿児島県】 しがけんさんむぎ 滋賀県産麦ごはん・ふりかけ(かつお) ぎゅうにゅう 牛乳 さわらの竜田揚げ さつま汁 ゼリー(みかん)	麦ごはん でん粉 なたね油 ゼリー(みかん)	ふりかけ(かつお) 牛乳 さわら 鶏肉 厚揚げ みそ	しょうが だいこん たまねぎ にんじん ごぼう 青ねぎ	酒 しょうゆ 煮干し	832kcal 33.0g 27.0g
15	水	しがけんさんむぎ 滋賀県産麦ごはん とりにく 鶏肉のカレーマヨ焼き あおな 青菜のおひたし ぶた 豚じゃが	麦ごはん マヨネーズ 三温糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 豚肉	チンゲンサイ はくさい たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん	酒 塩 カレー粉 しょうゆ 削り節 みりん	725kcal 36.8g 18.8g
16	木	しがけんさんむぎ 滋賀県産麦ごはん ヤンニョムチキン ナムル わかめスープ	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖 ごま油 すりごま	牛乳 鶏肉 わかめ 豆腐	しょうが ほうれんそう りょくとうもやし にんじん にんにく たまねぎ 白ねぎ	酒 塩 しょうゆ みりん コチュジャン ケチャップ トウバンジャン 中華スープ こしょう	756kcal 32.3g 21.9g
17	金	【かみかみデー】 しがけんさんむぎ 滋賀県産麦ごはん のむヨーグルト(B) いかのかりん揚げ ぶたにく いた もの じゃがいもと豚肉の炒め物 とりだんごじる 鶏団子汁	麦ごはん でん粉 なたね油 じゃがいも 三温糖	のむヨーグルト (B) むらさきいか 豚肉 チキンボール	しょうが たまねぎ にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく 青ねぎ	酒 しょうゆ 塩 こしょう 出し昆布 削り節	733kcal 30.3g 14.5g
20	月	こくとう 黒糖パン ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のバジル焼き ポテトサラダ コンソメスープ	黒糖パン なたね油 じゃがいも マヨネーズ	牛乳 鶏肉 ウインナー	にんにく とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ パセリ	白ワイン 塩 こしょう バジルソース コンソメ	734kcal 35.6g 24.8g
21	火	にゅうがく しんきゅう いわ こんだて 【入学・進級お祝い献立】 せきはん 赤飯・ごましお ぎゅうにゅう 牛乳 ちくわの米粉天ぷら☆ はる た 春の炊きあわせ プリン(いちご)	赤飯 ごましお 上新粉 なたね油 じゃがいも 三温糖 プリン(いちご)	牛乳 焼き竹輪 鶏肉	こんにゃく だいこん にんじん たけのこ ふき	みりん しょうゆ 削り節	847kcal 27.2g 29.0g

☆ 21日(火) ちくわの米粉天ぷら

中学生は2個です。

日 曜	献 立 名	主 な 材 料				エネルギー たんぱく質 脂 質	
		⑨ おもにエネルギーの もとになる	⑩ おもに 体をつくる	⑪ おもに体の調子を 整える	その他	中学校	
22	水	【残さず食べようデー】 滋賀県産麦ごはん のむヨーグルト(A) 厚揚げと大豆のコロコロ揚げ 海藻サラダ チキンカレー	麦ごはん でん粉 なたね油 しそドレッシング じゃがいも カレールウ	のむヨーグルト (A) 厚揚げ 大豆 海藻ミックス 鶏肉	だいこん きゅうり たまねぎ にんじん	塩 ウスターソー ス ケチャップ カレー粉 こしょう	795kcal 26.0g 22.3g
23	木	滋賀県産麦ごはん 豚肉の香味焼き 春キャベツのおかかあえ 厚揚げの炒め煮	麦ごはん 三温糖 なたね油 じゃがいも	牛乳 豚肉 花かつお 鶏肉 厚揚げ	白ねぎ キャベツ こまつな たまねぎ さやいんげん	酒 しょうゆ 米酢 みりん 塩 削り節	735kcal 35.0g 18.4g
24	金	【滋賀の産物を食べようデー】 滋賀県産麦ごはん 鶏肉のから揚げ こまつなと赤こんにゃくの炒め物 打ち豆汁	麦ごはん でん粉 なたね油	牛乳 鶏肉 豚ひき肉 打ち豆(大豆) 油揚げ みそ	こまつな 赤こんにゃく りよくとうもろやし だいこん たまねぎ にんじん 青ねぎ しょうが	酒 しょうゆ みりん 煮干し	769kcal 36.2g 24.0g
27	月	コッペパン フライドポテト 春キャベツのサラダ ハッシュドポーク	コッペパン じゃがいも なたね油 三温糖 ハヤシルウ	牛乳 豚肉	キャベツ にんじん とうもろこし レモン果汁 たまねぎ エリンギ トマト	塩 しょうゆ 米酢 ケチャップ ウスターソー ス こしょう	729kcal 25.5g 25.6g
28	火	【外国料理・中国】 滋賀県産麦ごはん 揚げポークしゅうまい☆ バンサンスー(春雨の中華サラダ) 八宝菜	麦ごはん なたね油 はるさめ 三温糖 ごま油 でん粉	牛乳 ポークしゅうまい 鶏肉	キャベツ とうもろこし はくさい たまねぎ にんじん チンゲンサイ 乾しいたけ	しょうゆ 米酢 塩 中華スープ こしょう	791kcal 25.8g 24.4g
30	木	滋賀県産麦ごはん さばの塩焼き 豚肉と野菜の炒め物 豆腐と油揚げのみそ汁	麦ごはん なたね油 三温糖	牛乳 さば 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	キャベツ にんじん ピーマン たまねぎ 青ねぎ	酒 塩 中華スープ オイスター ソース しょうゆ こしょう 煮干し	742kcal 35.8g 27.0g

☆ 28日(火) 揚げポークしゅうまい 中学生は4個です。

※ 材料等の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。

\* は、新しい料理などです。お楽しみに・・・

### ★こんだてから

- 14日 「さつま汁」は、鶏肉を使った具沢山のみそ汁で、鹿児島県全地域で食べられている郷土料理です。また、鹿児島県は、あまなつ、タンカン、温州みかんなど美味しい柑橘類で知られています。
- 21日 赤飯の赤色には意味があります。昔から、「赤色には災いを避ける力がある」と信じられていたので、魔除けの意味を込めてお祝いの日には赤飯が食べられてきました。日本の伝統的な食文化の一つです。

### 学校給食費について

● 中学校給食費は、1月あたり 290円/日×給食日数です。

□ 座振替日は毎月28日です。(28日が土日祝の場合は金融機関の翌営業日となります。)

● 学校給食費の未納がある場合、学校給食課(TEL528-2636)にご連絡ください。納付書を郵送します。

大津市学校給食課のInstagramでは、給食の献立を投稿しています。こちらをチェック

