

令和7年 4月 こんだてひょう

今月の目標: 楽しく食べよう

東部B学校給食共同調理場(田上小・上田上小・青山小・瀬田小・瀬田南小・瀬田東小・瀬田北小)

大津市教育委員会

日	曜	献立名	主 な 材 料				エネルギー たんぱく質 脂 質 小学校
			(黄) おもにエネルギーの もとになる	(赤) おもに体をつくる	(緑) おもに体の調子を 整える	その他	
11	金	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらのつけ焼き みずな 水菜のマヨネーズあえ はる た 春の炊きあわせ	麦ごはん なたね油 マヨネーズ じゃがいも 三温糖	牛乳 さわら 鶏肉	しょうが みずな キャベツ こんにゃく だいこん にんじん たけのこ ふき さやいんげん	酒 しょうゆ みりん 塩 削り節	543kcal 25.7g 17.4g
14	月	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 フライドポテト はる 春キャベツのサラダ ハッシュドポーク	麦ごはん 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 とうもろこし レモン果汁 たまねぎ にんじん 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	565kcal 17.7g 17.2g
15	火	コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のマーマレード焼き わかめサラダ・和風ドレッシング とうにゅうい 豆乳入りじゃがいものポタージュ	コッペパン マーマレード なたね油 和風ドレッシング じゃがいも ホワイトルウ	牛乳 鶏肉 わかめ 豆乳	キャベツ にんじん たまねぎ パセリ	塩 こしょう 酒 しょうゆ コンソメ	570kcal 29.8g 16.6g
16	水	【かみかみデー】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん のむヨーグルト(B) あかうお 赤魚のカレー揚げ れんこんとくきわかめの鶏そぼろ炒め* ぶたじる 豚汁	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖	のむヨーグルト(B) 赤魚 鶏ひき肉 くきわかめ 豚肉 油揚げ みそ	れんこん だいこん にんじん ごぼう 青ねぎ	酒 しょうゆ カレー粉 みりん 煮干し	546kcal 22.5g 13.5g
17	木	【お花見献立】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ポークハンバーグ 焼きソースかけ だいこん あまず 大根の甘酢あえ さくらかまぼこと寒天のすまし汁	麦ごはん 三温糖 でん粉	牛乳 ポークハンバーグ ちらしかまぼこ(桜) わかめ 糸寒天	だいこん にんじん きゅうり たまねぎ えのきたけ	みりん しょうゆ 米酢 塩 出し昆布 削り節	578kcal 18.7g 16.7g
18	金	【外国料理・中国】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 あげぎょうざ☆ キャベツとコーンのオイスターソース炒め とりにく やさい ちゅうかに 鶏肉と野菜の中華煮	麦ごはん なたね油 三温糖 でん粉	牛乳 ぎょうざ 鶏肉 蒸しかまぼこ	キャベツ カラーピーマン とうもろこし はくさい たまねぎ にんじん だいこん 乾しいたけ	しょうゆ オイスター ソース こしょう 塩 中華スープ	545kcal 22.4g 14.8g
21	月	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 あじの赤しそマヨ焼き* きんぴらごぼう あつあ 厚揚げのみそ汁	麦ごはん マヨネーズ なたね油 三温糖 ごま油 すりごま	牛乳 あじ 豚肉 厚揚げ みそ	赤しそ ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん たまねぎ 乾しいたけ こまつな	塩 酒 しょうゆ 煮干し	562kcal 26.1g 19.5g

☆ 18日(金) 揚げぎょうざ 小学生は低学年・中学年:2個、高学年:3個です。

日	曜	献立名	主 な 材 料				エネルギー たんぱく質 脂 質
			(黄) おもにエネルギーの もとになる	(赤) おもに体をつくる	(緑) おもに体の調子を整える	その他	
22	火	こくとう ぎゅうにゅう 黒糖パン 牛乳 や 焼きフランクフルト アスパラガスのサラダ ・かんきつ 柑橘ドレッシング こめこ 米粉マカロニとじゃがいものスープ煮*	黒糖パン 柑橘ドレッシング 米粉マカロニ じゃがいも	牛乳 フランクフルト 鶏肉	アスパラガス キャベツ たまねぎ にんじん グリンピース	コンソメ 塩 こしょう	596kcal 23.1g 20.3g
23	水	【しが さんぶつ た 滋賀の産物を食べようデー】 おおつさんむぎ ぎゅうにゅう 大津産麦ごはん 牛乳 わかさぎのからあげ こまつな 小松菜のおひたし かしわのじゅんじゅん	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖	牛乳 わかさぎ 鶏肉 焼き豆腐	こまつな だいこん にんじん たまねぎ はくさい えのきたけ 青ねぎ 赤こんにゃく	酒 塩 しょうゆ みりん 削り節	541kcal 22.5g 16.3g
24	木	【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】 おおつさんむぎ ぎゅうにゅう 大津産麦ごはん 牛乳 とりこく や 鶏肉のマスタード焼き きのこのブラウンシチュー クレープ (いちご)	麦ごはん なたね油 じゃがいも ハヤシルウ クレープ (いちご)	牛乳 鶏肉 豚ひき肉	たまねぎ にんじん ぶなしめじ エリンギ	白ワイン 塩 こしょう 粒入りマス タード しょうゆ コンソメ	651kcal 28.0g 20.7g
25	金	おおつさんむぎ ぎゅうにゅう 大津産麦ごはん 牛乳 さばの塩こうじ焼き はるさめ す 春雨の酢のもの み しる 実だくさんみそ汁	麦ごはん 塩麴 なたね油 はるさめ 三温糖 ごま油	牛乳 さば 豆腐 みそ	キャベツ にんじん だいこん たまねぎ 青ねぎ ぶなしめじ	酒 塩 みりん 米酢 しょうゆ 煮干し	556kcal 24.5g 19.2g
28	月	【おおつさんむぎ のこ さんぶつ た 大津産麦ごはん のむヨーグルト(A) ひよこまめとかぼちゃのしゃりしゃりあげ はる ぶたにく 春キャベツと豚肉のソテー せたひがししょうがっこう 瀬田東小学校おすすめカレー	麦ごはん ひよこまめ 上新粉 なたね油 じゃがいも カレールウ	のむヨーグルト(A) 豚肉 鶏肉 みそ 豆乳	かぼちゃ キャベツ エリンギ たまねぎ にんじん さやいんげん	塩 コンソメ こしょう ウスターソース ケチャップ カレー粉	613kcal 18.2g 15.1g
30	水	【きょうどりょうり とくさんぶつ みやざきけん 郷土料理・特産物：宮崎県】 おおつさんむぎ ぎゅうにゅう 大津産麦ごはん 牛乳 チキン南蛮* に 煮しめ ゼリー (ひゅうがなつ 日向夏)	麦ごはん でん粉 なたね油 タルタルソース 三温糖 ゼリー (日向夏)	牛乳 鶏肉 焼き竹輪	にんじん こんにゃく たけのこ ごぼう 切干しだいこん だいこん 乾しいたけ	米酢 しょうゆ みりん 削り節	637kcal 24.5g 20.6g

※ 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・・・

※ エネルギー、たんぱく質、脂質の値は小学校3・4年生の一食当たりの栄養量です。

★こんだてから

- 23 日 「じゅんじゅん」というのは、びわ湖でとれた魚や牛肉、鶏肉などをすき焼き風に甘辛く味付けした郷土料理です。主に、湖北地方などで食べられてきました。料理の名前は、具材を鍋で煮る時に出る音が「じゅんじゅん」と聞こえたことからきているといわれています。
- 28 日 瀬田東小学校おすすめカレーは、春においしい、にんじんやたまねぎ、じゃがいも、さやいんげんを取り入れたチキンカレーです。コクを出すために、みそと豆乳を少し入れています。
- 30 日 「チキン南蛮」は、鶏のから揚げを甘酢のタレに浸けた料理で、宮崎県の郷土料理です。また、「煮しめ」は「神楽煮しめ」と呼ばれ、高千穂町で村人にふるまわれる料理の一つです。「日向夏」は、宮崎県特産の柑橘類です。

・・・保護者の方へお願い・・・

●皆様からいただいております学校給食費は、すべて食材の購入費となっています。

毎月の学校給食費は期日までにお支払いいただきますようお願いいたします。

4月分の口座振替日は5月28日(水)です。

●納付予定額は、小学校3,120円です。ただし、学校行事等により変更となる場合があります。

●第3子以降の給食費免除の申請を随時受付しています。詳しくは市HPをご確認ください。