



令和7年4月 給食献立予定表



大津町学校給食センター
TEL (293)2504

ひ	ようび	しゅしよく (ごはん・パン)	ぎゅう にゆう	おかず	ざいりよう				えいりよう		ひとくちメモ
					あか	きいろ	みどり	ちようみりよう	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
					ちやにくや ほねになる	ねつやちから になる	からだのちようしをとのえ る	だし			
10	もく	ごはん		マーボーはるさめ きりぼしのちゅうかあえ	ぎゅうにゆう とうふ ツナ ぶたにく だいずミート みそ	こめ あぶら はるさめ さとう ごまあぶら ごま	たまねぎ にんじん ねぎ たけのこ きりぼしだいこん きゅうり しょうが にんにく	さけ オイスターソース しょうゆ トウバンジャン す	547 663 816	21.1 24.6 30.0	ご入学・ご進級おめでとうございます。 今日から新年度の給食が始まります。 手を洗い、身支度を整えて、みんなで協 力して給食の準備や片付けをしましょう。
11	きん	セルフサンド (せわり コッペパン)		やさいとウィンナーのスープ からいもサラダ	ぎゅうにゆう ウィンナー ツナ	コッペパン あぶら さつまいも マヨネーズ(たまごなし)	にんじん たまねぎ キャベツ しめじ きゅうり コーン にんにく パセリ	チキンがらスープ ワイン しょうゆ コンソメ しお こしょう	484 611 773	19.0 23.3 28.6	今日は、からいもサラダをパンにはさん で、セルフサンドにして食べましょう。 泡立てた石鹸でしっかりと手を洗い、清 潔なハンカチで手を拭きましょう。
14	げつ	ぶちまるごはん		いわししょうがに キャベツのみそしる	ぎゅうにゆう とうふ あぶらあげ みそ わかめ いわししょうがに	こめ ぶちまるむぎ じゃがいも	キャベツ にんじん ねぎ しいたけ	だしいりこ	496 589 716	20.8 23.2 27.7	5月くらいまで、お店には春キャベツが 並びます。冬キャベツと比べると、春 キャベツは葉の巻きがゆるく、やわらか めでみずみずしいのが特徴です。
15	か	ミルクパン		タラのトマトスープ フルーツポンチ	ぎゅうにゆう タラ	ミルクパン じゃがいも あぶら さとう カクテルゼリー	にんじん たまねぎ キャベツ カットトマト にんにく パセリ みかん パイン もも	ケチャップ チキンがらスープ しょうゆ コンソメ こしょう ワイン	420 551 706	18.1 22.5 28.4	給食のパンは、菊池の七城町にあるパン 工場で作られています。材料の小麦粉は 国産100%です。熊本県産の小麦粉も半 分以上使われています。
16	すい	むぎごはん		ちぐさやき ぶたじる のりこうみふりかけ	ぎゅうにゆう ぶたにく とうふ みそ ちぐさやき のりこうみふりかけ	こめ むぎ こんにやく あぶら	にんじん だいこん ごぼう ねぎ しょうが	だしいりこ さけ	479 572 711	20.3 22.9 28.1	給食センターでは、いりこ・昆布・けず り節で、「だし」をとっています。だしに は、うまみ成分がたくさん含まれていま す。今日の豚汁は、いりこでだしをとっ りましたよ。
17	もく	★お祝い給食(入学・進級) ごはん		ハンバーグのきのこソース わかたけじる おいわいとうにゆうプリン	ぎゅうにゆう とうふ わかめ ハンバーグ	こめ さとう でんぶ おいわいとうにゆうプリン	にんじん たけのこ ねぎ しめじ えのきたけ たまねぎソーテー	だしこんぶ けずりぶし しお さけ しょうゆ みりん ケチャップ ウスターソース	527 606 736	19.7 21.5 26.6	今日は入学・進級のお祝いメニューで す。行事食は、伝統行事などの際にいた だく特別な食事です。旬の食材を使っ たものが多く、風物詩にもなります。
18	きん	★ふるさとくまさんデー(菊池) しよくパン		 とりごぼうスープ にんじんサラダ いちごジャム	ぎゅうにゆう とりにく ツナ	しよくパン じゃがいも あぶら ごまあぶら アーモンド いちごジャム コールスロートレッシング	ごぼう にんじん たまねぎ ねぎ きゅうり コーン	チキンがらスープ しょうゆ しお こしょう	462 579 722	18.7 22.8 28.3	今日は熊本県内の郷土料理や特産品な どを紹介する献立の日「ふるさとくま さんデー」です。今月は菊池地域です。 学校にお届けしているお便りも見ても ください。
21	げつ	ぶちまるごはん		つみれじる たけのこのひこずり	ぎゅうにゆう つみれ あぶらあげ ぶたにく みそ	こめ ぶちまるむぎ じゃがいも こんにやく さとう ごまあぶら ごま	にんじん だいこん ねぎ たけのこ いんげん しいたけ	だしこんぶ けずりぶし しょうゆ さけ みりん	501 600 724	21.4 24.6 29.7	たけのこは、春が旬の食べ物です。旬 とは、その食べ物が1年のうちで一番 美味しく、栄養価が高くて、たくさんと れる時期のことです。
22	か	★からいもデー(大津町のからいもを使用) ミルクパン		 つくねとチンゲンサイのちゅうかスー プ だいがくいも	ぎゅうにゆう つくね	ミルクパン ごまあぶら さつまいも あぶら ごま さとう くるざとう	チンゲンサイ ねぎ もやし にんじん しいたけ	チキンがらスープ ちゅうかスープ しょうゆ こしょう みりん	504 663 849	18.0 22.4 28.0	今日は大津町のおいしいからいもを使 った献立の日「からいもデー」です。 今月は大学芋にして提供します。タレ は砂糖・黒砂糖・醤油・みりん・水で 作ります。
23	すい	おやこ どんぶり (むぎごはん)		ごまネーズあえ	とりにく かまぼこ たまご ぎゅうにゆう ちりめん	こめ むぎ あぶら さとう でんぶ ごま マヨネーズ(たまごなし)	たまねぎ にんじん ねぎ もやし しいたけ きゅうり コーン	だしこんぶ けずりぶし しょうゆ みりん しお す	507 579 755	18.4 20.7 25.7	親子丼は卵と鶏肉を使います。丼物は 、ごはんと一緒に早く食べてしまいが ちです。よくかむことを意識して、し っかりかんでいただきますしよ。
24	もく	ポークカレー ライス (ごはん)		ビーンズサラダ	ぶたにく ツナ ぎゅうにゆう チーズパウダー だいず おおふくめ きんときまめ	こめ じゃがいも かおりごまドレッシング	たまねぎ にんじん きゅうり コーン	カレールウ ワイン ウスターソース ケチャップ こしょう	616 735 897	21.1 24.1 29.1	学校給食で人気料理の一つ、カレーラ イス。給食センターでは、ウスターソ ースやケチャップ、チーズパウダー、 複数のカレールウをブレンドして作り ます。
25	きん	こくとうパン		スパゲティナポリタン アーモンドサラダ	ぎゅうにゆう ベーコン チーズパウダー	こくとうパン スパゲティ アーモンド あぶら イタリアンドレッシング	たまねぎ にんじん しめじ ピーマン もやし きゅうり コーントマトピューレ にんにく	ケチャップ ワイン ウスターソース しお	508 625 812	18.2 21.6 27.1	ナポリタンはどこの国で生まれた料理 でしょうか。正解は日本です。ベー コンやたまねぎ、ピーマンを炒めて トマトやケチャップなどで味付けした スパゲティです。
28	げつ	ぶちまるごはん		にくじゃが ごまずあえ	ぎゅうにゆう ぶたにく ちぎりあげ あつあげ ちりめん わかめ	こめ ぶちまるむぎ じゃがいも さとう こんにやく ごま	たまねぎ にんじん グリーンピース もやし きゅうり	さけ みりん しょうゆ す しお	499 608 738	20.1 23.6 28.2	春には新じゃがが出回ります。4～5 月にかけてが最盛期です。新じゃがは 皮がうすく、水分が多いのが特徴で す。今日は肉じゃがに使います。
30	すい	むぎごはん		はるまき タラとキムチのチゲスープ	ぎゅうにゆう タラ とうふ みそ はるまき	こめ むぎ ごま ごまあぶら あぶら	はくさいキムチ にんじん もやし だいこん ねぎ	チキンがらスープ	549 696 799	18.8 22.0 26.0	給食には、生産者さんやお店の方、給 食を作ったくださる方、トラックの運 転手さんなど、たくさんの方の思いが 込められています。感謝していただき ましょ。

☆献立、食材、実施の有無は都合により変更になる場合があります。ご了承ください。
☆栄養量(エネルギー・たんぱく質)は、上段が幼稚園、中段が小学校、下段が中学校です。
☆17日(木)のお祝い豆乳プリンは行事食のため、休みの学校・学年・学級には別日に提供します。

にゆう がく しん きゆう

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。給食センターでは、みなさんの健やかな成長を支えるための安全安心な給食を提供できるように職員一同努めていきたいと思ひます。1年間どうぞよろしくお願ひします。



【ふるさとくまさんデー】

熊本県内の郷土料理や特産物を知ってもらうために、毎月19日(食育の日)前後に、ふるさとくまさんデーを設定します。どんな料理や食材が出るか、楽しみにしててください。

【からいもデー】

毎月1回、からいもデーとして、大津町でとれたからいもを使った献立をお届けします。阿蘇山の火山灰を含む土壌で作られた大津町のからいもは、とてもおいしいです。ビタミンや食物繊維などの栄養もたっぷりです。おいしいからいもを味わってください。