



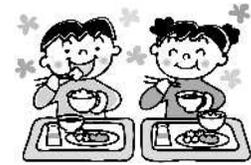
4がつ よていこんだてひょう



荻田町立学校給食センター

荻田町磯浜町2丁目2-9 Tel. 093-436-0213

2026年

日 (曜)	主食 (添え物)	おかず	つかわれている しょくひんと そのほたらき						調味料 その他	ひとくちメモ		
			あかのしょくひん おもにからだをつくる ものになるもの	みどりのしょくひん おもにからだのちようじを ととのえるものになるもの	きいろのしょくひん おもにエネルギーの ものになるもの	たんぱく質		脂質				
9 (木)	むぎ ごはん	ハヤシライス こまつなとウインナーのソテー ヨーグルト	ぶたにく ウインナー	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん トマト こまつな	たまねぎ マッシュルーム コーン	こめ むぎ じゃがいも	ナブ なたねあぶら ハヤシルウ	ウインナー しょうゆ デミグラスソース ウスターソース しょうゆ	<p>【献立のねらい】 春を感じる料理(春が旬の食材)や、新しい学級に早く慣れるように、また楽しく会食できるように人気のあるメニューを取り入れています。</p>  <p>毎月19日は 食育の日</p> <p>給食では毎月19日に、地域の産物について紹介していきます。今月はみやこ町でとれた「筍」です。旬の掘れたての筍は、えぐみが少なく、やわらかいのが特徴です。みやこ町は古くから筍の生産がさかんです。17日は筍ごはんで味わいましょう。</p> <p>魚の骨に注意! 給食では、魚を使った料理が登場します。給食の魚の骨は、大きいものや小さいもの、食べられるものや食べられないものがあります。自分で魚の骨に注意して食べましょう。口の中でよくかむことで、魚の骨に気付くことができます。</p> <p>今月の地場産物予定 荻田町 米 米みそ</p> <p>みやこ町または行橋市 ねぎ 筍 はちみつ 小松菜</p>		
10 (金)		ごにゆうがく おめでとうございます										
13 (月)	コッペ パン	オムレツ キャベツとハムのマリネ とうにゅうみそチャウダー	たまご あさり チキン とうにゅう こめみそ	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ コーン キャベツ	パン さとう じゃがいも コーンスターチ	ナブ なたねあぶら	しょうゆ す ウイン ナブ しょうゆ コンソメ			
14 (火)	ごはん	はつがげんまいいりつくね ちくぜんに たかなのあぶらいため	とりにく	ぎゅうにゅう しらすばし こんぶ	にんじん たかなづけ	こんにゃく ごぼう たけのこ しいたけ	こめ さとう ごま なたねあぶら		しょうゆ さけ みりん			
15 (水)	むぎ ごはん	さばのしょうがに きりぼしだいこんのいために たまねぎのみそしる	さば あぶらあげ あつあげ こめみそ	ぎゅうにゅう こんぶ わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ きりぼしだいこん えのきたけ しょうが	こめ むぎ さとう	なたねあぶら	しょうゆ いりこだし			
16 (木)	むぎ ごはん	チキンカレー はるさめともやしのソテー	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ にんにく りんご もやし	こめ はるさめ むぎ こむぎこ じゃがいも はちみつ	ナブ なたねあぶら	ウイン ナブ しょうゆ ウスターソース デミグラス			
17 (金)	たけのこ ごはん	【食育の日:たけのこ】 いわしのかんろに たぬきじる いちごゼリー	とりにく あぶらあげ いわし てんぷら	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	たまねぎ たけのこ こんにゃく えのきたけ しょうが	こめ さとう ゼリー(さとう)	なたねあぶら	しょうゆ さけ しょうゆ みりん こんぶだし かつおだし			
20 (月)	ミルク ねじり パン	ハンバーグトマトソース ベーコンとキャベツのスープ	とりにく ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	たまねぎ にんにく セロリー キャベツ	パン さとう でんぷん じゃがいも	ナブ なたねあぶら	しょうゆ しょうゆ デミグラス ウスターソース ウイン ナブ しょうゆ			
21 (火)	むぎ ごはん	マーボー豆腐 キャベツのパンパコッパサラダ	とりにく ぶたにく とうふ あかだしみそ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ごぼう しいたけ キャベツ しょうが にんにく ねぶかねぎ	こめ むぎ さとう でんぷん	なたねあぶら ドレッシング ごま	しょうゆ さけ しょうゆ とうぼんじゃん			
22 (水)	むぎ ごはん	いわしかりかりフライ こんにゃくのきんぴら じゃがいものみそしる	てんぷら あぶらあげ こめみそ	ぎゅうにゅう いわし わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ こんにゃく ごぼう	こめ むぎ さとう じゃがいも	なたねあぶら ごま	さけ しょうゆ とうがらし いりこだし			
23 (木)	むぎ ごはん	かしわうどん ごもくまめ いっしょくのりかつおぶりかけ	とりにく だいち ちくわ かつおぶし	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ のり	にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ ごぼう	こめ むぎ うどん さとう	なたねあぶら	さけ しょうゆ みりん こんぶだし かつおだし			
24 (金)	ごはん	けんさんやさいのあつやきたまご しおにくじゃが ごぼうみそ	たまご こめみそ ぶたにく	ぎゅうにゅう しらすばし	にんじん	たまねぎ ごぼう こんにゃく しょうが えだまめ	こめ さとう じゃがいも	なたねあぶら ごま	みりん さけ とりからスープ しょうゆ			
27 (月)	ワロフ パン いちごジャム	てりやきチキン やさしいソテー コーンポタージュ	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん	たまねぎ キャベツ もやし コーン	パン コンスターチ ジャム(さとう)	なたねあぶら バター なまぐら	しょうゆ しょうゆ しょうゆ ナブ しょうゆ コンソメ			
28 (火)	むぎ ごはん	おやこどん こまつなのごまいため いっしょくこぎかな	とりにく ちくわ たまご	ぎゅうにゅう しらすばし いりこ	にんじん ねぎ こまつな	たまねぎ しいたけ もやし	こめ むぎ さとう	ごまあぶら ごま	さけ しょうゆ みりん しょうゆ かつおだし			
30 (木)	キャロット パン	おから20% ツナとごぼうのソテー ミネストローネ	おから ツナ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	たまねぎ ごぼう セロリー キャベツ	パン さとう じゃがいも	なたねあぶら ナブ ドレッシング ごま	しょうゆ す しょうゆ ナブ しょうゆ コンソメ			
4月分平均栄養価			584kcal		たんぱく質		14.8%		脂質		27.8%	
栄養基準値			650kcal		エネルギー比		13~20%		エネルギー比		20~30%	

牛乳は毎日つきます。天候の影響等、仕入れ状況により変更する場合があります、イラスト転載元：家庭とつながる!新食育ブック①②③④(少年写真新聞社)、食育フォーラム(健学社) 献立表内のイラストの転載、複製等はご遠慮ください。

給食の献立について

学校給食実施基準に基づき、1日に必要な栄養素の約1/3を補うように献立を立てています。その中で、いろいろな食材を使い、様々な料理が登場します。

食育の日
毎月19日は食育の日です。食育の日、京都地域でとれたり作られたりした地域の食べ物を紹介します。



日本各地の郷土料理・世界の料理
福岡県をはじめとする各地の郷土料理や、様々な国の料理が登場します。日本や世界の食文化について知りましょう。



行事食
行事食とは、季節の行事・お祝いごとの時に食べる特別な料理のこと。給食でも行事にそった行事食が登場します。

