

4 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)



ここも
見て!

献立表には、その日の献立名のほかにも、使われている食材ののっています。
『今日の給食は何かな?』だけでなく、何が使われているかも見てみてください。

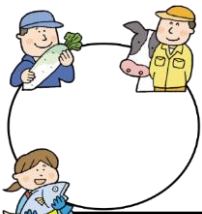
小田原市橘学校給食共同調理場

学年の中止等が書いてありますので、確認してください。

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん(きいろ)	おもにからだをつくるもとになるしょくひん(あか)	おもにからだのちようしをとのえるしょくひん(みどり)	エネルギー	kcal	ちゅうしなど
			しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。			たんぱくしつ	g	
9	もく	ぎゅうにゅう(ゆでめん) ぎつねうどん ちくわのいそべあげ	ゆでめん あぶら さとう こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ しろちくわ あおのり	にんじん しめじ ながねぎ こまつな	えんぶん	g	
10	きん	ぎゅうにゅう(ごはん) チキンカレー はるいろソテー	ごはん あぶら じゃがいも マーガリン こむぎこ	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー	しょうが にんにく にんじん たまねぎ りんごソース コーン キャベツ グリーンアスパラ			
13	げつ	ぎゅうにゅう(ごはん) ぶたにくのしょうがいためどん けんちんじる	ごはん あぶら かたくりこ さとう ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく どうふ あぶらあげ	しょうが たまねぎ ごぼう こんにやく にんじん だいこん ながねぎ			
14	か	ぎゅうにゅう くるパン どうにゅうシチュー ミートボール ぶどうゼリー	ごはん あぶら じゃがいも こむぎこ マーガリン さとう ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう とりにく どうにゅう にくだんご	にんじん たまねぎ こまつな			
15	すい	ぎゅうにゅう(ごはん) マーボーどうふどん シュウマイ	ごはん あぶら ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいちミート どうふ みそ しゅうまい	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ながねぎ			
16	もく	ぎゅうにゅう(ホットラーメン) しょうゆラーメン はるまき	ホットラーメン あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく なると わかめ はるまき	にんにく しょうが にんじん めんま もやし ながねぎ			
17	きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さけのしおやき しんじゃがのそぼろに	ごはん むぎ あぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく	にんじん たまねぎ いんげん			
20	げつ	ぎゅうにゅう ごはん はるキャベツのみそいため ワンタンスープ	ごはん あぶら かたくりこ ワンタン さとう ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく みそ にくだんご	しょうが にんにく にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン ながねぎ			
21	か	ぎゅうにゅう こめコパン メンチカツ ABCスープ	こめコパン あぶら マカロニ	ぎゅうにゅう メンチカツ ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ こまつな			
22	すい	ぎゅうにゅう ごはん さわらのたつたあげ とんじる	ごはん こむぎこ かたくりこ あぶら ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さわら ぶたにく どうふ みそ	しょうが ごぼう こんにやく にんじん だいこん ながねぎ			
23	もく	ぎゅうにゅう(ソフトめん) ミートソース ジャーマンポテト	ソフトめん あぶら こむぎこ マーガリン じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく だいちミート ウインナー	にんにく たまねぎ にんじん コーン			

こんげつのおだわらさん

~給食で使用する、地場産物を紹介します~



しろちくわ・なると

食材料は給食費と市の補助金でまかなわれています。



小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん(きいろ)	おもにからだをつくるもとになるしょくひん(あか)	おもにからだのちようしをととのえるしょくひん(みどり)	エレルギー	kcal	ちゆうしなど
			しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。			たんぱくしつ	g	
24	きん	ぎゆうにゆう ヨーグルト ごはん てりやきハンバーグ あおなごこんにやくのわふういため	ごはん	ぎゆうにゆう	しょうが にんじん	634		
			あぶら さとう	ハンバーグ	つきこんにやく	23.1		
			かたくりこ	ぶたにく	コーン	18.9		
			ごまあぶら	ヨーグルト	こまつな	1.3		
27	げつ	ぎゆうにゆう (ごはん) たけのこごはん みそしる	ごはん	ぎゆうにゆう	にんじん	609		
			あぶら	とりにく	たけのこ	22.9		
			さとう	あぶらあげ	たまねぎ	19.1		
			じゃがいも	とうふ みそ	こまつな	1.8		
28	か	ぎゆうにゆう ソフトフランスパン マーマレードチキン ペンネナポリタン	ソフトフランスパン	ぎゆうにゆう	にんにく たまねぎ	607		
			マーマレード	とりにく	にんじん	27.4		
			あぶら	ベーコン	ピーマン	23.9		
			マカロニ		マッシュルーム	2.4		
30	もく	ぎゆうにゆう (ゆでめん) ごもくうどん こうやどうふのからあげ	ゆでめん	ぎゆうにゆう	にんじん たまねぎ	605		
			あぶら	とりにく	たけのこ	23.3		
			さとう	なると	こまつな	20.3		
			かたくりこ	こうやどうふ	しょうが	2.4		

- ※中学年の栄養価を記載しています。
- ※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。
- ※揚げ油は、3回程度使用しています。
- ※物質の都合により、献立が変更になる場合があります。
- ※アレルギーのある方は、アレルギー確認献立表の表示を見てください。

★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

【URL】 https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_tachibana/



主食について
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がございましたら橘学校給食共同調理場(43-0112)までご連絡ください。

【加工食品の表示について】

加工食品に含まれている主な食材につきましては、食物アレルギー対象児童のご家庭へお配りしている学校給食アレルギー確認献立表に記載しています。ご不明な点がございましたら橘学校給食共同調理場までご連絡ください。

【給食内容について】

●主食・・・各業者から届きます

ごはん(月・水・金曜日)

麦入りごはん ・ごはん

パン(火曜日)

コッペパン・食パン・ぶどうパン

ロールパン・黒パン・チーズパン

ソフトフランス・米粉パン

米粉ロールパン

めん(木曜日)

ソフトめん・ホットラーメン・ゆでめん



麦には、米に比べると約20倍の食物繊維が含まれており、食物繊維の大きな供給源となります。また、麦には体を疲れにくくしてくれるビタミンB1も多く含まれています。給食では麦入りご飯も取り入れています。

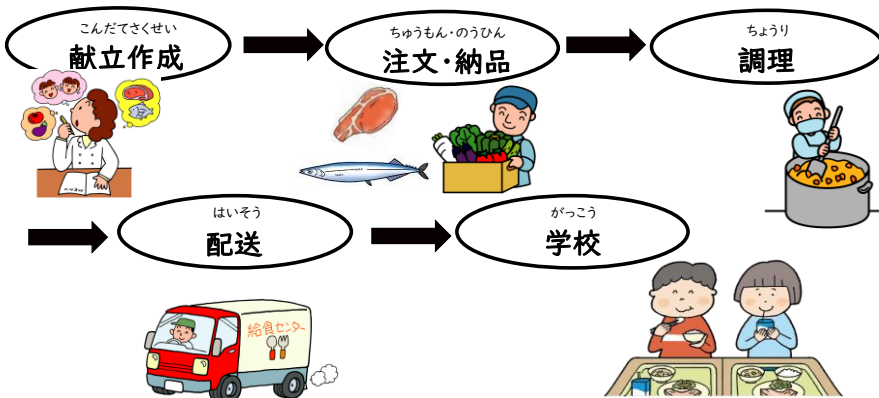
●牛乳 200cc 1本

日々成長している体に必要な、カルシウム、たんぱく質、ビタミンなどを補うために毎日つきます。

●おかず

衛生面を考慮し、しっかり加熱調理できる2品が基本です。煮物、揚げ物、焼き物など、調理法に変化をつけ、手作りを心がけています。食材は地元産を優先し、安全で質の良いものを使用しています。また、月2回程度、3品のおかずを提供し、より充実した献立になるよう工夫しています。

【給食ができるまで】



※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

給食ナビ

お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。



<https://9-navi.com/login.php>