

令和6年度(2024年)

市のホームページにも掲載しています。



5 月

献立予定表 (Bコース)

〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

小田原市学校給食センター

日 曜日	献立名	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません				
1 水	牛乳 みかんゼリー ご飯 ☆こどもの日ハンバーグ きんぴらごぼう	牛乳 高野豆腐	ご飯 麦	ごぼう	799	令和5年度 3月分 給食費 納期限
		ハンバーグ	油 オレンジゼリー	にんじん	29.8	
		豚肉	砂糖 ごま	つきこんにゃく	24.5	
		さつま揚げ	片栗粉 ごま油		1.9	
2 木	牛乳 五目うどん 地魚入りはんぺんの磯辺揚げ	牛乳 地魚はんぺん	ゆで麺	にんじん たもぎ茸	826	
		かつお節 卵	砂糖	たまねぎ まいたけ	34.5	
		鶏肉	油	ねぎ ぶなしめじ	26.3	
		のり	小麦粉	こまつな	3.2	
7 火	牛乳 コッペパン マカロニのクリーム煮 アスパラとベーコンの炒め物	牛乳 ベーコン	コッペパン	コーン アスパラガス	791	
		鶏肉	油 マカロニ	たまねぎ	34.3	
		脱脂粉乳	小麦粉	こまつな	32.8	
		チーズ	バター	にんじん	3.3	
8 水	牛乳 こぎつねご飯 かぼちゃと厚揚げの味噌汁	牛乳 かつお節	ご飯 麦	しょうが だいこん	719	
		鶏肉 厚揚げ	砂糖	ごぼう たまねぎ	31.5	
		油揚げ 味噌	ごま油	にんじん ねぎ	24.7	
		さつま揚げ		いんげん かぼちゃ	2.4	
9 木	牛乳 梅丸ラーメン さつま揚げの甘辛炒め	牛乳 さつま揚げ	ホットラーメン	にんにく コーン	746	鴨宮全校
		かつお節 梅なると	砂糖	しょうが ねぎ	35.9	
		豚肉	ごま	にんじん たまねぎ	17.2	
		がらスープチキン	油	もやし メンマ 梅肉	3.4	
10 金	牛乳 ご飯 チキンカツ 大根のピリ辛煮	牛乳 豚肉	ご飯 砂糖	にんにく	821	
		鶏肉	小麦粉 片栗粉	しょうが	35.3	
		大豆	パン粉	にんじん	34.9	
		卵	油	だいこん	1.3	
13 月	牛乳 豚肉丼 新玉ねぎの味噌汁	牛乳 味噌	ご飯	にんにく しらたき	741	
		豚肉 豆腐	油	しょうが ぶなしめじ	34.6	
		高野豆腐 油揚げ	砂糖	にんじん いんげん	23.5	
		かつお節	片栗粉	たまねぎ ねぎ	3.3	
14 火	牛乳 プリン ぶどうパン 鶏肉のガーリック焼き ABCスープ	牛乳	ぶどうパン プリン	にんにく	853	
		鶏肉	油	たまねぎ	35.4	
		ベーコン	じゃがいも	にんじん	36.5	
		がらスープボーク&チキン	マカロニ	キャベツ	3.0	
15 水	牛乳 ポークカレーライス チンゲン菜のソテー	牛乳	ご飯 麦	にんにく りんご	805	
		豚肉	油	たまねぎ	27.5	
		脱脂粉乳		にんじん	26.4	
		ウインナー		チンゲン菜	3.5	
16 木	牛乳 ワンタンラーメン ☆5種野菜の肉焼売	牛乳	ホットラーメン	にんじん メンマ	805	城山全校
		豚肉	ワンタン	たまねぎ	33.6	
		がらスープボーク&チキン	油	もやし	23.0	
		肉焼売		コーン	3.8	
17 金	牛乳 ご飯 豆腐ハンバーグ和風あんかけ じゃが芋とさつま揚げの煮物	牛乳 かつお節	ご飯 じゃがいも	ねぎ	725	城山全校 酒匂全校
		ハンバーグ	油	にんじん	29	
		豚肉	砂糖	しらたき	19.9	
		さつま揚げ	片栗粉	たまねぎ	2.3	
20 月	牛乳 ご飯 いわしのカリカリフライ 五目豆	牛乳 かつお節	ご飯	こんにゃく	735	
		いわしのカリカリフライ	油	にんじん	27.2	
		鶏肉 大豆	砂糖		29.3	
		昆布 さつま揚げ			1.1	

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



さつま揚げ・地魚はんぺん・梅なると
生揚げ・ちくわ・鶏肉・葉ねぎ・玉ねぎ

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。

日 曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品 (赤)	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません				
21 火	牛乳 ロールパン グリルチキン トマトソース ベーコンポテト	牛乳 鶏肉 ベーコン	ロールパン 油 じゃがいも	たまねぎ にんじん 枝豆	802 33.9 40.5 2.6	
22 水	牛乳 鶏五目ご飯 豚汁	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 かつお節 味噌 高野豆腐 油揚げ	ご飯 油 砂糖 じゃがいも	ごぼう こんにゃく にんじん ねぎ たまぎ茸 いんげん	721 32.4 24.8 2.4	
23 木	牛乳 肉南蛮うどん いかの天ぷら	牛乳 大豆 豚肉 卵 かつお節 いか	ゆでめん 油 砂糖 小麦粉	にんじん たまねぎ しいたけ こまつな	817 40.6 24.5 2.4	
24 金	牛乳 麦入りご飯 鯖のスタミナ焼き 生揚げの煮物	牛乳 鯖 豚肉 生揚げ	ご飯 麦 油 片栗粉 砂糖 片栗粉	にんにく いんげん しょうが にんじん たまねぎ	770 37.8 33.0 1.3	
27 月	牛乳 ご飯 鯰フライ 新じゃがが芋の煮物	牛乳 鯰フライ 豚肉 かつお節	ご飯 油 じゃがいも 砂糖	にんじん しらたき たまねぎ いんげん	730 26.3 24.1 1.2	
28 火	牛乳 ソフトフランスパン グリルチキン トマトソース ベーコンポテト	牛乳 鶏肉 ベーコン	ソフトフランス 油 じゃがいも	たまねぎ にんじん 枝豆	775 32.5 35.3 2.2	
29 水	牛乳 いちごヨーグルト ご飯 ☆鯖のねぎ焼き 豚肉とちくわのきんぴら	牛乳 いちごヨーグルト 鯖 豚肉 ちくわ	ご飯 油 ごま油 砂糖	にんにく にんじん しょうが こまつな ねぎ つきこんにゃく	757 36.4 23.0 1.7	
30 木	牛乳 ソフト麺カレーソース 野菜のイタリアンドレッシング炒め	牛乳 ベーコン 豚肉 大豆 脱脂粉乳	ソフト麺 油 イタリアンドレッシング 砂糖	にんにく もやし たまねぎ コーン にんじん こまつな	879 33.9 28.7 3.4	
31 金	牛乳 豚肉の生姜焼き丼 豆腐の味噌汁	牛乳 わかめ 豚肉 油揚げ 高野豆腐 豆腐 かつお節 味噌	ご飯 油	しょうが ねぎ にんじん メンマ たまねぎ えのき	727 32.9 26.0 2.9	4月分 給食費 納期限

※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。

※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。

※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、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、概況表の表示を見てください。

※☆マークは新メニューです。

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。ご不明な点がありましたら学校給食センター(36-7512)までご連絡ください。

食事のマナーを学ぼう!

あいさつをしましょう

食べる前には「いただきます」、食べた後には「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。食事をするまでには、食材を育て、運び、作ってくれる人がいるなど、多くの人が関わっています。感謝の気持ちをこめて、あいさつをしましょう。



「いただきます」
「ごちそうさまでした」

食事をする時のマナー

お茶わんやおわんは
手に持ちましょう

机と体の間に、
にぎりこぶし
1つ分あけましょう

机の上にひじを
つかないように
しましょう



背筋をピンと
伸ばしましょう

いすに深く
座りましょう

足をしっかりと
床につけましょう

令和5年度3月分の納期限は5月1日、令和6年度4月分の納期限は5月31日、5月分の納期限は6月30日です。