

令和6年4月学校給食献立表

周南市立住吉学校給食センター

日 (曜)	こ ん だ て		お も な ざ い り よ う			家庭で とりたい食品	え い よ う か		
			(赤)	(緑)	(黄)		小(3・4年生)	中	
			おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる		エネルギー kcal たんぱく質 g kcal たんぱく質 g	エネルギー kcal たんぱく質 g kcal たんぱく質 g	
奈良	9 (火)	ごはん 	ポークカレー かいそう 海藻サラダ・黒糖ビーンズ	 ぶたにく・とうにゅう しろいんげんまめ かいそう・ツナ(まぐろみずに) だいず	にんじん・たまねぎ・りんご グリーンピース・にんにく	こめ・じゃがいも・あぶら こくとう	種実 (ごま・アーモンドなど)	672 25.2	795 29.2
	10 (水)	麦ごはん 	かんこくふうにく 韓国風肉じゃが チャブチェ・清見	 ぶたにく・ちくわ チキンハム	にんじん・たまねぎ・さやいんげん にんにく たまねぎ・にんじん・チンゲンサイ きよみ	こめ・おぎ・じゃがいも・ごま こんにやく・さとう・ごまあぶら はるさめ・あぶら・さとう	きのこ	647 22.1	780 26.0
	11 (木)	菜飯 	きょうどりようり (郷土料理) 鯖の塩焼き・小松菜のごま和え よしのじる 吉野汁・わらびもち	 さわら とりにく・あぶらあげ きなこ	ひろしまな・きょうな・だいこんば こまつな・にんじん・キャベツ だいこん・たまねぎ・にんじん ねぎ	こめ・ごま・さとう さといも・でんぶん わらびもち	くだもの	646 25.0	764 29.6
	12 (金)	丸パン 	しろみぎかな 白身魚フライ・キャベツのケチャップ和え コーンスープ・(中)チーズ	 ホキ ベーコン (中)チーズ	キャベツ とうもろこし・にんじん・たまねぎ こまつな	パン(こむぎこ・こめこ)・あぶら こむぎこ・パンこ・でんぶん じゃがいも・でんぶん	かいそうるい	637 24.1	844 31.8
	フランス	15 (月)	パン 	せかい りようり (世界の料理)ポテとお米のささみカツ・フレンチサラダ ペイザンヌスープ・いちごジャム	 とりにく ベーコン	キャベツ・きゅうり・ピーマン(赤) ブロッコリー・レモン にんじん・たまねぎ・キャベツ しろねぎ・とうもろこし・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ)・じゃがいも こめこ・あぶら・さとう・オリーブあぶら じゃがいも いちごジャム	まめるい	650 25.3
16 (火)		麦ごはん 	ハヤシライス フルーツミックス・小魚	 ぶたにく・しろいんげんまめ かたくちいわし	たまねぎ・にんじん・エリンギ グリーンピース・にんにく みかん・パイナップル・もも	こめ・おぎ・じゃがいも・あぶら さとう いちごゼリー	やさい	678 22.7	816 26.1
17 (水)		麦ごはん 	どうふ マーボー豆腐 コーンしゅうまい(2個)・ほうれん草ともやしのナムル	 ぶたにく・とうふ・みそ ぶたにく・とりにく	たまねぎ・にんじん・しろねぎ しょうが・にんにく とうもろこし・たまねぎ・キャベツ・しょうが もやし・ほうれん草・にんじん	こめ・おぎ・あぶら・さとう でんぶん こむぎこ・でんぶん ごま・ごまあぶら・さとう	くだもの	645 25.8	772 30.1
18 (木)		麦ごはん 	みそに やさい さばの味噌煮・野菜のマヨネーズ和え とうふ 豆腐のすまし汁	 さば・みそ とうふ・かまぼこ・あぶらあげ	にんじん・キャベツ・ほうれんそう とうもろこし にんじん・たまねぎ・えのきたけ ねぎ	こめ・おぎ さとう・ノンエッグマヨネーズ	いもるい	659 25.5	818 31.5
19 (金)		パン 	いわ こんだてほしがた (お祝い献立)星型ハンバーグ・ブロッコリーの塩ゆで マカロニスープ・お祝いいちごゼリー	 ハンバーグ(とりにく・ぶたにく) とりにく	たまねぎ・ブロッコリー たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こむぎこ・こめこ)・さとう マカロニ・じゃがいも・ゼリー	ぎよかいるい	630 24.9	811 32.1
フランス	22 (月)	パン 	ミートボールのスープ煮・黒豆きなこクリーム ジャーマンポテト・ヨーグルト	 ミートボール(とりにく・ぶたにく) とうふ ベーコン ヨーグルト	にんじん・たまねぎ・キャベツ こまつな たまねぎ	パン(こむぎこ・こめこ) くろまめきなこクリーム じゃがいも・あぶら	種実 (ごま・アーモンドなど)	693 24.6	844 29.9
	23 (火)	わかめごはん 	に そぼろ煮 キャベツのじゃこ炒め・清見	 わかめ とりにく・なまあげ・ちくわ しらすぼし	にんじん・たまねぎ・グリーンピース キャベツ・ほうれんそう とうもろこし・きよみ	こめ・じゃがいも こんにやく・さとう・でんぶん あぶら	にゅうせいひん	630 22.5	754 26.7
	24 (水)	麦ごはん 	じばさんきゅうよく やさい (地場産給食)野菜コロッケ・しそひじき和え ぶたじる 豚汁・(中)アーモンド	 しそひじき ぶたにく・とうふ・あぶらあげ みそ	れんこん・たまねぎ・にんじん ほうれんそう・キャベツ たまねぎ・にんじん・ごぼう・ねぎ	こめ・おぎ・じゃがいも・あぶら パンこ・こめこ・こむぎこ・さとう こんにやく (中)アーモンド	くだもの	652 20.8	842 25.9
	25 (木)	麦ごはん 	おやこどんぶり 親子丼 ひじきとツナのソテー・豆乳プリン	 たまご・とりにく・かまぼこ ひじき・ツナ(まぐろみずに)	にんじん・たまねぎ・ごぼう ねぎ・ほししいたけ キャベツ・こまつな	こめ・おぎ・さとう ごま・あぶら とうにゅうプリン	いもるい	684 26.6	808 31.1
	26 (金)	パン 	クリームシチュー ツナサラダ・ベビーパイン	 とりにく・ぎゅうにゅう だいず・しろいんげんまめ ツナ(まぐろみずに)	にんじん・たまねぎ・グリーンピース もやし・キャベツ・こまつな パイナップル	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・あぶら さとう・ごまあぶら・ごま	かいそうるい	645 27.7	812 34.2
30 (火)	麦ごはん 	たらのみそアーモンドがらめ・甘酢和え かきたま汁	 たら・みそ とりにく・たまご・とうふ	キャベツ・にんじん・こまつな もやし たまねぎ・にんじん・ねぎ	こめ・おぎ・でんぶん・あぶら アーモンド・さとう でんぶん	にゅうせいひん	663 25.9	805 30.6	

※「おもなざいりょう」の太字で書いてある食材は県産と市内産です。
※都合により献立が変更となる場合があります。

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まります。心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も、安心・安全でおいしい給食が届けられるように、職員一同力を合わせて取り組んでいきたいと思ひます。よろしくお祈ひいたします。



「学校給食」とは

「学校給食法」に基づき、教育の一環として実施されています。栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることなどを目的としています。

● 給食には、たくさんの学びが詰まっています....



栄養バランス

食品の種類
や特徴

感謝の心

食料の生産
・流通・消費

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

世界の食文化

日本の伝統行事と行事食

食事の喜び
・楽しさ

食に関する知識
・理解・関心

●学校給食の内容について



牛乳
成長期に必要なカルシウムなどをとるため、毎日1本(200ml)つきます

主食
●「ごはん」：火・水・木曜日
山口県産の米に麦を10%混ぜた「麦ごはん」です。食物繊維が白いごはんより多くとれます
●「パン」：月・金曜日
山口県産の小麦粉を90%、米粉を10%使用しています

おかず
煮物・汁物・炒め物・和え物・焼き物・揚げ物などです
不足しがちな食品(豆・海そう・野菜など)が多くとれるよう工夫しています
また、旬の食材や地場産物なども取り入れています

◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細な献立表や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。
◎魚を食べる時には、骨に気をつけて食べましょう。

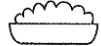
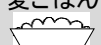
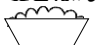
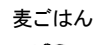
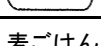
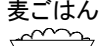
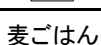
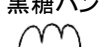
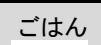
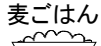
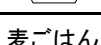


令和6年5月学校給食献立表

周南市立住吉学校給食センター



京都府

日 (曜)	こ ん だ て	お も な ざ い り よ う			家庭で とりたい食品 しょうひん しょくひん	え い よ う か	
		(赤) おもに体をつくる	(緑) おもに体の調子をととのえる	(黄) おもにエネルギーになる		小(3・4年生) エネルギー kcal たんぱく質 g	中 エネルギー kcal たんぱく質 g
1 (水)	麦ごはん 	はちじゅうはちや ＜八十八夜にちなんだ献立＞ハッシュドポーク ささみときゅうりの梅サラダ 抹茶プリン	 ぶたにく・しろいんげんまめ とりにく	にんじん・たまねぎ・しめじ グリーンピース キャベツ・きゅうり・にんじん うめ	こめ・おぎ あぶら・じゃがいも・さとう さとう・ごま・ごまあぶら まっちゃプリン	677 21.7	806 25.5
2 (木)	麦ごはん 	たんご せつ こんだて ＜端午の節句献立＞カツオかつ 野菜のごま和え わかたけじる 若竹汁 プチたい焼き	 かつお どうふ・あぶらあげ わかめ	たまねぎ・しょうが こまつな・もやし・にんじん にんじん・たまねぎ・たけのこ えのきたけ・ねぎ	こめ・おぎ・パンこ こむぎこ・あぶら・ごま・さとう たいやき	631 21.1	776 25.4
7 (火)	麦ごはん 	さばのみそ煮 野菜のマヨネーズ和え いなかじる 田舎汁	 さば・みそ	ごぼう・きゅうり・にんじん とうもろこし たまねぎ・にんじん・れんこん こまつな・ねぎ	こめ・おぎ・さとう ノンエッグマヨネーズ じゃがいも	647 21.9	804 26.8
8 (水)	麦ごはん 	チキンカレー フルーツミックス (中)チーズ	 とりにく (中)チーズ	にんじん・たまねぎ・しめじ グリーンピース・にんにく・りんご みかん・もも・パインアップル	こめ・おぎ・じゃがいも あぶら ゼリー	615 20.1	789 26.4
9 (木)	麦ごはん 	れんこんシャキシャキいいキムチ 中華コーン卵スープ オレンジ	 ぶたにく ベーコン・たまご	はくさいキムチ・れんこん・ねぎ とうもろこし・にんじん・たまねぎ・もやし ほししいたけ・チンゲンサイ・オレンジ	こめ・おぎ あぶら・さとう ごまあぶら・でんぷん	624 24.6	750 28.7
10 (金)	パン 	しろみぎかな こうそう 白身魚の香草フライ ツナサラダ レタスと肉団子のスープ りんごジャム	 ホキ ツナ(まぐろみずに) ミートボール(ぶたにく とりにく)	パセリ キャベツ・きゅうり・にんじん レタス・にんじん・もやし しめじ・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) こむぎこ・あぶら・さとう・パンこ じゃがいも ジャム	699 28.3	886 34.8
13 (月)	丸パン 	デミグラスハンバーグ ブロッコリーの塩ゆで コンソメスープ スライスチーズ	 ハンバーグ(ぶたにく とりにく) ベーコン・チーズ	たまねぎ・にんじん ブロッコリー にんじん・たまねぎ・しめじ セロリー・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) さとう じゃがいも・オリーブあぶら	646 28.0	797 33.5
14 (火)	麦ごはん 	さけ しおや 鮭の塩焼き ゆかり和え にく 肉じゃが	 さけ ぶたにく・なまあげ	キャベツ・きゅうり・あかしそ たまねぎ・にんじん グリーンピース	こめ・おぎ こんにやく・じゃがいも さとう・あぶら	663 28.3	804 33.7
15 (水)	麦ごはん 	キムタクご飯の具 バンバンジーサラダ わかめスープ いちごとみかんのゼリー	 ぶたにく とりにく とうふ・わかめ	はくさいキムチ・たくあんづけ もやし・にんじん・きゅうり たまねぎ・にんじん・ねぎ	こめ・おぎ・あぶら・さとう ごまあぶら・ごま ごま・ごまあぶら・ゼリー	620 24.0	739 28.3
16 (木)	麦ごはん 	じば さんきゅうしよく ＜地場産給食＞トントんれんこん かきたま汁	 ぶたにく たまご・とうふ	れんこん にんじん・たまねぎ ほししいたけ・ねぎ	こめ・おぎ・でんぷん あぶら・さとう でんぷん	687 24.4	834 28.8
17 (金)	パン 	クリームシチュー カラフルソテー	 とりにく・ぎゅうにゅう しろいんげんまめ ツナ(まぐろあぶらづけ)	たまねぎ・にんじん グリーンピース ピーマン(あお・あか・き) キャベツ・とうもろこし	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・あぶら あぶら	627 23.5	792 29.3
20 (月)	黒糖パン 	ぶたにく くる 豚肉の黒ビール煮 ささみサラダ	 ぶたにく とりにく	たまねぎ・にんじん・セロリー ブロッコリー にんじん・もやし・キャベツ	パン(こむぎこ・こめこ) こくとう・じゃがいも・あぶら ごまあぶら・さとう・ごま	620 25.7	793 32.1
21 (火)	ごはん 	きょうど りょうり ＜郷土料理＞かしわのすきやき こうはく ちやまめ 紅白なます お茶豆	 とりにく・なまあげ だいず	はくさい・たまねぎ・もやし しろねぎ だいこん・にんじん	こめ・こんにやく・さとう あぶら さとう	628 23.8	746 27.5
22 (水)	麦ごはん 	はるまき 春巻き ナムル ちゅうか どんぶり 中華丼	 とりにく ぶたにく・いか・ちくわ	キャベツ・もやし・にんじん たまねぎ・たけのこ・ほうれんそう たまねぎ・にんじん・キャベツ ねぎ・しょうが・ほししいたけ	こめ・おぎ・はるさめ・こむぎこ あぶら・さとう・ごまあぶら さとう・でんぷん・あぶら	660 24.9	814 29.7
23 (木)	麦ごはん 	いわしの梅煮 しそひじき和え じゃがいものみそ汁	 いわし・しそひじき とうふ・あぶらあげ みそ	うめ にんじん・キャベツ・こまつな にんじん・たまねぎ・ねぎ	こめ・おぎ・さとう・ごま じゃがいも	623 22.6	754 26.6
24 (金)	小アップルパン 	スパゲッティイタリアン こまつな 小松菜のサラダ	 ベーコン・いか	たまねぎ・にんじん・にんにく パセリ・りんご こまつな・にんじん・もやし とうもろこし	パン(こむぎこ・こめこ)・さとう スパゲッティ・オリーブあぶら オリーブあぶら・さとう・ごま	632 23.1	803 28.6
27 (月)	パン 	じゃがいもカップグラタン ツナソテー ミネストローネ アプリコットジャム	 おから・とうにゅう ツナ(まぐろあぶらづけ) ベーコン	かぼちゃ キャベツ・にんじん・パセリ たまねぎ・にんじん・セロリー トマト・パセリ・にんにく	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・こめこ・あぶら マカロニ・じゃがいも オリーブあぶら・ジャム	682 21.0	889 26.1
28 (火)	麦ごはん 	ぎょうざ (小1個・中2個) 中華サラダ マーボー豆腐	 ぶたにく・とりにく とうふ・ぶたにく・だいず みそ	キャベツ・たまねぎ・にら しょうが・にんじん・もやし にんじん・たまねぎ・ねぎ しょうが・にんにく・ほししいたけ	こめ・おぎ・こむぎこ さとう・ごまあぶら あぶら・さとう・でんぷん	640 26.0	812 32.6
29 (水)	麦ごはん 	あじの南蛮漬け すまし汁	 あじ とうふ・あぶらあげ わかめ	ピーマン(あか・き) たまねぎ・にんじん にんじん・たまねぎ えのきたけ・ねぎ	こめ・おぎ・あぶら さとう・ごま・でんぷん	621 25.3	750 30.1
30 (木)	麦ごはん 	タコライスの具 ゆでキャベツ やさしい 野菜のスープ煮 冷凍パイ	 ぶたにく・チーズ とりにく	たまねぎ・トマト・キャベツ たまねぎ・にんじん・しめじ こまつな・パインアップル	こめ・おぎ・あぶら じゃがいも	623 24.2	748 28.4
31 (金)	小さなこ揚げパン 	ミートボールのブラウンソース煮 シャキシャキサラダ 小魚アーモンド	 ミートボール(ぶたにく とりにく)・きなこ ツナ(まぐろあぶらづけ) しそひじき・かたくりいわし	たまねぎ・にんじん・しめじ ブロッコリー・トマト にんじん・れんこん・キャベツ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・さとう・あぶら さとう・ごま・アーモンド	617 24.2	783 29.9



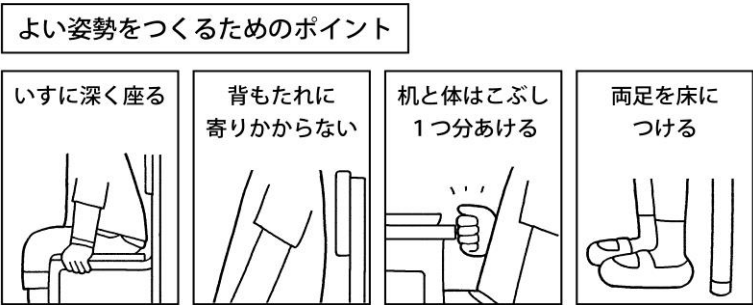
マナー違反に要注意!

次のようなことをしている人はいませんか?
自分やまわりの人とチェックしてみましょう。



背筋をピンと伸ばして食べよう

姿勢を正して食べていますか? よい姿勢にするためのポイントをご紹介します。



- ◎ 食物アレルギーのある方 に対応するため、詳細な献立表や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。
- ◎ 魚を食べる時には、骨に気を付けて食べましょう。
- ◎ 学校給食費(5月)の納付期限は5月31日(金)です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。

令和6年6月学校給食献立表

周南市立住吉学校給食センター

日 (曜)	こ ん だ て		お も な ざ い り よ う			家庭で とりたい食品	え い よ う か		
			(赤)	(緑)	(黄)		小(3・4年生)	中	
			おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる		エネルギー kcal たんぱく質 g	エネルギー kcal たんぱく質 g	
3 (月)	ナン	ドライカレー ツナソテー・はちみつレモンゼリー		とりにく・しろいんげんまめ ひよこまめ・レンズまめ ツナ(まぐろみず)に	たまねぎ・にんじん・しょうが にんにく・グリーンピース・りんご とうもろこし・キャベツ ほうれんそう	ナン(こむぎこ) じゃがいも・あぶら ごま・あぶら・ゼリー	かいそうい	652 25.1	784 31.2
4 (火)	麦ごはん	ヘルシー丼 ちくわの磯辺揚げ・枝豆の塩ゆで		なまあげ・えび・いか かまぼこ ちくわ・あおさ	ごぼう・ほししいたけ・たまねぎ にんじん・キャベツ・にら えだまめ	こめ・おぎ・さとう・ごまあぶら でんぶ こむぎこ・あぶら	いもるい	664 28.2	873 35.6
5 (水)	ゆかり麦ごはん	肉じゃが ごま酢和え・小魚		ぶたにく・ひらてん なまあげ かたくちいわし	あかしそ にんじん・たまねぎ・グリーンピース こまつな・にんじん・もやし	こめ・おぎ・じゃがいも・あぶら こんにやく・さとう ごま・さとう	くだもの	621 24.2	745 28.1
6 (木)	麦ごはん	小いわしの天ぶら・ほうれん草のお浸し 生揚げのみそ汁		いわし とりにく・なまあげ わかめ・みそ	ほうれんそう・もやし・にんじん にんじん・たまねぎ・ねぎ じゃがいも	こめ・おぎ・こむぎこ・でんぶ さとう・あぶら さとう・あぶら	にゆうせいひん	638 23.0	776 27.2
7 (金)	小黒糖パン	イタリアンスパゲッティ 小松菜としらす干しのソテー・メロン		ぶたにく・いか しらすばし	たまねぎ・にんじん・ピーマン しめじ・トマト こまつな・キャベツ・とうもろこし メロン	パン(こむぎこ・こめこ・こくとう) スパゲッティ・オリーブあぶら あぶら	種実 (ごま・アーモンドなど)	618 25.5	778 31.2
10 (月)	パン	かぼちゃのシチュー シャキシャキサラダ		とりにく・ぎゅうにゅう しろいんげんまめ ツナ(まぐろみず)に しそひじき	かぼちゃ・にんじん・たまねぎ しめじ・グリーンピース にんじん・れんこん・キャベツ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・あぶら さとう・ごま	くだもの	627 25.5	793 31.3
11 (火)	麦ごはん	親子丼 ひじきの煮物・ゆずきちゼリー		とりにく・たまご かまぼこ ぶたにく・ひじき・だいず	にんじん・たまねぎ・ねぎ ほししいたけ にんじん・さやいんげん	こめ・おぎ・さとう さとう・ゼリー	種実 (ごま・アーモンドなど)	664 25.3	792 30.3
12 (水)	麦ごはん	チキンチキンれんこん なすのみそ汁・のり佃煮		とりにく どうふ・わかめ・みそ のり・くだに	れんこん なす・たまねぎ・もやし・ねぎ じゃがいも	こめ・おぎ・あぶら・さとう でんぶ じゃがいも	やさい	643 25.0	774 29.6
13 (木)	麦ごはん	あじのみりん焼き・小松菜のお浸し 鶏団子汁		あじ とりにく・ぶたにく どうふ・あぶらあげ	こまつな・にんじん・キャベツ たまねぎ・だいこん・にんじん ねぎ	こめ・おぎ・さとう パンこ・でんぶ パンこ・でんぶ	かいそうい	600 29.1	723 34.7
14 (金)	パン	チキンピーンズ はなっこリーのサラダ・いちごジャム		とりにく・だいず	たまねぎ・にんじん・れんこん パセリ はなっこリー・キャベツ にんじん	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・さとう・あぶら さとう・あぶら・いちごジャム	きのこ	622 23.5	781 29.1
17 (月)	パン	かのこうげんぶた 鹿野高原豚コロッケ・山口野菜のサラダ ミルクスープ		ぶたにく とりにく・ぎゅうにゅう	たまねぎ・キャベツ・もやし にんじん・きゅうり たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・パンこ・あぶら・さとう じゃがいも	まめるい	643 23.2	812 28.7
18 (火)	麦ごはん	いわしのおかか煮・ごぼうサラダ もずく・たまご・とうふ		いわし ツナ(まぐろみず)に もずく・たまご・とうふ	にんじん・ごぼう・きゅうり たまねぎ・えのきたけ・ねぎ でんぶ	こめ・おぎ・さとう ノンエッグマヨネーズ・ごま でんぶ	いもるい	649 26.3	757 29.2
19 (水)	ごはん	マーボー豆腐 パンサンスー・冷凍みかん		とうふ・ぶたにく・みそ ツナ(まろみず)に	たまねぎ・にんじん・しろねぎ ほししいたけ・しょうが・にんにく キャベツ・きゅうり・にんじん みかん	こめ・ごまあぶら・さとう でんぶ はるさめ・ごまあぶら・さとう・ごま	かいそうい	654 24.0	776 28.1
20 (木)	麦ごはん	味噌じゃが きゅうりとささみの梅サラダ・(中)納豆		ぶたにく・ちくわ なまあげ・みそ とりにく (中)なっとう	たまねぎ・にんじん・グリーンピース こまつな・きゅうり・にんじん・うめ	こめ・おぎ・じゃがいも こんにやく・さとう ごまあぶら・さとう・ごま	きのこ	610 22.9	766 29.4
21 (金)	パン	ホットドッグハンバーグ・キャベツのケチャップ和え ポテトスープ・(中)チーズ		ハンバーグ(とりにく・ ぶたにく) ベーコン・(中)チーズ	たまねぎ・キャベツ たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも じゃがいも	ぎょかいりい	624 25.0	812 32.0
24 (月)	チーズパン	セカイ料理 (世界の料理)いかフリッター・ブロッコリーのサラダ ミネストローネ		チーズ・いか ツナ(まぐろみず)に ベーコン しろいんげんまめ	ブロッコリー・にんじん ピーマン(あか・き) にんじん・たまねぎ・キャベツ セロリ・パセリ・にんにく・トマト	パン(こむぎこ・こめこ)・あぶら・さとう こむぎこ・でんぶ・オリーブあぶら マカロニ・じゃがいも オリーブあぶら	くだもの	687 28.2	878 35.7
25 (火)	ごはん	セカイ料理 (世界の料理)回鍋肉 酸辣湯・オレンジ		ぶたにく・みそ チキンハム・たまご とうふ	たまねぎ・キャベツ・しょうが ピーマン(あか)・にんにく えのきたけ・たまねぎ・にんじん ねぎ・オレンジ	こめ・さとう・あぶら・でんぶ でんぶ でんぶ	かいそう	612 25.5	723 29.7
26 (水)	麦ごはん	ハヤシライス フルーツミックス・小魚アーモンド		ぶたにく しろいんげんまめ かたくちいわし	にんじん・たまねぎ・しめじ グリーンピース・にんにく みかん・パインアップル もも・ナタデココ	こめ・おぎ・じゃがいも・さとう あぶら ゼリー・アーモンド	やさい	691 22.3	827 25.9
27 (木)	麦ごはん	うま煮 さばの塩焼き・塩昆布和え		とりにく・なまあげ・ちくわ さば・しおこんぶ	にんじん・グリーンピース キャベツ・きゅうり	こめ・おぎ・じゃがいも さとう・こんにやく・あぶら	種実 (ごま・アーモンドなど)	691 26.0	862 32.3
28 (金)	パン	なすとトマトのグラタン・海藻サラダ 野菜のスープ・りんごジャム		おから・かいそう とりにく	なす・トマト・たまねぎ・りんご キャベツ・きゅうり たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・こめこ・アーモンド じゃがいも・ジャム	ぎょかいりい	691 21.9	891 27.3

※「おもなざいりょう」の太字で書いてある食材は県産と市内産です。 ※都合により献立が変更になることがあります。

6月は「食育月間」、 毎月19日は「食育の日」

生きていく上で欠かすことのできない「食育」。生涯にわたって健康で心豊かに暮らしていくためには、子どものことから、食に関する知識を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育てることが重要です。

家庭でも、できることから取り組んでみませんか。

**家庭で取り組みたい「食育」**

**朝ごはんを食べる**

**家族で食卓を囲む**

**一緒に食事の支度を
する**

**わが家の味を伝える**

◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細な献立表や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は、学校にお申し出ください。
◎魚を食べる時には、骨に気をつけて食べましょう。
◎学校給食費(6月)の納付期限は7月1日(月)です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。

6/4～6/10 は「歯と口の健康週間」
6/11～6/17は「地場産給食週間」です



令和6年度9月分 学校給食献立表(案)

住吉学校給食センター

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
黒糖パン アルファベットスープ ハムステーキ フレンチサラダ	麦ごはん なす入りマーボー豆腐 ナムル 冷凍みかん	わかめ麦ごはん かぼちゃのみそ汁 あじフライ きんぴらごぼう	麦ごはん シーフードカレー ささみサラダ 黒糖ビーンズ	小パン・ソフトチーズ なすとトマトのスパゲッティ ゆでとうもろこし フルーツミックス
9	10	11	12 (地場産給食)	13 (世界の料理:アメリカ)
パン ふわふわ卵スープ 大豆とごぼうのミンチカツ 小松菜のサラダ	麦ごはん 中華丼 マーボー冬瓜 ヨーグルト	麦ごはん 鶏じゃが いわしのかぼすレモン煮 塩昆布和え	麦ごはん 鯨のケチャップ和え なすのみそ汁 みかんゼリー	パン チリコンカン ポタージュスープ オレンジ
16	17 (十五夜献立)	18	19 (郷土料理:沖縄)	20
	ごはん 月見汁 発芽玄米入りつくね 甘酢和え	麦ごはん 韓国風肉じゃが 小松菜のごま和え ㊤卵焼き	ゆかりごはん 沖縄そば汁 ゴーヤチャンプルー シークァーサーゼリー	パン・ブルーベリージャム レタスのスープ 白身魚のマリネ
23	24	25	26	27
	麦ごはん 春雨スープ 豚キムチ 冷凍ピーチ	麦ごはん ハッシュドポーク 海藻サラダ ㊤チーズ	麦ごはん かきたま汁 鰯の竜田揚げ しそひじき和え	パン パンプキンスープ ミートボールのケチャップ煮
30				
小パン ピリ辛味噌焼きそば スクランブルエッグ オレンジ				

令和6年度 10月分 学校給食献立表(案)

住吉学校給食センター

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	麦ごはん さといものみそ汁 高菜と鶏肉のそぼろ 野菜のごまマヨネーズ和え	麦ごはん すまし汁 白身魚のピリ辛醤油揚げ 塩昆布和え	麦ごはん マーボー豆腐 チャプチェ オレンジ	黒糖パン ラビオリスープ じゃがいもカップグラタン シャキシャキサラダ
7(世界の料理:ドイツ)	8	9(地場産給食)	10(目の愛護デーにちなんだ献立)	11
パン グーラッシュ ウインナー ザワークラウト	麦ごはん チキンカレー 海藻サラダ (中)ヨーグルト	麦ごはん 県産みそ汁 チキンチキンれんこん	麦ごはん みそ汁 さんまみぞれ煮 にんじんしりしり	パン 秋の香りシチュー カラフルソテー
14	15	16(世界食糧デーにちなんだ献立)	17	18
	五目ごはん うま煮 梅ガツオ和え みかん	麦ごはん 豚汁 鮭の塩焼き たくあん和え 焼きのり	麦ごはん かきたま汁 豚肉のしょうが炒め ごま酢和え	小パン クリームスパゲティ じゃこサラダ ハニーピーナッツ
21	22	23	24(郷土料理:茨城)	25
パン コンソメスープ 白身魚のアーモンドフライ フレンチサラダ	麦ごはん そぼろ煮 カラフル野菜のみそカレー炒め	麦ごはん わかめスープ ビビンバの具(肉) ビビンバの具(ナムル) (中)チーズ	麦ごはん ぬっぺ汁 さばの塩焼き れんこんのきんぴら	小さなこ揚げパン ポトフ ツナソテー ベビーパイン
28	29	30	31	
パン えびのチャウダー ささみサラダ	ゆかりご飯 五目うどん ちくわの磯辺揚げ(小1・中2) おかか和え	麦ごはん 親子丼 小松菜の煮浸し 豆乳ブラマンジェ	麦ごはん 生揚げの中華煮 ぎょうざ(小1・中2) 中華サラダ	

令和6年度11月分 学校給食献立表(案)

住吉学校給食センター

月	火	水	木	金
				1
				パン 白身魚フライ ゆでキャベツ タルタルソース 野菜たっぷりスープ
4	5	6	7 (いい歯の日献立)	8
	麦ごはん ヘルシー丼 肉団子 大学芋	麦ごはん チキンカレー 大根サラダ 小魚アーモンド	麦ごはん のっぺい汁 さんまの甘露煮 れんこんきんぴら	パン 卵とコーンのスープ いわしのカレーマリネ ジョア
11 (地場産給食)	11 (地場産給食)	13 (地場産給食)	14 (地場産給食)	15 (地場産給食)
パン・夏みかんジャム チキンビーンズ キャベツのソテー	麦ごはん ゆずきちポーク さつま汁 みかん	麦ごはん 生揚げの中華煮 ポークしゅうまい ナムル	減量麦ごはん カレーうどん ほうれん草の卵とじ みかん	パン さつまいものシチュー ポークチャップ
18	19 (郷土料理の日)	20	21	22
パン・スライスチーズ ポトフ ポテトサラダ	菜飯 大平 さわらの塩焼き いとこ煮	麦ごはん おでん風煮 小松菜のお浸し 黒糖ビーンズ	麦ごはん 肉じゃが 切り干し大根の甘酢和え みかん	パン・チョコジャム マカロニのクリーム煮 フレンチサラダ
25(世界の料理:ハンガリー)	26 (和食の日)	27 (世界の料理:韓国)	28	29
パン グヤーシュ グリーンサラダ パラチンタ(いちごクレープ)	麦ごはん さばのみぞれ煮 のり酢和え 豆腐のすまし汁	ごはん キムチ鍋 テジプルコギ	麦ごはん マグロカツ けんちょう 秋野菜のみそ汁	小パン きのこスパゲッティ ミートオムレツ フルーツミックス

令和6年度 12月分 学校給食献立表(案)

住吉学校給食センター

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6(世界の料理:スコットランド)
パン ポトフ パリツオーネ こまつなのサラダ	麦ごはん 高野豆腐の含め煮 さばの塩焼き たくあんのごま炒め	麦ごはん チキンカレー フルーツミックス (中)小魚	麦ごはん マーボー大根 ぎょうざ(小1・中2) 春雨サラダ	パン・ブルーベリージャム スコッチブロス フィッシュアンドチップス コロネーションチキンサラダ
9	10	11(郷土料理:岐阜県)	12	13
小アップルパン スパゲティイタリアン ささみサラダ みかん	麦ごはん 豚汁 かつおカツ 塩昆布和え	麦ごはん 鶏ちゃん 金魚飯の具 ごま酢あえ	麦ごはん キムチチゲ 春雨と野菜のオイスター炒め オレンジ	パン ふわふわ卵スープ 鶏肉バーベキューソースがけ 海藻サラダ
16	17	18	19(冬至にちなんだ献立)	20(クリスマス献立)
小パン 焼きそば 卵焼き じゃこサラダ	麦ごはん 生揚げのみそ汁 いわしの梅煮 れんこんのきんぴら	キャロットピラフ ホワイトソース ツナソテー みかん	麦ごはん ハモ団子のすまし汁 かぼちゃひき肉フライ 白菜のゆずか和え	小丸パン コンソメスープ デミグラスハンバーグ ブロッコリーの塩茹で セレクトデザート
23	24	25	26	27
パン クリームシチュー ツナサラダ	麦ごはん 豚じゃが しそひじき和え 豆乳プリン			