

令和6年4月 学校給食予定献立表

日 (曜)	こんだて	体の中での主なはたらき						その他 調味料	
		体をつくるもとになる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品			
		1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 ビタミン・無機質	4群	5群 炭水化物	6群 脂質		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂		
9 (火)	主食	はちみつパン					はちみつパン		
	主菜	鶏肉の豆乳シチュー	鶏肉 豆乳 白いんげん豆	にんじん パセリ	たまねぎ セロリ エリンギ とうもろこし		じゃがいも 小麦粉	豆乳/バター 油	野菜/ブイオン 塩 こしょう
	副菜	ブロッコリーサラダ		小松菜 にんじん ブロッコリー	キャベツ にんにく		砂糖	油	酒 酢 塩 こしょう
	他	牛乳	牛乳						
10 (水)	主食	ごはん					ごはん		
	主菜	ポークカレー	豚肉	にんじん	たまねぎ にんにく グリーンピース ブルーベリー		じゃがいも	油	★カレールー カレー粉 ★中濃ソース ガラムマサラ クチャップ
	副菜	ツナサラダ	まぐろ	にんじん	キャベツ きゅうり たまねぎ		砂糖	油	しょうゆ 酢 塩 こしょう
	他	牛乳	牛乳						
11 (木)	主食	ごはん					ごはん		
	主菜	鯉の香味ソースがけ	★鯉切身でん粉付き		長ねぎ にんにく しょうが		砂糖	ごま油 油	しょうゆ 酢
	副菜	にらのナムル		にんじん にら	キャベツ もやし			ごま油	しょうゆ
	副菜	豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん	大根 たまねぎ しめじ			混合だし
他	牛乳	牛乳							
12 (金)	主食	菜パン					米パン		
	主菜	ハンバーグトマトソース	★ハンバーグ	トマト	たまねぎ		砂糖	油	★ウスターソース 赤ワイン クチャップ 野菜/ブイオン
	副菜	ポテトサラダ	ハム	にんじん	たまねぎ きゅうり		じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ	酢 塩 こしょう
	副菜	春野菜スープ		パセリ にんじん	たまねぎ キャベツ だけのこ マッシュルーム				野菜/ブイオン 塩 こしょう
他	牛乳	牛乳							
15 (月)	主食	ごはん					ごはん		
	主菜	鶏肉のから揚げ	鶏肉		しょうが にんにく		でん粉	油	しょうゆ 酒
	副菜	ツナと切干し大根のサラダ	まぐろ	にんじん	切干し大根 もやし きゅうり		砂糖	油 ごま油 ごま	しょうゆ 酢
	副菜	すまし汁	豆腐 ★かまぼこ	わかめ	にんじん	長ねぎ えのきだけ 大根 ししいたけ			混合だし しょうゆ 塩 酒
他	牛乳	牛乳							
16 (火)	主食	ソフトメン					ソフトメン		
	主菜	きつねうどん汁	鶏肉 油揚げ ★なると	ほうれん草 にんじん	だけのこ ししいたけ 長ねぎ				混合だし しょうゆ 酒 みりん 塩
	副菜	大根サラダ	ハム	にんじん	大根 きゅうり にんにく とうもろこし			油	酢 塩 こしょう
	他	手作りの黒糖蒸しパン		牛乳				★ホットケーキミックス 黒砂糖	
他	牛乳	牛乳							
17 (水)	主食	ごはん					ごはん		
	主菜	あじのさんが焼き	★あじのさんが焼き						
	副菜	菜の花のおひたし	かつお節	ほうれん草 菜の花	キャベツ とうもろこし				しょうゆ
	副菜	さつまいも汁	みそ	にんじん	大根 長ねぎ ごぼう		さつまいも こんにゃく	油	混合だし
他	牛乳	牛乳							

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。

茨城町産の食材は、米・にらです。
ひぬ丸くんメニューの茨城町産の食材は、米・にら・にんじん・長ねぎ・ごぼう・大根です。
茨城県産の食材は、ソフトメン・牛乳・卵・豚肉・さつまいも・にんじん・赤パプリカです。



茨城町のマスコットのひぬ丸くんです。
ひぬ丸くんのマークが付いている食材は 茨城町産 です。

茨城町学校給食共同調理場

日 (曜)	こんだて		体の中での主なはたらき						その他調味料			
			体をつくるものとなる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもととなる食品					
			1群	2群	3群	4群	5群	6群				
			たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海藻	ビタミン・無機質 緑黄色野菜	その他の野菜 果物	炭水化物 穀類・いも類 砂糖	脂質 油脂				
18 (木)	主食	麦ごはん		ひぬ丸くん メニュー				ごはん 小麦				
	主菜	三色そばろ	鶏肉 大豆 ★いり玉子			しょうが		砂糖	油	しょうゆ 酒 みりん		
	副菜	もやしとにらのあえもの			にんじん いら	もやし		三温糖	ごま油	しょうゆ		
	副菜	奥だくさん汁	豆腐		小松菜 にんじん	長ねぎ しいたけ 大根	ごぼう		さといも		混合だし しょうゆ 塩	
	他	牛乳	牛乳									
19 (金)	主食	米パン						米パン				
	主菜	豚肉と豆のトマト煮	豚肉 ベーコン 大豆 白いんげん豆 赤いんげん豆		トマト パセリ	にんじん	たまねぎ		じゃがいも 砂糖	油	ケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう ★ウスターソース 野菜ブイヨン	
	副菜	ガーリックドレッシングサラダ	ハム		小松菜 にんじん		キャベツ にんにく	たまねぎ しょうが			油	しょうゆ みりん 塩
	他	牛乳	牛乳									
23 (火)	主食	ミルクパン						ミルクパン				
	主菜	鶏肉のバジルマヨネーズ焼き	鶏肉							ノンエッグマヨネーズ	★バジルスース	
	副菜	カラフルサラダ			赤パプリカ ブロッコリー		キャベツ きゅうり とうもろこし				油	酢 塩 こしょう からし粉
	副菜	麦と野菜のスープ	ウィンナー		ほうれん草 パセリ	にんじん	たまねぎ セロリ		大麦 じゃがいも			野菜ブイヨン 塩 こしょう
他	牛乳	牛乳										
24 (水)	主食	ごはん						ごはん				
	主菜	さばのみそ煮	★さばのみそ煮									
	副菜	こんこんきんぴら	★さつま揚げ		にんじん	れんこん しいたけ 枝豆	ヤーコン		こんにゃく 砂糖	油 ごま油	しょうゆ みりん 酒	
	副菜	ひじき入りにらたま汁	鶏肉 卵	ひじき	にんじん いら	たまねぎ	えのきだけ		でん粉		混合だし しょうゆ 酒 塩	
他	牛乳	牛乳										
25 (木)	主食	ごはん						ごはん				
	主菜	厚揚げとじゃがいものケチャップがらめ	厚揚げ		ピーマン		たまねぎ		じゃがいも でん粉 砂糖	ごま油	ケチャップ しょうゆ 酒 みりん	
	副菜	おかかあえ	かつお節		小松菜 にんじん		キャベツ きゅうり		砂糖	油	しょうゆ 酢 塩	
	副菜	なめこ汁	豆腐 みそ		にんじん		なめこ 大根 長ねぎ				混合だし	
他	牛乳	牛乳										
26 (金)	主食	コッパン						コッパン				
	主菜	チョコクリーム						★チョコクリーム				
	主菜	コロッケ						★コロッケ	油			
	副菜	チキンとほうれん草のサラダ	鶏肉		ほうれん草 にんじん		キャベツ しょうが		砂糖	ごま油	しょうゆ 酢	
	副菜	コーンチャウダー	ベーコン	牛乳	パセリ にんじん		たまねぎ とうもろこし マッシュルーム		じゃがいも 米粉	無塩バター	野菜ブイヨン 塩 こしょう	
他	牛乳	牛乳										
30 (火)	主食	ソフトメン						ソフトメン				
	主菜	手作りかき揚げ	大豆	ちりめんじゃこ	にんじん		たまねぎ		さつまいも 小麦粉	油		
	副菜	五色あえ	★かまぼこ		ほうれん草 にんじん		もやし きゅうり		砂糖	油	しょうゆ 酢	
	副菜	五目うどん汁	鶏肉 油揚げ		小松菜 にんじん		たまねぎ 長ねぎ ごぼう				混合だし しょうゆ 酒 みりん 塩	
他	牛乳	牛乳										

☆小魚類(しらす・ちりめんじゃこ等)は、えび・かにを食べているか、えび・かにかが混ざる漁場で採取しています。