

令和7年 4月 こんだてひょう

今月の目標: 楽しく食べよう

☆南部学校給食共同調理場☆

大津市教育委員会

(日吉台小・下阪本小・唐崎小・志賀小・比叡平小・藤尾小・長等小・逢坂小・日吉中・唐崎中・皇子山中)

日	曜	献立名	主 材				エネルギー たんぱく質 脂 質	
			②黄 おもにエネルギーの もとになる	②赤 おもに体を つくる	②緑 おもに体の調子を 整える	その他	小学校	中学校
11	金	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 フライドポテト はる 春キャベツのサラダ ハッシュドポーク	麦ごはん じゃがいも なたね油 三温糖 ハヤシルウ	牛乳 豚肉	キャベツ とうもろこし レモン果汁 たまねぎ にんじん エリンギ トマト	塩 しょうゆ 米酢 ケチャップ ウスターソース こしょう	565kcal 17.7g 17.2g	727kcal 21.5g 20.0g
14	月	【お花見献立】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ポークハンバーグ ^て 照り焼きソースかけ だいこん あまづ 大根の甘酢あえ さくらかまぼこと寒天 ^{かんてん} のすまし汁 ^{じる}	麦ごはん なたね油 三温糖 でん粉	牛乳 ポークハンバーグ ちらしまぼこ (桜) わかめ 糸寒天	だいこん にんじん きゅうり たまねぎ えのきたけ	みりん しょうゆ 米酢 塩 出し昆布 削り節	583kcal 18.8g 17.2g	757kcal 23.1g 20.3g
15	火	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらのつけ焼き ^や みずな 水菜のマヨネーズあえ はる ^た 春の炊きあわせ	麦ごはん なたね油 マヨネーズ じゃがいも 三温糖	牛乳 さわら 鶏肉	しょうが みずな キャベツ こんにゃく だいこん にんじん たけのこ ふき さやいんげん	酒 しょうゆ みりん 塩 削り節	544kcal 25.7g 17.7g	708kcal 32.9g 21.3g
16	水	【外国料理・中国】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 あげ揚げぎょうざ☆ キャベツとコーンのオイスターソース炒め ^{いため} とりにく やさい ちゅうかに 鶏肉と野菜の中華煮	麦ごはん なたね油 三温糖 でん粉	牛乳 ぎょうざ 鶏肉 蒸しかまぼこ	キャベツ カラーピーマン とうもろこし はくさい たまねぎ にんじん だいこん 乾しいたけ	しょうゆ オイスター ソース こしょう 塩 中華スープ	545kcal 22.4g 14.8g	719kcal 28.3g 17.9g
17	木	コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のマーマレード焼き わかめサラダ ^{わふう} ・和風ドレッシング とうにゅうい 豆乳入りじゃがいものポタージュ	コッペパン マーマレード なたね油 和風ドレッシング じゃがいも ホワイトルウ	牛乳 鶏肉 わかめ 豆乳	キャベツ にんじん たまねぎ パセリ	塩 こしょう 酒 しょうゆ コンソメ	572kcal 29.8g 16.8g	719kcal 37.1g 19.7g
18	金	【かみかみデー】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん のむヨーグルト(B) あかうお 赤魚のカレー揚げ れんこんとくきわかめの鶏そぼろ炒め ^{いため} * ぶたじる 豚汁	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖	のむヨーグルト (B) 赤魚 鶏ひき肉 くきわかめ 豚肉 油揚げ みそ	れんこん だいこん にんじん ごぼう 青ねぎ	酒 しょうゆ カレー粉 みりん 煮干し	547kcal 22.6g 13.5g	726kcal 29.5g 17.8g
21	月	【滋賀の産物を食べようデー】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 わかさぎのから揚げ こまつな 小松菜のおひたし かしわのじゅんじゅん	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖	牛乳 わかさぎ 鶏肉 焼き豆腐	こまつな だいこん にんじん たまねぎ はくさい えのきたけ 青ねぎ 赤こんにゃく	酒 塩 しょうゆ みりん 削り節	541kcal 22.5g 16.3g	696kcal 27.7g 18.9g
22	火	【入学・進級お祝い献立】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のマスタード焼き きのこのブラウンシチュー クレープ (いちご)	麦ごはん なたね油 じゃがいも ハヤシルウ クレープ (いちご)	牛乳 鶏肉 豚ひき肉	たまねぎ にんじん ぶなしめじ エリンギ	白ワイン 塩 こしょう 粒入りマス タード しょうゆ コンソメ	656kcal 28.1g 21.0g	817kcal 34.7g 23.6g

☆ 16日(水) 揚げぎょうざ 小学生は低学年・中学年:2個、高学年:3個、中学生は3個です。

日	曜	献立名	主 材				エネルギー たんぱく質 脂 質	
			②黄 おもにエネルギーの もとになる	②赤 おもに体を つくる	②緑 おもに体の調子を 整える	その他	小学校	中学校
23	水	おおつさんむぎ ぎゅうにゆう 大津産麦ごはん 牛乳 あじの ^{あか} 赤しそマヨ焼き* きんぴらごぼう あつあ ^{しる} 厚揚げのみそ汁	麦ごはん マヨネーズ なたね油 三温糖 ごま油 すりごま	牛乳 あじ 豚肉 厚揚げ みそ	赤しそ ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん たまねぎ 乾しいたけ こまつな	塩 酒 しょうゆ 煮干し	564kcal 26.1g 19.8g	732kcal 33.5g 23.7g
24	木	こくとう ぎゅうにゆう 黒糖パン 牛乳 や 焼きフランクフルト アスパラガスのサラダ ・ ^{かんきつ} 柑橘ドレッシング こめこ ^に 米粉マカロニとじゃがいものスープ煮*	黒糖パン なたね油 柑橘ドレッシング 米粉マカロニ じゃがいも	牛乳 フランクフルト 鶏肉	アスパラガス キャベツ たまねぎ にんじん グリーンピース	コンソメ 塩 こしょう	600kcal 23.1g 20.8g	761kcal 28.5g 25.2g
25	金	おおつさんむぎ ぎゅうにゆう 大津産麦ごはん 牛乳 さばの ^{しお} 塩こうじ焼き はるさめ ^す 春雨の酢のもの み ^{しる} 実だくさんみそ汁	麦ごはん 塩麴 なたね油 はるさめ 三温糖 ごま油	牛乳 さば 豆腐 みそ	キャベツ にんじん だいこん たまねぎ 青ねぎ ぶなしめじ	酒 塩 みりん 米酢 しょうゆ 煮干し	554kcal 24.6g 19.2g	724kcal 31.5g 23.6g
28	月	きょうどりようり とくさんぶつ みやざきけん 【郷土料理・特産物：宮崎県】 おおつさんむぎ ぎゅうにゆう 大津産麦ごはん 牛乳 チキン南蛮* に ^{ひゅうがなつ} 煮しめ ゼリー (日向夏)	麦ごはん でん粉 なたね油 タルタルソース 三温糖 ゼリー (日向夏)	牛乳 鶏肉 焼き竹輪	にんじん こんにゃく たけのこ ごぼう 切干しだいこん だいこん 乾しいたけ	米酢 しょうゆ みりん 削り節	637kcal 24.5g 20.6g	799kcal 30.3g 23.5g
30	水	【おすすめカレー・ ^{のこ} 残さず ^た 食べようデー】 おおつさんむぎ 大津産麦ごはん のむヨーグルト(A) ひよこまめとかぼちゃのしゃりしゃり ^あ 揚げ はる ^{ぶたにく} 春キャベツと豚肉のソテー せたひがし ^{しょうがっこう} 瀬田東小学校おすすめカレー	麦ごはん ひよこまめ 上新粉 なたね油 じゃがいも カレールウ	のむヨーグルト (A) 豚肉 鶏肉 みそ 豆乳	かぼちゃ キャベツ エリンギ たまねぎ にんじん さやいんげん	塩 コンソメ こしょう ウスターソー ス ケチャップ カレー粉	613kcal 18.2g 15.1g	793kcal 22.9g 19.2g

※ 材料等の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。

* は、新しい料理などです。お楽しみに・・・

※ エネルギー、たんぱく質、脂質の値は小学校3・4年生の一食当たりの栄養量です。

★こんだてから

- 21 日 「じゅんじゅん」というのは、びわ湖でとれた魚や牛肉、鶏肉などをすき焼き風に甘辛く味付けした郷土料理です。主に、湖北地方などで食べられてきました。料理の名前は、具材を鍋で煮る時に出る音が「じゅんじゅん」と聞こえたことからきているといわれています。
- 28 日 「チキン南蛮」は、鶏のから揚げを甘酢のタレに浸けた料理で、宮崎県の郷土料理です。また、「煮しめ」は「神楽煮しめ」と呼ばれ、高千穂町で村人にふるまわれる料理の一つです。「日向夏」は、宮崎県特産の柑橘類です。
- 30 日 瀬田東小学校おすすめカレーは、春においしい、にんじんやたまねぎ、じゃがいも、さやいんげんを取り入れたチキンカレーです。コクを出すために、みそと豆乳を少し入れています。

・・・保護者の方へお願い・・・

●皆様からいただいております学校給食費は、すべて食材の購入費となっています。

毎月の学校給食費は期日までにお支払いいただきますようお願いいたします。

4月分の口座振替日は5月28日(水)です。

●納付予定額は、小学校3,120円、中学校3,770円です。

ただし、学校行事等により変更となる場合があります。

●第3子以降の給食費免除の申請を随時受付しています。詳しくは市HPをご確認ください。