




4月の予定献立表

*材料、そのほかの都合により献立を変更することがあります。
*魚や肉にはほねががついていることがありますので、よくかんで気をつけて食べましょう

食品群	体内ではたつき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をどとのえる



こ ん だ て	今月の欠食予定		 南城市産の食材 ○ピーマン ○もずく	 入学・進級おめでとう うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度がはじまります。南城市学校給食センターでは、南城市内の小学校・中学校合わせて約5500食の給食を所長1名・栄養士3名（1人委託）・調理員32名で、心を込めて作っています。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供していきます。		
	あ か き	8日(月) 新1年生				9日(火) 新1年生
	み ど り	22日(月) 知念中				26日(金) 馬天小
		30日(火) 大里中				

こ ん だ て	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
あ か き	お祝いクレープ 牛乳 クープイリチー ごはん イナムルチ	お祝いクレープ 牛乳 ピピンパ たけのこしゅうまい ごはん 春雨スープ	お祝いクレープ 牛乳 お祝いクレープ(新1年生のみ) ブロッコリーサラダ 麦ごはん チキンカレー	お祝いクレープ 牛乳 もずく丼のぐ うむくじあんだぎー ごはん きのこのみそしる	お祝いクレープ 牛乳 りんごジャム いんげんソテー なかよしパン 春キャベツのクリーム煮
み ど り	油揚げ ぶたにく みそ 牛乳 かまぼこ こんにゃく	ぶたにく テリカハム 大豆 みそ 牛乳 たけのこしゅうまい	とり肉 とりレバー 牛乳 たっしふんにゅう	もずく 豚肉 とり肉 みそ 牛乳	無塩せきベーコン とりにく たっしふんにゅう 牛乳 無塩せきウインナー
	こめ さとう お祝いクレープ だいたず油	こめ ごま油 さとう はるまき ごま だいたず油	こめ じゃがいも マーガリン ごむぎ だいたず油 おおむぎ たんかんドレッシング お祝いクレープ(新1年生のみ)	こめ でん粉 さとう うむくじあんだぎー だいたず油	じゃがいも りんごジャム マーガリン ごむぎ なかよしパン だいたず油
	こんにゃく にんじん しいたけ 切干大根	こまつな しょうが コーン にんじん はくさい もやし しいたけ にんにく	きゅうり たまねぎ にんにく にんじん 黄ピーマン あお豆 ブロッコリー ピーマン カリフラワー	しょうが だいこん たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ しめじ しいたけ コーン あお豆 にんにく	キャベツ たまねぎ にんじん いんげん あお豆
こ ん だ て	15(月)	16(火)	17(水)	18(木) 良い歯の日	19(金) 食育の日
あ か き	油揚げ ぶたにく とりにく 牛乳 かつおぶし ポークランチョンミート ツナ みそわかめ	ぶたにく わかめ 牛乳 ちくわ	油揚げ ぶたにく アーサ 牛乳 かまぼこ キャベツ入り平つくね もずく	油揚げ ぶたにく 大豆 アーモンド カエリ 牛乳	油揚げ チキアキ ぶたにく ぶたレバー 牛乳
み ど り	からしな キャベツ こまつな だいこん なら にんじん えのきたけ にんにく	だいこん たまねぎ にんじん えのきたけ ピーマン 赤ピーマン なかねぎ たけのこ にんにく	にんじん しいたけ	グリーンピース たまねぎ にんじん こんにゃく にんにく	しょうが だいこん なら にんじん しいたけ グリンピース にんにく
こ ん だ て	タマナーチャンプルー あんだんすー ごはん すましじる	はるまき チンジャオロース ごはん わかめスープ	味付けもずく アーサ入りジュシー キャベツ入平つくね	大豆と小魚のみつがらめ ごはん にくじゃが	マスカットゼリー マンクークワー ごはん チムシンジ
あ か き	こめ ごま油 さとう だいたず油	こめ でん粉 さとう はるまき だいたず油	こめ おおむぎ だいたず油	こめ じゃがいも 水あめ さとう ごま だいたず油	こめ じゃがいも マスカットゼリー だいたず油
	とうふ 豚肉 テリカハム みそ 牛乳	とりにく カクテルウインナー 牛乳	とうふ ちくわ とりにく わかめ あさり 牛乳	とりにく 豚肉 牛乳	油揚げ チキアキ 無塩せきベーコン ツナ みそ 牛乳
	こめ でん粉 ごま油 さとう ごま だいたず油 おおむぎ はるまき	じゃがいも バーガーパン だいたず油 タルタルソース イタリアンドレッシング かつおカツ	こめ じゃがいも ごま油 さとう だいたず油	オリーブ油 マーガリン スパゲティ シークワサータルト	こめ じゃがいも だいたず油
	きゅうり しょうが たまねぎ なら にんじん もやし たけのこ しいたけ にんにく	キャベツ きゅうり セロリ たまねぎ にんじん 黄ピーマン しめじ にんにく	だいこん にんじん ねぎ えのきたけ しめじ いんげん れんこん こんにゃく にんにく	菜の花 たまねぎ コーン にんじん バジル にんにく	キャベツ こまつな なら にんじん オレンジ えのきたけ パパイア にんにく

こ ん だ て	昭和の日			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 食事の喜び・楽しさ 世界の食文化 食に関する知識・理解・関心 日本の伝統行事と行事食	
	あ か き	29(月)			30(火)
	み ど り	鉄カルサラダ 牛乳 魚の照り焼き ごはん 青菜入りゆし豆腐			ゆし豆腐 さば 大豆 ひじき ちりめん 牛乳
		こめ ごまドレッシング さとう ごま			こまつな コーン にんじん ブロッコリー にんにく

*食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「献立表(アレルギー)」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認してください