



令和6年4月 中学校給食献立表



春日市教育委員会

4月8日(月)	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(火)	
<p>4月8日(月)</p> <p>始業式</p>  <p><855kcal></p>	<p>4月9日(火)</p> <p>「いただきます」「ごちそうさま」言えていますか?</p>  <p>麦ご飯 肉野菜炒め 大学芋 切干大根の中華サラダ オレンジ</p> <p><855kcal></p>	<p>4月10日(水)</p> <p>入学式</p>  <p><765kcal></p>	<p>4月11日(木)</p> <p>入学おめでとうございます🍀</p>  <p>ちらし寿司 さばの塩麹焼き かぼちゃの煮物 すまし汁 豆乳パンナコッタ</p> <p>行事食 入学祝い!</p> <p><765kcal></p>	<p>4月12日(火)</p> <p>カツカレーにして食べよう</p>  <p>麦ご飯 ポークカレー とんかつ レンコンのゆかり和え</p> <p><907kcal></p>	
<p>4月15日(月)</p> <p>食事前の手洗い、きちんとできていますか?</p>  <p>麦ご飯 デミグラスハンバーグ 温野菜 野菜のミルクスープ</p> <p><817kcal></p>	<p>4月16日(火)</p> <p>新じゃがを味わおう</p>  <p>麦ご飯 鶏じゃが しゅうまい 春野菜のサラダ フルーツ白玉</p> <p>旬の食べ物 新じゃが!</p> <p><874kcal></p>	<p>4月17日(水)</p> <p>一汁三菜和食の基本</p>  <p>麦ご飯 赤魚白醤油漬 厚揚げのカレー炒め きくらげの佃煮 豚汁</p> <p><749kcal></p>	<p>4月18日(木)</p> <p>中華丼にして食べよう♪</p>  <p>麦ご飯 中華丼(具) 春巻き もやしの中華炒め</p> <p><836kcal></p>	<p>4月19日(金)</p> <p>福岡の郷土料理を食べよう</p>  <p>麦ご飯 しいらフライ 一食タルタルソース キャベツソテー 野菜のたらこ炒め 水炊き</p> <p>郷土料理 福岡県!</p> <p><801kcal></p>	
<p>4月22日(月)</p> <p>たけのこは食物繊維が豊富</p>  <p>たけのこご飯 いわしの生姜煮 里芋のにっころがし かき玉汁</p> <p>ファイバー献立 たけのこ!</p> <p><702kcal></p>	<p>4月23日(火)</p> <p>バランス良く食べよう!</p>  <p>麦ご飯 鶏のから揚げ 野菜のガーリックソテー ひよこ豆のメキシカン 春雨とつくねのスープ</p> <p><872kcal></p>	<p>4月24日(水)</p> <p>調理員さんに感謝の心をもとう</p>  <p>麦ご飯 ハヤシライス ブロッコリーのシーザーサラダ フルーツアロエヨーグルト</p> <p><838kcal></p>	<p>4月25日(木)</p> <p>キンパ=韓国風のり巻き</p>  <p>麦ご飯 キンパ(具) たくあん ワンドンスープ 韓国のに</p> <p>韓国のに 麦ご飯、キンパ の具、たくあんを 巻いて食べてね</p> <p><810kcal></p>	<p>4月26日(金)</p> <p>協力して準備を行いゆっくり食事をしよう</p>  <p>五目やきそば ごぼうのメンチカツ 小松菜の炒め物 山型パン いちじくジャム</p> <p><752kcal></p>	
<p>4月29日(月)</p> <p>昭和の日</p>  <p><869kcal></p>	<p>4月30日(火)</p> <p>麻婆豆腐には切干大根が入っているよ</p>  <p>麦ご飯 麻婆豆腐 ショーロンポオ チンゲン菜の中華炒め</p> <p><869kcal></p>	<p>🌱 中学校給食の特徴 🌱</p> <ul style="list-style-type: none"> ●栄養バランスのとれた食事を継続的に摂取することによって、栄養の改善・健康の保持増進を図ることと、望ましい食習慣の形成を図るため、給食は「1か月単位」で実施しています。毎日残さず食べましょう。 ●学校給食を通して、食事の重要性や心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化を学べるようにしています。その日の献立のねらいを見てみましょう! ●安全を第一に考え、生で食べる果物を除き、食材は全て加熱調理したものを提供します。 			

《お願い》

★お弁当箱にはゴミや空袋(個食の袋など)を入れないでください。

★異物混入時は、速やかに見つけた状態のままの弁当箱を配膳室に届けてください。

※都合により、献立内容が変更になることがあります。

※パンの大きさ、形状は実際とは異なります。

※盛り付けの配置、量は写真と異なることがあります。

※給食実施日は各学校・学年で異なります。

※< >は牛乳を含めたエネルギー量です。

※日付の下に、その日の献立のねらいを載せています。

