

4月の献立目標 入学をお祝いしよう

予定献立表

大竹市給食センター

曜日	こ ん だ て め い	ざいりょうめい			ねつりょう	たんぱく	えんぶん	基本 献立	ひとくちメモ
		あ か ちやにくになるもの	き ちからやねつに なるもの	み ど り からだのちょうしを ととのえるもの	キロカロ リー	グラム	グラム		
10 木	ぎゅうにゅう げんきですか!?どんぶり はるさめスープ りんご	ぎゅうにゅう	こめ	にんじん、ねぎ、にんにく	(小)571	21.7	1.8		ご入学・ご進級 おめでとうございます！
		ぶたにく みそ	さとう、ごま あぶら、はるさめ	しょうが、たまねぎ、キャベツ しろねぎ、りんご	(中)720	26.6	2.4		
11 金	ぎゅうにゅう、ごはん ちくわのいそべあげ ごまあえ とうふじる	ぎゅうにゅう	こめ	ほうれんそう、にんじん	603	21.7	2.3		17日(木)は、新 1年生の入学をお 祝いする「入学お 祝い献立」です♪ 春らしいメニュー が登場します。
		ちくわ、あおのり あぶらあげ とうふ	こむぎこ、でんぶん あぶら、さとう ごま	キャベツ、もやし、ねぎ たまねぎ、えのきだけ	788	27.5	3.0		
14 月	ぎゅうにゅう、ごはん こんぶのつくだに よしのに キャベツのみそしる	ぎゅうにゅう	こめ	にんじん、ごぼう、こんにゃく	573	20.6	2.6		
		こんぶ とりにく、あぶらあげ とうふ、みそ	さとう、ごま じゃがいも、でんぶん あぶら	しいたけ、ねぎ、たまねぎ キャベツ、しめじ	725	25.2	3.4		
15 火	ぎゅうにゅう チキンカレーライス ちりめんサラダ クラッシュみかんゼリー	ぎゅうにゅう	こめ、むぎ	にんじん、にんにく、しょうが	574	19.1	1.7	③	今月の食材
		とりにく ちりめん	じゃがいも、こむぎこ バター、あぶら さとう	たまねぎ、りんご、キャベツ だいこん、みかんジュース	738	23.5	2.2		
16 水	ぎゅうにゅう、コッペパン あげざかなのケチャップソース わかめサラダ じゃがいものクリームスープ	ぎゅうにゅう	パン	にんじん、こまつな、キャベツ	637	26.4	2.4		たけのこ
		ホキ ツナ、わかめ とりにく、なまクリーム	でんぶん、さとう あぶら、ごま、バター じゃがいも、こむぎこ	だいこん、たまねぎ セロリ、とうもろこし	810	32.4	3.5		
17 木	ぎゅうにゅう チキンピラフ はるやさいのスープに いちごいりフルーツポンチ	ぎゅうにゅう	こめ	にんじん、たまねぎ、とうもろこし	591	21.0	2.0		筍(たけのこ)を 漢字で書くと、 「旬」という字が 入ります。「旬」 という字には「十 日間」という意味 もあり、芽が出て 十日間で竹になる と言われるほど、 成長がとても早い 野菜です。
		とりにく ぶたにく	バター、あぶら じゃがいも さとう	グリーンピース、にんにく、セロリ しめじ、キャベツ、いちご みかん、もも、パイナップル	751	25.7	2.5		
18 金	ぎゅうにゅう、ごはん マーボー豆腐 ちゅうかあえ フライビーンズ	ぎゅうにゅう	こめ	ねぎ、にんにく、しょうが	648	26.7	2.1		いちご
		ぶたにく、とうふ みそ、わかめ だいず	さとう、でんぶん あぶら、はるさめ さとう、ごま	たまねぎ、たけのこ、しいたけ こまつな、にんじん、もやし	823	32.8	2.8		
21 月	ぎゅうにゅう、むぎごはん てつくりがけ にくじゃが かきたまじる	ぎゅうにゅう	こめ、むぎ	たまねぎ、こんにゃく	584	23.9	1.7	⑥ ⑦	果物の中でも、 特にビタミンCが 豊富に含まれてい ます。味は、品種 によって甘いもの から酸味のあるも のまで様々です。
		ちりめん ぎゅうにく とうふ、たまご	ごま、あぶら じゃがいも、さとう でんぶん	にんじん、ねぎ、えのきだけ	754	29.3	2.2		
22 火	ぎゅうにゅう スパゲティナポリタン ツナサラダ パウンドケーキ	ぎゅうにゅう	スパゲティ	にんじん、ピーマン、にんにく	576	21.6	1.6		今月の郷土料理
		ぶたにく ツナ、わかめ たまご	さとう あぶら、ごま こむぎこ、バター	たまねぎ、マッシュルーム キャベツ、もやし	737	27.2	2.3		
23 水	ぎゅうにゅう、こめコパン クリームシチュー はるキャベツのサラダ クラッシュ豆腐ゼリー	ぎゅうにゅう	こめコパン	にんじん、たまねぎ、しめじ	620	26.4	2.2	⑦	
		とりにく なまクリーム ちりめん	じゃがいも、こむぎこ バター、あぶら さとう	こまつな、キャベツ、ぶどうジュース	840	35.0	3.2		
24 木	ぎゅうにゅう、ごはん さばのしおやき、だいこんおろし だいすいりおひだし たまねぎのみそしる	ぎゅうにゅう	こめ	だいこん、こまつな、にんじん	607	29.1	2.4	① ★	21日(月) 呉市 「肉じゃが」
		さば、だいず かつおぶし、わかめ あつあげ、みそ	さとう	もやし、ねぎ たまねぎ、えのきだけ	761	35.2	3.0		
25 金	ぎゅうにゅう たけのこごはん こうや豆腐のたまごとし ちりめんあえ	ぎゅうにゅう	こめ	にんじん、たけのこ、しいたけ	571	26.0	2.2	②	
		とりにく、あぶらあげ こうや豆腐、たまご ちりめん	あぶら じゃがいも さとう	ねぎ、たまねぎ、こんにゃく しめじ、こまつな キャベツ、もやし	737	32.6	2.9		
28 月	ぎゅうにゅう そぼろどんぶり とりごぼろじる さつまいもスティック	ぎゅうにゅう	こめ	にんじん、しょうが、たまねぎ	611	25.2	2.0		
		とりにく さとう あぶら さつまいも	さとう あぶら さつまいも	グリーンピース、ねぎ、ごぼう こんにゃく、しいたけ	775	31.0	2.5		
30 水	ぎゅうにゅう、コッペパン とりにくとやさいのトマトにこみ かみかみサラダ りんご	ぎゅうにゅう	パン	にんじん、トマト、にんにく	571	23.8	2.5		しょうゆと砂糖を 使い、ようやくで きあがったのが 『肉じゃが』だっ たそうです。
		とりにく ちりめん	じゃがいも、さとう あぶら、アーモンド	たまねぎ、セロリ、マッシュルーム だいこん、キャベツ とうもろこし、りんご	718	29.1	3.2		

- ◎ 21日は広島県呉市の郷土料理です。
★ 24日は栗谷産のお米を使用しています。
※ 都合により、献立や食材を変更することがあります。
ご了承ください。

基本献立欄の数字は、「大竹市の7つの基本献立」の番号です。詳細は給食センターのホームページをご覧ください。

大竹市がめざす学校給食のあり方

- ①大竹市の児童生徒の健全な成長を促すための、安全でおいしい給食
②児童生徒の望ましい食習慣を育てるための、「食育の教材」となる給食
③地域の食文化を大切に、郷土料理、地場産物を活用した給食
④人(児童生徒・教職員・保護者・地域・給食センター職員・生産者・仕入れ業者・行政等)のつながりを大切に、心の通う給食



キャッチフレーズ

おいしく食べて
おおきく育て
たくましいこころと
けんこうな大竹っこ

食育キャラクター

まいあさばちゃん もりもりたべるくん



★ふだりの名前が入ったメニューも登場します★

大竹市は学校給食費支援事業を実施しています

大竹市立学校に在籍する児童・生徒の保護者が負担する学校給食費を全額免除することで、保護者の経済的負担を軽減し、子育てを推進するものです。

令和7年度 学校給食費の額について

物価の上昇により、学校給食に使用する食材の値上がりが続いていますので次のとおり改定しました。

小学校 300円

中学校 360円

