

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 キロカロ リー	たんぱく しつ グラム	えんぶん グラム	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					
10 水	ぎゅうにゅう、コッペパン ポークビーンズ こまつなとひじきのサラダ クラッシュみかんゼリー	ぎゅうにゅう だいず、ぶたにく ツナ、ひじき	パン じゃがいも あぶら、ごま さとう	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム こまつな、キャベツ、みかんジュース	(小)605 (中)764	26.4 32.5	2.3 3.1	★ ご入学・ご進級 おめでとう ございます！ 18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。	
11 木	ぎゅうにゅう、ごはん さわらのてりやき ごますあえ わかだけじる	ぎゅうにゅう さわら あぶらあげ、かまぼこ とうふ、わかめ	こめ さとう ごま	しょうが、こまつな、にんじん キャベツ、もやし、たまねぎ だけのこ、えのきたけ	577 724	27.7 33.1	2.0 2.3		
12 金	ぎゅうにゅう、 ごはん はりはりづけ ごもくに はるキャベツのみそしる	ぎゅうにゅう こんぶ、とりにく さつまあげ、あぶらあげ とうふ、みそ	こめ さとう じゃがいも あぶら	きりぼしだいこん、にんじん、ごぼう だいこん、こんにゃく、しいたけ ねぎ、たまねぎ、しめじ、キャベツ	574 728	22.0 26.7	2.5 3.3	★ 	
15 月	ぎゅうにゅう チキンカレーライス ツナサラダ クラッシュぶどうゼリー	ぎゅうにゅう とりにく ツナ	こめ、むぎ じゃがいも、こむぎこ バター、あぶら さとう、ごま	にんじん、にんにく、しょうが たまねぎ、りんご、こまつな キャベツ、ぶどうジュース	599 769	19.3 23.6	1.8 2.2	③ 今月の食材	
16 火	ぎゅうにゅう、 ごはん こんぶのつくだに おやくこに いそかあえ	ぎゅうにゅう こんぶ とりにく、たまご ちりめん、のり	こめ さとう、ごま じゃがいも、あぶら	にんじん、ねぎ、たまねぎ こんにゃく、こまつな キャベツ、もやし	576 731	21.9 26.7	1.8 2.4	★  旬(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。	
17 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 ごぼうサラダ コーンクリームスープ	ぎゅうにゅう ホキ ちくわ なまクリーム	パン でんぶん、さとう あぶら、ごま	しょうが、にんじん、こまつな ごぼう、キャベツ、セロリ たまねぎ、とうもろこし	644 814	25.9 32.0	2.7 3.6	■  いちご 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。	
18 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 とりにく ぶたにく	こめ バター、あぶら じゃがいも さとう	にんじん、たまねぎ、とうもろこし 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	594 755	21.0 25.8	2.0 2.5		
19 金	ぎゅうにゅう、ごはん マーボーとうふ やさいのナムル フライビーンズ	ぎゅうにゅう ぶたにく、とうふ みそ だいず	こめ さとう、でんぶん あぶら、ごま	ねぎ、にんにく、しょうが たまねぎ、たけのこ、しいたけ にんじん、こまつな だいこん、もやし	644 815	27.0 33.4	2.4 3.1	■	
22 月	ぎゅうにゅう、むぎごはん てづくりふりかけ にくじゃが かきたまじる	ぎゅうにゅう ちりめん ぎゅうにく、とうふ たまご、わかめ	こめ、むぎ ごま、あぶら じゃがいも、さとう でんぶん	たまねぎ、こんにゃく にんじん、えのきたけ	590 765	24.0 29.3	1.8 2.4	⑥ ◎	
23 火	ぎゅうにゅう スパゲティナポリタン はるキャベツのサラダ パインケーキ	ぎゅうにゅう ぶたにく ツナ たまご	スパゲティ さとう あぶら こむぎこ、バター	にんじん、ピーマン、にんにく たまねぎ、マッシュルーム、こまつな キャベツ、パイナップル	573 733	23.1 29.4	1.6 2.2	今月の郷土料理	
24 水	ぎゅうにゅう、コッペパン クリームシチュー わかめサラダ りんご	ぎゅうにゅう とりにく、なまクリーム ちりめん、わかめ	パン じゃがいも、こむぎこ バター、あぶら さとう	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム キャベツ、もやし、りんご	572 734	21.7 27.0	2.3 3.1	⑦ 22日(月) 呉市 「肉じゃが」 明治時代、呉の 海軍大将「東郷平 八郎」は、イギリ スで食べたビーフ シチューが忘れら れず、海軍でも 作ってもらおうと しました。しかし 当時の日本には、 デミグラスソース もワインもありま せん。代わりに 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。	
25 木	ぎゅうにゅう、ごはん さばのしおやき、だいこんおろし さやえんどうのごまあえ たまねぎのみそしる	ぎゅうにゅう さば とうふ みそ、わかめ	こめ さとう ごま	だいこん、さやえんどう、にんじん キャベツ、もやし、ねぎ たまねぎ、えのきたけ	587 734	26.9 32.2	2.5 3.1	①	
26 金	ぎゅうにゅう たけのこごはん こうやとうふのうまに だいずいりおひたし	ぎゅうにゅう とりにく、あぶらあげ こうやとうふ、わかめ だいず、かつおぶし	こめ あぶら じゃがいも さとう	にんじん、たけのこ、しいたけ ねぎ、たまねぎ、こんにゃく しめじ、こまつな、もやし	586 753	26.2 32.4	2.1 2.8	②	
30 火	ぎゅうにゅう、 ごはん あげあげちくわ ちくさあえ さわにわん	ぎゅうにゅう ちくわ あおのり ぶたにく	こめ こむぎこ、あぶら さとう、ごま	ほうれんそう、にんじん、キャベツ もやし、とうもろこし、たけのこ たまねぎ、えのきたけ、ごぼう	582 761	21.3 27.5	2.2 3.0	★ ↑	

- ★ 12・16・30日は栗谷産のお米を使用しています。
- ◎ 22日は広島県呉市の郷土料理です。
- 毎月19日は食育の日・かみかみ献立です。
- ※ 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した、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

まいあさべちゃん もりもりたべるくん



☆ふたりの名前が入ったメニューも登場します☆

大竹市の学校給食費支援事業について

この事業は、大竹市の将来を担う子どもたちのための取組として、保護者の経済的負担を軽減し子育て支援の推進を図るため、学校給食費を全額免除するものです。

令和6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 290円 中学校 345円

