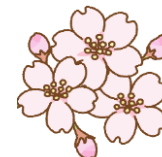




4月学校給食献立表



< めあて >

令和6年度

水巻町立 小学校

ひ よ う ち び	こ ん だ て		< き い ろ >	< あ か >	< み ど り >	エ ネ ル ギ ー (<small>※補助</small>)	ひ と く ち メ モ
	主 食	牛 乳 お か ず	おもにエネルギーの もとになるもの	おもにからだを つくるもとになるもの	おもにからだのちょうしを とどのえるもとになるもの		
9 火	せわりコッペパン	○ チリコンカン キャベツとじゃがいものスープ	パン さとう あぶら こむぎこ じゃがいも	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく だいたず ベーコン	にんじん たまねぎ にんにく トマト キャベツ パセリ セロリ	574	新しい学年での初めての給食です。 みんなで協力して、給食の準備やかたづけをしましょう。
10 水	そばろごはん	○ きりぼしだいこんのすのもの はるさめじる いちごゼリー	★こめ さとう あぶら ゼリー はるさめ	ぎゅうにゅう とり かまぼこ とうふ	たまねぎ しょうが にんじん きりぼしだいこん きゅうり いちご もやし えのきたけ しいたけ ねぎ	558	「そばろ」とは、肉や魚を炒めたりして、 細かくほぐしたもののことです。今日は、 とり肉をそばろにしています。
11 木	にゅうがくしき						
12 金	むぎごはん	○ さばのにつけ にんじんきんぴら キャベツのみそじる	★こめ むぎ さとう あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう さば ぶたにく あぶらあげ みそ	しょうが にんじん たまねぎ ごぼう ピーマン キャベツ しめじ ねぎ	631	正しいはしのもち方ができています か。「はし」を上手に使って、きれいに食 べましょう。
15 月	むぎごはん	○ とりとやさいのうまに いとかんてんのすのもの てづくりしらすふりかけ	★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら	ぎゅうにゅう とり てんぷら あつあげ いとかんてん しらすぼし かつおぶし ハム	にんじん たまねぎ こんにやく きゅうり キャベツ かぼす	613	「かんてん」は、海藻(かいそう)からで きています。今日は、細長い形をした、 系かんてんを使っています。
16 火	キャロットパン	○ てづくりシューマイ(2こ) コーンといんげんのソテー やさいスープ	パン あぶら しゅうまいのかわ てんぷん	ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー	キャベツ しろねぎ ねぎ しいたけ しょうが コーン さやいんげん たまねぎ にんじん えのきたけ パセリ	609	「シューマイ」は、調理員さんの手作り です。豚肉と野菜をよく混ぜたものを、 皮につつんで蒸して作ります。
17 水	むぎごはん	○ ホキのフライ とうみょうのソテー わかめじる	★こめ むぎ こむぎこ てんぷん パンこ あぶら	ぎゅうにゅう ホキ ベーコン わかめ とり とうふ	とうみょう たまねぎ キャベツ えのきたけ にんじん しめじ かいわれ	628	「ホキ」は、やわらかくておいしい、白 身(しろみ)魚です。今日は、塩とこしょ うで味つけをしています。
18 木	コッペパン (ちいさめ)	○ スパゲティミートソース ハムサラダ	パン スパゲティ オリーブオイル あぶら さとう	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく ハム	にんじん たまねぎ にんにく トマト きゅうり キャベツ みずな レモン	643	今日から1年生の給食も始まりまし た。給食を食べる前や食べた後は、き れいに手を洗いましょう。
19 金	しよくいくのひ おしむぎごはん	○ チキンカレー フルーツあわせ	★こめ おしむぎ じゃがいも こむぎこ マーガリン あぶら	ぎゅうにゅう とり とりにく	たまねぎ にんじん にんにく しょうが りんご みかん(レトルト) もも(かんづめ) パイン(レトルト)	650	今日は、みんな大好きカレーライス の献立(こんだて)です。カレーのルウも調 理員さんが手作りしています。
22 月	むぎごはん	○ マーボーどうふ ちゅうかサラダ	★こめ むぎ あぶら さとう てんぷん ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ハム とうふ	しいたけ しょうが にんにく しろねぎ たまねぎ ねぎ きゅうり もやし にんじん キャベツ	557	マーボーどうふは、中国の料理です。 香辛料(こうしんりょう)を使って作り ます。給食では、辛みをひかえています。
23 火	しよくパン	○ ツナポテトサラダ ミネストローネ	パン じゃがいも あぶら さとう マカロニ エッグケアマヨネーズ	ぎゅうにゅう ツナ ベーコン	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん パセリ セロリ トマト	596	今日は、ツナポテトサラダを、食パン にはさんで食べます。また、落とさない ように、気を付けて食べましょう。
24 水	むぎごはん	○ おやこどんぶり こまつなのおひたし	★こめ むぎ さとう	ぎゅうにゅう とり かまぼこ かつおぶし たまご	たまねぎ しいたけ ねぎ こまつな もやし にんじん キャベツ	588	「どんぶり」は、はやく食べられる料理 ですが、よくかんで食べましょう。よくか むことで、歯やあごが強くなります。
25 木	コッペパン	○ クリームシチュー コーンサラダ	パン こむぎこ マーガリン あぶら さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう とり チーズ	にんじん たまねぎ パセリ コーン レモン きゅうり キャベツ みずな	578	パンを食べるときは、口に入れすぎな いようにしましょう。牛乳や、おかずと いっしょによくかんで食べましょう。
26 金	たけのこごはん	○ とりのからあげ すきこんぶのいために ふのすましじる	★こめ こむぎこ てんぷん あぶら さとう ふ	ぎゅうにゅう とうふ とり あぶらあげ こんぶ てんぷら	たけのこ にんじん しいたけ えのきたけ かいわれ	575	「たけのこ」は、春が旬(しゅん)の食 べものです。福岡県は、たけのこがたく さんとれることで有名です。
29 月	しょうわのひ						
30 火	むぎごはん	○ チャプチェ ワンタンスープ ふりかけ	★こめ むぎ ワンタン はるさめ さとう あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とり かつおぶし	たまねぎ もやし パプリカ たら あかしそ きくらげ にんにく にんじん しょうが あおな キャベツ えのきたけ チンゲンサイ かぼちゃ	594	「チャプチェ」は、野菜がたくさん入っ たかんこ料理です。肉やはるさめをい ためて作ります。

献立は水巻町のホームページでも公開しています。ぜひご覧ください。

水巻町学校給食

検索

※ ★こめは、遠賀郡産の「夢つくし」を使っています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ マヨネーズは卵不使用のものを使っています。



給食費は、月額 4300円ですが、防衛省の特定防衛施設周辺
整備調整交付金事業を使って、水巻町が月400円を補助する為、
保護者の方の負担は、月額 3900円です。
給食費は、全て食材費です。
口座振替による納入のご協力をお願いいたします。
給食費の口座引落日は、4月25日(木)です。



防衛省
(調整交付金事業)

学校給食は子どもたちの健康と
成長を考えて、献立を作成します。
今年度の水巻町の献立は、
涌上(伊左座小)と樹厨(猪熊小)
が作成します。
よろしくお願いたします。



1年生の給食開始は、18日(木)からです。

伊左座は、26日歓迎遠足のため給食はありません。