



令和6年 4月給食献立予定表

大田学校給食共同調理場

日	曜	献立名	牛乳	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)	
				<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		小	中
				1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米/パン/めん いも・砂糖	6群 油脂		
<p>新学期が始まります。給食当番は、給食エプロンや帽子、マスクの準備をしましょう。</p>											
9	火	黒糖パン		県産牛乳				県産黒糖/パン		673 22.9 2.9	835 28.0 3.6
		ビーフシチュー	○	秋吉台高原牛		にんじん ブロッコリー	たまねぎ しめじ	じゃがいも 油 ビーフシチュールー			
		ツナサラダ いちご		まぐろ水煮	わかめ	にんじん	キャベツ いちご		ドレッシング		
10	水	ゆかりごはん		県産牛乳	ゆかり			市内産米 市内産押し麦		659 25.8 2.7	835 31.9 3.3
		とり肉のからあげ	○	とり肉			にんにく しょうが	片栗粉 揚げ油			
		ごまあえ みそ汁		県産豆腐 油揚げ 県産 みそ	わかめ	にんじん ねぎ	もやし キャベツ 白菜	砂糖 さつまいも ごま			
11	木	きなこ蒸しパン ヨーグルト		きなこ	県産牛乳 ヨーグルト			蒸しパンミックス 砂糖		642 22.9 2.2	777 27.0 2.7
		スパゲティミートソース	○	ぶた肉 秋吉台高原牛 大豆ミート レンズ豆		にんじん トマト	たまねぎ しめじ	スパゲティ 油			
		海草サラダ			海草ミックス	にんじん	キャベツ とうもろこ し		ドレッシング		
12	金	麦ごはん サケの塩焼き		サケ	県産牛乳			市内産米 市内産押し麦		527 28.5 1.6	709 38.0 2.0
		ブロッコリーのおかあえ	○	花かつお		にんじん ブロッコリー	キャベツ	砂糖			
		とうふ汁		県産豆腐		にんじん ほうれんそう	たまねぎ しめじ				
15	月	麦ごはん いわしのかんろ煮		県産牛乳 いわし				市内産米 砂糖 市内産押し麦		599 25.4 2.5	777 32.3 3.4
		キャベツの昆布あえ	○		塩昆布		キャベツ きゅうり				
		キムチ汁		ぶた肉 県産豆腐 県産製みそ		にんじん ねぎ	ごぼう 大根 白菜 キムチ	こんにゃく 里いも			
16	火	アップルパン		県産牛乳				アップルパン		649 25.5 3.1	804 31.1 4.1
		クリームシチュー	○	とり肉 いんげん豆	県産牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ カリフラ ワー	じゃがいも シチュールー 油			
		ビーンズサラダ		大豆 大福豆 まぐろ水 煮	わかめ	にんじん	キャベツ		ドレッシング		
17	水	枝豆わかめごはん		県産牛乳 わかめ			枝豆	市内産米 市内産押し麦		675 26.5 2.4	819 31.2 3.1
		メンチカツ 野菜ソテー	○	メンチカツ ベーコン		にんじん	キャベツ 切り干し大 根		揚げ油 油		
		小野茶めん汁		とり肉 県産豆腐		にんじん ねぎ	たまねぎ 生しいたけ	小野茶めん			



日	曜	献立名	牛乳	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)	
				<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		小	中
				1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂		
18	木	ミートボールカレー	○	秋吉台高原牛 ミートボール ひよこ豆 レンズ豆	県産牛乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース	市内産米 市内産押し麦 じゃがいも	油 カレールウ	649 19.7 2.3	882 26.6 3.0
		ブチブチサラダ		パルメザン	にんじん	キャベツ とうもろこし		ドレッシング			
		(中のみ：ヨーグルト)		ヨーグルト							
19	金	ビビンバ	○	秋吉台高原牛 赤みそ	県産牛乳	にんじん ほうれん草	山菜水煮 もやし	市内産米 市内産押し麦 砂糖	ごま ごま油	596 20.8 2.2	754 26.1 2.8
		わかめとうふのスープ		県産とうふ	わかめ	にんじん	しめじ たまねぎ えのき				
22	月	中華風炊きこみごはん	○	ぶた肉	県産牛乳	にんじん いんげん	干ししいたけ たけのこ	市内産米 砂糖 市内産押し麦	ごま油	大田小なし 綾木小なし 605 24.4 2.2	794 31.0 3.1
		蒸しシュウマイ ゆで野菜		シュウマイ		キャベツ もやし					
		ビーフン汁		県産豆腐 たまご	にんじん ほうれん草		ビーフン	ごま油			
23	火	フィッシュバーガー (丸パン・フィッシュフライ ・ゆで野菜)	○	フィッシュフライ	県産牛乳	にんじん	キャベツ	県産コッパン	揚げ油	640 30.5 2.9	796 37.5 3.5
		ポトフ		ぶた肉 ウィンナー	にんじん	キャベツ たまねぎ しめじ	じゃがいも				
24	水	麦ごはん	○		県産牛乳			市内産米 市内産押し麦		639 21.8 1.2	812 27.0 1.6
		肉じゃが		秋吉台高原牛 厚揚げ	にんじん	たまねぎ 枝豆	じゃがいも こんにゃく 砂糖	油			
		梅おかかあえ		花かつお	にんじん	キャベツ もやし ねりうめ	砂糖				
25	木	麦ごはん のりの佃煮	○		県産牛乳 県産のりの佃煮			市内産米 市内産押し麦		547 24.4 2.4	713 30.7 3.2
		山菜うどん		とり肉	にんじん ねぎ	山菜水煮 たけのこ 干ししいたけ たまねぎ	県産うどん				
		切り干し大根の煮物		平天	にんじん インゲン	切り干し大根	砂糖	油			
26	金	ひじきごはん	○	とり肉 油揚げ	県産牛乳 県産ひじき	にんじん インゲン		市内産米 砂糖 こんにゃく	油	562 23.4 2.1	
		はもつみれ汁		はもつみれ 県産豆腐	にんじん ねぎ	大根 白菜					
		昆布あえ ゆずきちゼリー		塩昆布		キャベツ きゅうり	ゆずきちゼリー				
30	火	コッパン きなこクリーム	○		県産牛乳			県産コッパン きなこクリーム		綾木小なし 672 24.8 3.1	
		カレースープ		ウィンナー ぶた肉	にんじん ブロッコリー	キャベツ たまねぎ	じゃがいも	油 カレールウ			
		チーズサラダ		わかめ チーズ	にんじん	キャベツ		ドレッシング			

*材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。

*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

