

# 令和6年 4月 よていこんだてひょう



成田市学校給食センター下総分所（前期課程）

日	曜日	牛乳	箸 スプ ーン ンク	こんだてめい		おもなざいりょうとはたらき					栄養価		
				しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと			
						しつ たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン		たんすいかぶつ 炭水化物	しつ 脂質		
8	月	○	スプ	むぎごはん	こんにゃくサラダ ポークカレー きよみオレンジ	ふたにく	牛乳	チングンサイ にんじん	きゅうり コーン たまねぎ にんにく りんご きよみオレンジ	こめ むぎ さとう じゃがいも	あぶら	683 22.9 19.0 2.1	
9	火	○	はし	ごはん	ぎゅうにくコロッケ（ソース） れんこんわふうサラダ しんたまねぎのみそしる	ツナ かつおぶし ぎゅうにく とうふ あぶらあげ みそ	牛乳 ひじき	にんじん こねぎ こまつな	れんこん たまねぎ えのきだけ	こめ じゃがいも パンこ こむぎこ	あぶら マヨネーズ	685 20.1 25.4 2.3	
10	水	○	スプ	ごはん	ハンバーグトマトソース プロッコリーのサラダ ABCスープ	とりにく ふたにく ベーコン	牛乳 チーズ	トマト プロッコリー にんじん	たまねぎ にんにく きゅうり コーン セロリー キャベツ	こめ さとう マカロニ	あぶら	657 25.2 23.1 2.1	
11	木	○	スプ	むぎごはん	キャベツぎょうざ（1こ職2こ） はるさめサラダ マーボードウフ	ふたにく ハム とうふ ふたにく	牛乳	にんじん にら	キャベツ きゅうり たまねぎ しいたけ だけのこ ながねぎ ににく しょうが	こめ むぎ はるさめ さとう こむぎこ かたりこ	ごまあぶら ごま あぶら	665 29.9 21.1 2.2	
12	金	○	はし	ごはん	さけのさいきょうやき ほうれんそうのりあえ とんじる	さけ みそ ふたにく あぶらあげ とうふ みそ	牛乳 のり	ほうれんそう にんじん	えのきだけ たいこん ながねぎ	こめ さとう じゃがいも	あぶら	628 35.0 17.9 2.4	
15	月	○	はし	ごはん	ワインナーのたまごまき あさづけ にくじゃが	たまご ソーセージ ふたにく	牛乳	にんじん いんげん	キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ	こめ じゃがいも さとう	ごま あぶら	684 25.0 20.1 2.8	
16	火	○	スプ	献立作成者：7年 櫻井さん おすすめポイント：洋食風をイメージして、献立を作りました。彩りや5大栄養素も、しっかり考えて作りました。 感想：毎日給食を何気なく食べているけれど、その裏では、栄養士さんが一生懸命考えてくれていることが心に残りました。		てづくりれんこんいりとりにく ハンバーグ にんじんのマリネ こめこコーンポタージュ	とりにく ふたにく とうふ たまご ツナ ベーコン	牛乳	にんじん バセリ	れんこん たまねぎ しょうが きゅうり コーン	パン パンこ さとう かたりこ こめこ	あぶら バター なまクリーム	671 31.6 31.2 2.8
17	水	○	スプ	ごもく チャーハン	いかのしょうがやき もやしのサラダ トックのスープ フルーツあんにんふうプリン	やきふた たまご いか とりにく	牛乳	にんじん ほうれんそう	たまねぎ ながねぎ えだまめ ににく しょうが もやし きゅうり コーン はくさい しいたけ	こめ さとう トック あんにんふう プリン	ごまあぶら	646 28.4 16.0 3.4	
18	木	○	はし	献立作成者：7年 大野さん おすすめポイント：旬の野菜をたくさん使って献立を立てました。彩りを良くするために、なるべくたくさんの色を使いました。 感想：献立を考えるのは、思ったより難しかったけれど、楽しかったです。家でも献立を立ててみようと思いました。		ふたにくのしょうがやき きんびらごぼう はるやさいのみそしる ぶどうグミ	ふたにく さつまあげ とうふ みそ	牛乳	にんじん	しょうがりんこ ごぼう かぶ だけのこ	こめ さとう じゃがいも グミ	ごま あぶら	670 26.7 22.4 2.1
19	金	○	フォ	パンネミート ソース	カラフルサラダ てづくりチョコバナナマフィン	ふたにく ハム たまご	牛乳	にんじん トマト あかビーマン きビーマン	たまねぎ セロリー なす マッシュルーム ににく キャベツ きゅうり コーン りんご バナナ レモン	パン さとう こむぎこ チョコレート	オリーブ オイル バター	683 26.3 26.0 2.3	
22	月	○	はし	ごはん	とりにくのみぞだれやき にくやさいいため にらたまじる	とりにく みそ ふたにく たまご とうふ	牛乳	にんじん ビーマン にら	ながねぎ ににく しょうが キャベツ たまねぎ しいたけ	こめ さとう かたりこ	ごまあぶら ごま あぶら	634 31.7 22.4 2.0	
23	火	○	スプ	しょくパン (フルーティーパン)	チーズオムレツ アスパラガスのサラダ ポークビーンズ	たまご ベーコン ハム だいす ふたにく	牛乳 チーズ	アスパラガス にんじん バセリ トマト	キャベツ たまねぎ	パン じゃがいも さとう ジャム	あぶら	591 28.3 21.0 2.4	
24	水	○	はし	ちゅうかめん ☆	たいがくいも（2こ） あつあげのみそいため しょうゆラーメンのしる	なまあげ ふたにく みそ やきふた なると	牛乳	にんじん ビーマン こまつな	たまねぎ しいたけ しょうが ににく だけのこ もやし コーン ながねぎ	ちゅうかめん さつまいも さとう みずあめ かたりこ	あぶら ごま ごまあぶら	692 31.7 21.1 2.7	
25	木	○	スプ	むぎごはん	ふたどん すましじる てづくりいちごミルクゼリー	ふたにく かまぼこ とうふ	牛乳	こまつな にんじん	ごぼう たまねぎ えのきだけ いちご	こめ むぎ さとう	あぶら なまクリーム	737 27.6 24.1	
26	金	○	はし	献立作成者：7年 島田さん おすすめポイント：だけのこ、アジ、春キャベツなどの旬の食べ物を使いました。 感想：給食は、栄養バランスや旬など様々なことを考えた上で、決められていると知ることができました。改めて、作ってくれた人や献立を考えてくれた人に感謝して残さず食べようと思います。		アジフライ ほうれんそうのごまあえ はるやきのスープ ヨーグルト☆	とりにく かつおぶし アジ ツナ	牛乳 ヨーグルト	にんじん ほうれんそう	たけのこ しいたけ たまねぎ キャベツ もやし クリーパー	こめ むぎ さとう パンこ こむぎこ	あぶら	673 28.2 21.5 2.3
30	火	○	はし	献立作成者：7年 野平さん おすすめポイント：野菜をたくさん取り入れて、いろいろな色の食べ物を入れました。 感想：献立を立ててみると、バランスを考えるのはすごく難しかったです。給食の人たちは、毎日これをやっていると考えると大変なんだなと思いました。		カツオのたつたあげ ひじきのごもくに しんじゃがいものみそしる	カツオ とりにく だいす ちくわ あぶらあげ みそ	牛乳 ひじき わかめ	にんじん	えだまめ たまねぎ ながねぎ	こめ さとう じゃがいも かたりこ	あぶら	623 26.3 18.7 2.0

・献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。

☆印のメニューは学校に直接配達されます。

3月分の給食費振替日は、4月30日（火）です。

お早目に口座への入金をお願いします。

米・さつまいも・れんこん・豚肉は、  
成田産（下総地区・大栄地区）です。

学校給食摂取基準（基準）

月平均

熱量：650kcal  
たんぱく質：24.4g（範囲21.1～32.5g）  
脂質：18.1g（範囲14.4～21.7g）  
食塩相当量：2.0g以下

664

27.8

21.9

2.4

下総みどり学園では、こんな給食を心がけています。

- ① 楽しくおいしい給食
  - ② 手作りを心がけ、衛生的で安全な給食
  - ③ 日本国食生活を見直し、健康によい給食
  - ④ 季節の味を生かした給食
  - ⑤ 苦手な食材も工夫を凝らした献立作り
  - ⑥ 地域で収穫された食材を積極的に取り入れた給食
- 今年度も、栄養士 林と（株）葉隱勇進の  
調理員10人で、心をこめて作ります！



7年生が家庭科の授業で考えてくれた献立が、  
登場します。楽しんでいてくださいね！

\*献立は、栄養面や作業の都合上、  
一部変更させていただいた部分もございます。



※学校給食の写真を掲載しています。

成田市ホームページ

→子育て・教育→市立学校→学校給食→給食の写真【学校給食センター下総分所】