

# 学校給食献立予定表

千葉市新港  
学校給食センター  
☎ 241-1291

令和6年4月分

— Aコース —

日曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄養量				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	
9火	コッペパン ミルククリーム 牛乳 みそ煮込みうどん 菜の花のかき揚げ 細切り昆布の炒め物	鶏肉 豚肉 油揚げ かまぼこ	牛乳 こんぶ 煮干し	にんじん こまつな なばな	ねぎ たまねぎ ごぼう	はくさい とうもろこし	コッペパン うどん 小麦粉 さといも 砂糖 こんにゃく でん粉	油 大豆ミルククリーム	830	28.9	36.1	2.9
10水	ごはん 牛乳 いかのカレーフライ 白菜と肉団子のうま煮 清見オレンジ	鶏肉 豚肉 いか 大豆 豆腐	牛乳	にんじん こまつな	にんにく たまねぎ エリンギ	しょうが はくさい 清見オレンジ	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく でん粉 パン粉 小麦粉	油 ごま油	803	28.3	23.1	1.9
11木	ごはん 牛乳 肉だんごの甘酢あん(2個) じゃがいものうま煮 小松菜のチャプチェ	豚肉 鶏肉 がんとどき	牛乳	にんじん こまつな さやいんげん	たまねぎ とうもろこし	干しいたけ きくらげ	米 しらたき 砂糖 はるさめ パン粉 じゃがいも でん粉	油	854	34.4	23.0	2.7
12金	🍷入学・進級おめでとう献立🍷 赤飯 牛乳 鶏肉の塩唐揚げ 沢煮焼 のり和え ガトーショコラ	あずき 鶏肉 豚肉 なると 油揚げ	牛乳 のり	にんじん こまつな	ごぼう たけのこ きくらげ ねぎ はくさい	たまねぎ 干しいたけ しょうが もやし	米 もち米 しらたき 砂糖 米粉 でん粉 ガトーショコラ	油 ごま油	813	38.5	25.2	2.3
15月	ごはん 牛乳 さわらの西京焼き すき焼き煮 五目きんぴら	豚肉 焼き豆腐 さわら 鶏肉 さつま揚げ	牛乳	にんじん	たまねぎ はくさい えのきたけ ねぎ	えだまめ ごぼう 干しいたけ	米 しらたき 砂糖 こんにゃく 油ふ	油 ごま油	827	42.6	24.2	2.6
16火	厚切り食パン 牛乳 マカロニのミートソース炒め たまごスープ いちごゼリーポンチ	鶏肉 卵 豚肉 大豆	牛乳	にんじん ほうれんそう バジル トマト	たまねぎ とうもろこし エリンギ にんにく グリーンピース りんご缶 黄桃缶 パイン缶 夏みかん缶	食パン マカロニ 砂糖 ゼリー	油 オリーブ油	804	34.5	20.2	2.6	
17水	中華炊き込みごはん 牛乳 春巻き 野菜炒め いちご豆乳ドーナツ	豚肉 あさり えび 生揚げ 鶏肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが たけのこ 干しいたけ キャベツ たまねぎ ねぎ きくらげ グリーンピース 切干しいたけ	にんにく かんぴょう	米 玄米 でん粉 小麦粉 砂糖 はるさめ いちご豆乳ドーナツ	油 ごま油	811	34.8	28.0	2.6
18木	チキンカレーライス(ごはん) 牛乳 ししゃもの青のりフライ(2尾) 海そうのナムル	鶏肉 白いんげん豆	牛乳 ししゃも あおのり 海そうミックス	にんじん こまつな	にんにく たまねぎ はくさい とうもろこし	しょうが エリンギ もやし	米 じゃがいも パン粉 小麦粉	油 ナムドレッシング	837	34.3	25.2	2.8
19金	ホイコーロー丼(麦ごはん) 牛乳 焼きぎょうざ パンサンスー	豚肉 生揚げ	牛乳	にんじん 青ピーマン こまつな にら	にんにく たけのこ しょうが ねぎ とうもろこし	干しいたけ たまねぎ キャベツ きくらげ	米 麦 でん粉 砂糖 小麦粉 はるさめ	油 ごま油 ごま	821	31.0	21.7	2.8
22月	🍷春の味覚を味わう献立🍷 たけのこごはん 牛乳 あじの揚げ玉フライ じゃがいものごまそばろ煮	鶏肉 油揚げ あじ 豚肉 大豆	牛乳	にんじん	しょうが たけのこ えだまめ	干しいたけ かんぴょう	米 玄米 小麦粉 砂糖 じゃがいも でん粉 パン粉	油 ごま	834	38.8	31.8	2.4
23火	きなこ揚げパン 牛乳 きのこの和風スパゲッティ コールスロー ヨーグルト	きな粉 鶏肉 ウインナー あさり	牛乳 ヨーグルト	にんじん 赤ピーマン 黄ピーマン	にんにく エリンギ もやし しめじ とうもろこし	たまねぎ えのきたけ キャベツ 夏みかん缶	コッペパン 砂糖 スパゲッティ	油 大豆マーガリン コールスロードレッシング	804	33.5	29.4	2.8
24水	ごはん 牛乳 さばのおろししょうゆ煮 白玉汁 生揚げのみそ炒め	鶏肉 さば 生揚げ 豚肉 大豆	牛乳	にんじん こまつな	だいこん えのきたけ たまねぎ	ねぎ しょうが	米 さといも もち 砂糖	油 ごま油 ごま	806	31.2	24.6	2.0
25木	麦ごはん 牛乳 肉信田 大根と豚バラの煮物 春キャベツの生姜和え	豚肉 大豆 生揚げ 油揚げ 鶏肉 豆腐 卵	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが だいこん ねぎ 切干しいたけ	たまねぎ 干しいたけ キャベツ もやし	米 麦 こんにゃく 砂糖 でん粉 小麦粉	油 ごま	831	29.1	27.3	2.5
26金	ごはん 牛乳 ポテトコロッケのソースかけ 豚汁 ひじきの煮物	豚肉 鶏肉 生揚げ さつま揚げ	牛乳 ひじき 脱脂粉乳	にんじん さやいんげん こまつな	たまねぎ えのきたけ	だいこん 干しいたけ	米 さといも でん粉 パン粉 小麦粉 じゃがいも 砂糖	油	809	29.0	22.9	2.8
30火	ごはん 牛乳 ハンバーグ照り焼きソース すまし汁 野菜のごまみそ和え	鶏肉 生揚げ 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん こまつな ほうれんそう	えのきたけ ねぎ たまねぎ とうもろこし	だいこん ごぼう もやし	米 砂糖 でん粉 さといも じゃがいも	油 ごま	818	33.7	25.4	2.4

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

・ガトーショコラ、いちご豆乳ドーナツ、ヨーグルトは学配です。

平均栄養量	820	33.5 (16.3%)	25.9 (28.4%)	2.5
基準値	830	13~20%	20~30%	2.5g未満

種類	産地		種類	産地	
	2月(実施)	4月(予定)		2月(実施)	4月(予定)
米	千葉県	千葉県	キャベツ	千葉県、愛知県	千葉県、茨城県、愛知県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県、茨城県
牛乳	千葉県	千葉県	ながねぎ	千葉県、茨城県	千葉県、茨城県、埼玉県
豚肉	千葉県、茨城県、群馬県、青森県、北海道	青森県	ピーマン	茨城県、宮城県	茨城県
鶏肉	千葉県、岩手県、青森県、宮城県、北海道	千葉県、岩手県	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	千葉市	千葉市、徳島県	ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉県、茨城県
こまつな	千葉市、千葉県	千葉市	きゅうり	千葉県	千葉県
たまねぎ	北海道	北海道	じゃがいも	北海道	長崎県、鹿児島県、北海道
はくさい	茨城県、長崎県	茨城県	チンゲンサイ	千葉県	茨城県
にら	茨城県、栃木県、高知県	千葉県、茨城県	赤ピーマン	高知県	大分県
セロリ	千葉県、茨城県、愛知県、福岡県	茨城県、長野県	清見オレンジ	—	愛媛県
			いよかん	愛媛県	—

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。



4月15日(月)は、令和5年度第9期(2月・3月分)の給食費の再振替日です。3月25日(月)に引き落としができなかった方を対象として、再振替を行います。(学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 電話 245-5909)