



4月 献立表

みえるところにはってね!
南丹市八木学校給食共同調理場

日・曜日	献立	材料			えいようか	
		(赤) 血・骨・肉 のもとになる	(黄) 熱・力 のもとになる	(緑) 体の調子を 整える	エネルギー Kcal	たんぱく質 g
14・金 入学・進級 お祝い献立	牛乳 チキンライス ウィンナーと野菜のスープ さくらゼリー	牛乳 鶏肉 ウィンナー 	★米 麦 油 さくらゼリー 	にんじん たまねぎ キャベツ トマトケチャップ グリーンピース	709	20.5
17・月 お花見献立	牛乳 パワーアップ丼 中華風スープ 花見団子 	牛乳 豚肉 ハム	★米 油 砂糖 片栗粉 花見団子 	にんじん たまねぎ 小松菜 土しょうが しめじ キャベツ ★青ねぎ	789	30.0
18・火	牛乳 ごはん タラのレモン漬け 五目きんぴら キャベツのみそ汁	牛乳 タラ  豚肉 みそ	★米 片栗粉 油 砂糖 白ごま	にんじん たまねぎ 三度豆 キャベツ ささがきごぼう つきこんにゃく	760	29.3
19・水 お誕生日 給食	牛乳 小型パン パンネのボロネーズソース ベジタブルスープ 清美オレンジ	牛乳 豚ミンチ	小型パン パンネ 油 	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース 清美オレンジ ほうれん草 キャベツ	657	25.7
20・木	牛乳 ごはん 鶏肉のみたらし焼き 和風サラダ 大根のみそ汁	牛乳 鶏肉  わかめ みそ 油揚げ	★米 砂糖 片栗粉 油	きゅうり にんじん  キャベツ 大根 ★青ねぎ	712	26.6
21・金	牛乳 ごはん 肉豆腐 おかか炒め 味付けのり	牛乳 豚肉 焼き豆腐  味付けのり	★米 砂糖 油 	にんじん しらたき たまねぎ ★青ねぎ ★水菜 キャベツ しめじ	693	30.1
24・月	アシドミルク チキンカレー  福神漬け 切り干し大根のシャキッとあえ	アシドミルク 鶏肉  ハム  粉チーズ 脱脂粉乳 	★米 じゃがいも 小麦粉 バター  油	たまねぎ にんじん りんご トマトケチャップ 切り干し大根 ★水菜 キャベツ	745	21.0
25・火	牛乳 ごはん さばのごまだれ焼き ゆかり和え 麩のみそ汁	牛乳 さば  油揚げ みそ	★米 白ごま 砂糖 片栗粉 白玉麩	キャベツ もやし にんじん  ゆかり たまねぎ ★青ねぎ	722	30.7
26・水	牛乳 味付けパン  ポークビーンズ 五色スープ	牛乳 大豆 豚肉  ベーコン	味付けパン じゃがいも 砂糖  油 片栗粉	にんじん たまねぎ きくらげ グリーンピース トマトケチャップ ★青ねぎ 白菜	727	29.0
27・木	牛乳 ごはん 鶏肉のオーロラソースがけ 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	牛乳 鶏肉 豆腐	★米 片栗粉 油 白ごま 砂糖 	土しょうが にんにく キャベツ ホールコーン トマトケチャップ にんじん ★青ねぎ たまねぎ	780	26.8
28・金	牛乳 ごはん かわり肉じゃが 吉野汁	牛乳 豚肉  油揚げ	★米 じゃがいも 片栗粉 油	にんじん たまねぎ 切り干し大根 キャベツ 土しょうが ★青ねぎ	689	24.7

4月に使用する主な食材の産地をお知らせします。

米・水菜・青ねぎ(八木) ほうれん草(京都府・福岡県・茨城県・岐阜県・滋賀県他) キャベツ(京都府・岐阜県・滋賀県・茨城県・大阪府・愛知県・愛媛県・三重県他) たまねぎ(北海道・徳島県・長崎県・静岡県他) にんじん(長崎県・鹿児島県・徳島県他) じゃがいも(北海道・長崎県・鹿児島県他) 卵(京都府・滋賀県) 豚肉(日吉) 鶏肉(京都府) たら(アラスカ) さば(京都府) 牛乳(京都府・滋賀県・大阪府・三重県・岡山県・愛知県・北海道・熊本県・長崎県・宮崎県・福岡県) *収穫時期や市場の入荷状況等により変更することがあります。

アレルギー原因食品についてのお知らせ

毎月の献立表で食材をお知らせしていますが、使用する食品によっては、アレルギー原因食品が混入する可能性があります。例えば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「魚肉練り製品」には、小さな「えび」「いか」「たこ」「かに」などが混入している場合があります。より安全・安心な給食のため今後とも各学校との相談・連携をお願いいたします。

*平成29年度より、調理場ごとの地域特色を大切にしながら、全市内一体感のある献立を実施しています。

