



# 令和6年 4月 給食こんだて表

香春町学校給食センター

毎月19日は食育の日

日曜	こんだて			おもな食品			ひとくちメモ	
	お知らせ	牛乳	主食など	おかず	黄色の食品 熱や力のもとになる	赤色の食品 血や肉や骨になる		緑色の食品 体の調子をととのえる
11 木	きゅうしよくかいし 給食開始 ★対応食★ (乳)		チキンライス	ABCスープ キャロットサラダ (鉄入りコア)	こめ 米 サラダ油 ごま マカロニ	ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉 ツナ コア ウインナー	たまご 玉ねぎ マッシュルーム グリーンピース 人参 枝豆 キャベツ 玉ねぎ とうもろこし パセリ	<b>ご入学・ご進級 おめでとう ございます☆</b> 新しいクラス、新しい友達...と、希望で胸がいっぱいのことだと思えます。 今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるように、香春町学校給食センター職員一同、力を合わせてがんばりますので、よろしくお祈りします。
12 金				入学式				
15 月	きょうどりより 郷土料理 おおいけん 大分県		ごはん	だんご汁 とり天 切干大根のカボスあえ	こめ 米 砂糖 すいとん 里芋	ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉 ハム みそ	きりたんぽ 切干大根 こまつな 小松菜 人参 かぼす 大根 ごぼう 白菜 ねぎ	
16 火	★対応食★ (鯖)		ごはん	春キャベツのみそ汁 厚焼き卵 ツナと厚揚げの炒め物	こめ 米 サラダ油	ぎゅうにゅう 牛乳 たまご 卵 あつあつ 厚揚げ ツナ あぶらあ 油揚げ みそ	キャベツ 人参 玉ねぎ しめじ ねぎ	
17 水	ねんせい 1年生 きゅうしよくかいし		減量キャロットパン	スパゲティミートソース ツナサラダ (後期) ミートボール	キャロットパン スパゲッティ ノンエッグマヨネーズ	ぎゅうにゅう 牛乳 ぶたにく 豚肉 とりにく 鶏肉 ツナ	キャベツ とうもろこし きゅうり マッシュルーム 玉ねぎ 人参 トマト グリーンピース	 *給食で食べ残したものは、事故防止のため、持ち帰らないようにお願いしています。 ご理解とご協力をお願いします。
18 木	こぎょ (後期) ★対応食★ (乳)		麦ごはん	ポークカレー フルーツゼリーあえ (後期) 角チーズ	こめ 米 麦 じゃがいも サラダ油	ぎゅうにゅう 牛乳 ぶたにく 豚肉 チーズ	みかん もも 人参 玉ねぎ レーズン グリーンピース	
19 金			赤飯 (一食ごま塩)	はんぺんのすまし汁 彩り野菜とキャベツのミチカ いちご	せきはん 赤飯 ごま塩 てまり麩	ぎゅうにゅう 牛乳 はんぺん かまぼこ	キャベツ いちご 玉ねぎ えのき しいたけ こまつな 小松菜	
22 月			ごはん	厚揚げとじゃがいものみそ汁 いわしバーグ キャベツの梅ジャリあえ	こめ 米 ごま油 じゃがいも 砂糖	ぎゅうにゅう 牛乳 いわし 白す干 厚揚げ みそ	キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ えのき 小松菜 梅	 4月は春の香りがする食材がたくさん登場します。 <b>たけのこ(30日若竹汁)</b> は、香春町の採銅所でとれたものです。1年で1番おいしいたけのこを食べることが出来ます。旬の <b>いちご(19日)</b> は、道の駅香春のものです。他にも、アスパラガス <b>(24日ラビオリス-7)</b> や <b>春キャベツ(16日春キャベツのみそ汁)</b> 、 <b>鯖(23日さわらフライ)</b> なども、献立に取り入れています。 春らしい献立を味わってみてくださいね。
23 火			ごはん	磯辺煮 さわらフライ 人参のきんぴら	こめ 米 砂糖 ごま油 じゃがいも	ぎゅうにゅう 牛乳 さわら 鶏肉 大豆 天ぷら 筍わかめ	人参 いも こんにやく ごぼう こんにやく 枝豆	
24 水			ワンローパン (いちごジャム)	ラビオリスープ ハンバーグきのこソース	ワンローパン 砂糖 マーガリン イチゴジャム サラダ油	ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉 ぶたにく 豚肉	たまご 玉ねぎ しめじ パセリ マッシュルーム 人参 キャベツ アスパラガス 小松菜	
25 木			ごはん	肉じゃが ブロッコリーのおかかあえ 手作りひじきふりかけ	こめ 米 じゃがいも 砂糖 サラダ油	ぎゅうにゅう 牛乳 ぶたにく 豚肉 ひじき 白す干	人参 玉ねぎ こんにやく グリーンピース ブロッコリー しそ	
26 金			麦ごはん	ナス入りマーボー豆腐 鶏ささみのさっぱりサラダ (後期) ミニフィッシュ	こめ 米 麦 砂糖 ごま油 でん粉	ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉 かつおぶし ぶたにく 豚肉 とうふ 豆腐 大豆 みそ ミニフィッシュ	きゅうり 人参 梅 なす 玉ねぎ 人参 きくらげ 葉ねぎ にんにく 生姜	
30 火			七分づきごはん	わかたけ汁 さばのオイル焼き 小松菜ともやしの磯辺あえ	ちちぶ 七分づき米 砂糖	ぎゅうにゅう 牛乳 さば もみのり 豆腐 わかめ	こまつな 小松菜 キャベツ もやし たけのこ 人参 しいたけ たまご 玉ねぎ 葉ねぎ	 材料の都合により献立が変わることがあります。 ※ ( ) の中の食材は、小袋で別つけです。

材料の都合により献立が変わることがあります。 ※ ( ) の中の食材は、小袋で別つけです。

## 給食時間の約束

<p>茶わんや汁わんは手に持って食べよう</p>	<p>好ききらいをしないで食べよう</p>	<p>口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう</p>
<p>食べている途中で立ち歩かないようにしましょう</p>	<p>食事中にきたない話はやめよう</p>	<p>よくかんで楽しく食べよう</p>

**日本の郷土料理**  
 香春町学校給食センターでは、毎月、都道府県の郷土料理を取り入れるようにしています。今年度は、私たちが住んでいる九州を含め12県1町の郷土料理を1年間にわたって紹介していく予定です。お楽しみに！

### 15日 郷土料理・大分県

今年度初の郷土料理は、「大分県」です。大分県民は、鶏肉を良く食べることで知られており、大分市の鶏肉消費量は全国トップクラスです。また、大分県の平野部では、昔から麦の栽培が盛んでした。そのため、粉食文化が各地域に広まり「だんご汁」は大分の代表的な料理となりました。

香春・田川でとれた野菜  
～道の駅 かわらより～

キャベツ 米みそ  
アスパラガス なす  
七分づき米

