



令和7年度 4月の学校給食予定献立表



大和町学校給食センター

日曜	給食のない学校 学年 など	スプーン	献立名	赤の食べ物	緑の食べ物	黄の食べ物	栄養価・小		栄養価・中			
				血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)		
8	火		給食はありせん									
9	水	吉岡小 宮床小1年 吉田小1年 小野小1年 大和中 宮床中	バターロールパン ミートオムレツ 枝豆とウィンナーのソテー ABCコンソメスープ	牛乳 脱脂粉乳 鶏卵 豚肉 鶏肉 ウィンナーソーセージ	えだまめ こまつな にんじん セロリ たまねぎ とうもろこし	パン 砂糖 バター 米サラダ油 植物油 でん粉 じゃがいも マカロニ	647	23.9	30.0	2.9		
10	木	吉岡小1年 宮床小1年 吉田小1年	ごはん ハンバーグデミグラスソース カラフルポテト ひきなのみそ汁 かむかむデー	牛乳 鶏肉 豚肉 ベーコン かたくちいわし みそ 豆腐 油揚げ	えだまめ こまつな にんじん 切干しいたごん こぼろ たまねぎ とうもろこし 根深ねぎ えのきだけ	ごはん でん粉 砂糖 植物油 じゃがいも 三温糖 バター	644	27.0	20.3	2.5	834 33.9 24.1 3.3	
11	金	吉岡小1年 吉田小1年	ごはん 春巻き はるさめサラダ マーボー豆腐	牛乳 豚肉 大豆粉 ハム みそ 豆腐	にんじん キャベツ きゅうり しょうが だいのこ たまねぎ にんにく 根深ねぎ 乾しいたけ	ごはん 米白絞油 小麦粉 植物油 水あめ でん粉 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 三温糖 米サラダ油	726	28.9	26.8	3.1	943 36.2 33.2 3.9	
14	月		ポークカレー (まごはん・ポークカレーの具) 鶏そうサラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 わかめ 茎わかめ ほたて 昆布 心のり 赤とさか かつお節 ヨーグルト	青しそ グリンピース にんじん きゅうり たまねぎ とうもろこし にんにく もやし りめ ハインアッフル パナソ マンゴー りんご	ごはん 大麦 米サラダ油 じゃがいも カレールフ 砂糖 ドレッシング	695	22.5	19.2	2.9	873 26.7 22.1 3.6	
15	火		ごはん 豆腐ハンバーグ照り焼きソース じゃがいもそぼろ煮 はくさいのみそ汁	牛乳 鶏肉 豆腐 豚肉 かたくちいわし みそ 油揚げ	さやいんげん にんじん しょうが だいごん だいのこ たまねぎ 根深ねぎ はくさい	ごはん パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉 三温糖 米サラダ油 じゃがいも	595	27.6	16.0	2.8	757 33.6 18.3 3.5	
16	水		ミルクパン かぼちゃのクロック きゅうりとメンマの和え物 塩ラーメン	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 きゅうり なると あさり	かぼちゃ にんじん キャベツ きゅうり しょうが だいのこ たまねぎ とうもろこし にんにく 根深ねぎ メンマ もやし	パン 米白絞油 砂糖 マーガリン じゃがいも 小麦粉 パン粉 でん粉 米粉 植物油 ごま油 ごま 米サラダ油 ちゅうかめん	594	20.3	23.6	3.9	753 24.8 29.3 4.9	
17	木	入学生歓迎メニュー	キャロットピラフ だし巻きたまご ブロッコリーのおかかマヨ和え 豚汁 お祝いクレープ おめでとう	牛乳 豚肉 鶏肉 鶏卵 かつお節 大豆粉 昆布 魚肉ソーセージ みそ 豆腐 豆乳	赤ピーマン にんじん ブロッコリー きゅうり こぼろ だいごん とうもろこし 根深ねぎ いちご レモン	ごはん でん粉 植物油 砂糖 でん粉 麦芽糖 エッグフリーマヨネーズ 水あめ 米サラダ油 じゃがいも 米粉	615	27.2	26.9	3.8	779 33.1 31.4 4.9	
18	金	吉田小 小野小 宮床中1年	ごはん おさかならふりかけ 鶏のから揚げ がめ煮 大和町産まいたけのすまし汁 食育かるたメニュー	牛乳 鶏肉 さつま揚げ あじ節 青のり 生揚げ かつお節 むぎと のり 昆布 わかめ 豆腐 さば節 いわし節	かぼちゃ さやえんどう にんじん こぼろ しょうが だいのこ にんにく 根深ねぎ 乾しいたけ まいたけ	ごはん 米サラダ油 でん粉 三温糖 はるさめ 水あめ 砂糖 ごま じゃがいも	615	33.2	16.6	2.7	779 40.1 19.0 3.6	
21	月	落合小 大和中	油ふん (ごはん・油ふんの具) ごはんサラダ アセロラゼリー	牛乳 鶏卵 鶏肉 ハム 寒天	にんじん みつば こぼろ しょうが たまねぎ アセロラ レモン しいたけ	ごはん 油ふん エッグフリーマヨネーズ 三温糖 ごま 砂糖 水あめ ゼリー	656	23.6	20.8	2.4	828 29.0 24.8 3.2	
22	火		ごはん ささかまぼこの磯辺揚げ やさしいごま酢和え じゃがいもそ汁	牛乳 ささかまぼこ あおさ 油揚げ かつお節 かたくちいわし みそ 豆腐 油揚げ	にんじん きゅうり だいごん 根深ねぎ もやし	ごはん 米白絞油 ごま ごま油 小麦粉 でん粉 三温糖 じゃがいも 砂糖	586	24.2	17.2	2.5	749 28.7 20.2 2.9	
23	水	宮床中3年	食パン いちごジャム 白身魚フライ(バックソース) まめめサラダ クリームシチュー	牛乳 脱脂粉乳 ホキ かつお節 大豆 ハム 鶏卵 クリーム 鶏肉 白いんげん豆	えだまめ にんじん たまねぎ とうもろこし いちご ぶなじめじ	パン 米白絞油 砂糖 ジャム パン粉 小麦粉 ホワイトルウ じゃがいも 米サラダ油 でん粉 ドレッシング 植物油 ベシヤメルソース	749	32.3	28.3	3.0	938 40.4 34.9 3.8	
24	木	宮床中3年	ごはん ポークしゅうまい(小2個 中3個) 豚キムチ 漬物類	牛乳 豚肉 かつお節 みそ 鶏肉 大豆粉 豆腐	にら にんじん キャベツ こぼろ しょうが だいごん たまねぎ 根深ねぎ はくさい にんにく 乾しいたけ	ごはん パン粉 でん粉 小麦粉 粉あめ 砂糖 ごま油 三温糖	630	32.3	19.3	2.1	822 41.0 23.6 2.9	
25	金	大和中 宮床中3年	豚肉のハヤシライス (まごはん・豚肉のハヤシライスの具) フルーツのヨーグルト和え	牛乳 豚肉 ヨーグルト	グリンピース にんじん たまねぎ ハインアッフル みかん もも マッシュルーム	ごはん 大麦 米サラダ油 じゃがいも ハヤシルウ	712	23.4	21.8	2.4	911 28.5 25.7 3.0	
28	月	吉岡小 大和中	ごはん さばの照り焼き ひじきの炒り煮 もやしのみそ汁 小食に注意して食べよう	牛乳 さば 豚肉 かたくちいわし ひじき 大豆 さつま揚げ みそ 油揚げ	えだまめ こまつな にんじん 根深ねぎ もやし	ごはん 砂糖 米サラダ油 三温糖 じゃがいも	549	27.8	13.9	2.6	703 34.3 16.1 3.3	
29	火		昭和の日									
30	水	鶴巻小 大和中	背割りコッペパン チリコンカン ポトフ ヨーグルト パンにはさんで食べてね!	牛乳 脱脂粉乳 大豆 ヨーグルト 豚肉 鶏肉 ひよこ豆 ウィンナーソーセージ	赤ピーマン トマト にんじん キャベツ セロリ だいごん たまねぎ にんにく	パン 砂糖 じゃがいも 米サラダ油	653	28.9	28.1	2.8	818 35.4 34.5 3.4	

* **太字**は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。
 * 都合により献立を変更する場合があります。
 * スプーンの欄に◎がついている日は、給食センターよりスプーンがつかます。

たいわの食育かるたメニュー (18日)



今月の地場産品

☆町内産

米、しいたけ、まいたけ

☆県内産

豚肉、鶏肉、わかめ、茎わかめ、昆布、ヨーグルト、
なると、鶏卵、油ふん、ささかまぼこ、みつば、
赤ピーマン、きゅうり、大豆、さつま揚げ、大麦

入学・進級おめでとうございます。

大和町学校給食センターでは、本年度も以下の取り組みを進めています。

○毎月6日は「かむかむデー」

しっかりとんで食べることは、体によいことがたくさんあります。そこで、かむ(6)から6日にかみごたえのある食材をとりいれます。今月は、10日です。

○毎月19日は「たいわの食育かるたメニュー」

毎月19日の食育の日にあわせて、食育かるたを参考にしたメニューを提供します。今月は18日です。

*大和町では「特定防衛施設周辺整備調整交付金」の補助を受けて給食費の無償化事業を実施しています。



防衛省 (調整交付金事業)