

# 4月 学校給食献立表

綾川中学校

日 曜日	献立名			材料名					
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの		体の調子を整えるもの		熱や力のもとになるもの	
7月	牛丼	○	かぼちゃのかのご揚げ いそ香和え	牛肉	牛乳 のり	人参 かぼちゃ 小松菜	玉ねぎ しいたけ 太ねぎ キャベツ	米 大麦 パン粉	油
8火	コッペパン	○	じゃがいものカレー煮 キャベツとツナのサラダ 青りんごゼリー	豚肉 まぐろ	牛乳	人参	玉ねぎ しめじ 枝豆 キャベツ きゅうり 青りんご	コッペパン じゃがいも 砂糖 ゼリー	油
9水	麦ごはん	○	さわらのごまだれかけ おかか和え 若竹汁	さわら かつお	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	キャベツ もやし たけのこ 玉ねぎ	米 大麦 砂糖 でん粉	ごま
10木	コッペパン	○	ポークビーンズ コールスローサラダ アーモンドいりこ	大豆 豚肉 ベーコン	牛乳 煮干し	人参 パセリ	玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン	コッペパン じゃがいも 砂糖	油 アーモンド ドレッシング
11金	麦ごはん	○	鶏肉のから揚げ 小松菜のごま酢和え 豆腐とわかめのみそ汁	鶏肉 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	小松菜 人参 ねぎ	キャベツ 玉ねぎ	米 大麦 でん粉 砂糖	油 ごま
14月	わかめごはん	○	鶏肉の照り焼き ゆかり和え たけのこのきんぴら	鶏肉	牛乳 わかめ 荳わかめ	人参 しそ	キャベツ もやし たけのこ ごぼう	米 大麦 砂糖 でん粉 こんにやく	ごま ごま油
15火	米粉パン	○	海の幸チャウダー アーモンドサラダ いちご	いか あさり ベーコン 豆乳	牛乳 脱脂粉乳	人参 パセリ	玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン いちご	米粉パン じゃがいも 小麦粉 砂糖	油 バター アーモンド
16水	親子丼	○	小煮干しと大豆のから揚げ アスパラのごま和え	鶏肉 卵 大豆	牛乳 煮干し	人参 ねぎ アスパラガス	玉ねぎ しいたけ キャベツ コーン	米 大麦 砂糖 でん粉	油 ごま
17木	セルフドッグ	○	野菜のスープ煮 四国ゼリー	ソーセージ ベーコン うずら卵	牛乳 チーズ	人参 パセリ	キャベツ 玉ねぎ しめじ いよかん ゆず すだち	コッペパン じゃがいも ゼリー	
18金	赤飯	○	鯛の塩焼き ちしやもみ すまし汁 お祝いクレープ	小豆 たい てんぷら みそ 豆腐 かまぼこ	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	レタス きゅうり 玉ねぎ いちご	米 もち米 砂糖 クレープ	ごま
21月	麦ごはん	○	鶏肉と野菜のうま煮 小松菜とコーンの和え物 しょうゆ豆	鶏肉 うずら卵 しょうゆ豆	牛乳	人参 さやいんげん 小松菜	玉ねぎ キャベツ コーン	米 大麦 じゃがいも こんにやく 砂糖 でん粉	油
22火	かやくうどん	○	ちくわの磯辺揚げ 春キャベツのおひたし ミックスナッツ	鶏肉 油揚げ ちくわ かつお	牛乳 青のり	人参 ねぎ さやいんげん	玉ねぎ 大根 しめじ キャベツ もやし	うどん 天ぷら粉	油 アーモンド カシューナッツ
23水	麦ごはん	○	麻婆豆腐 春雨サラダ キャンディーチーズ	豚肉 豆腐 みそ ハム	牛乳 チーズ	人参 ねぎ	にんにく しょうが しょうが しいたけ キャベツ きゅうり	米 大麦 でん粉 春雨 砂糖	油 ごま油

日 曜日	献立名			材料名					
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの		体の調子を整えるもの		熱や力のもとになるもの	
24木	校外学習(1・2年)、修学旅行(3年)								
25金	ポーク カレーライス	○	海藻サラダ ヨーグルト	豚肉 豚レバー	牛乳 チーズ 海そう ヨーグルト	人参 アスパラガス	玉ねぎ しめじ 枝豆 キャベツ コーン	米 大麦 じゃがいも 砂糖	油 ごま油
28月	麦ごはん	○	鮭のみそマヨネーズ焼き グリーンサラダ ABCマカロニスープ	さけ みそ ベーコン	牛乳	アスパラガス 人参 パセリ	キャベツ きゅうり セロリー 玉ねぎ	米 大麦 砂糖 じゃがいも マカロニ	エッグフリーマ ヨネーズ 油
30水	たけのこ ごはん	○	小さいわしのから揚げ 春キャベツのたくあん和 え 大根のみそ汁	油揚げ いわし みそ 大豆粉	牛乳 わかめ	みつば 人参 ねぎ	たけのこ キャベツ もやし たくあん 大根	米 小麦粉 パン粉 でん粉	油 ごま

3年生は、22日(火)から25日(金)は、修学旅行のため給食はありません。  
材料の都合によって、献立が変更する場合があります。

## ～ 今月の注目メニュー&食材 ～

◇お祝い献立(18日)…………… 「ちしやもみ」は、香川県の郷土料理で春のお祝いのおもてなし料理として食べられていました。ちしやはレタスの仲間の野菜で、昔はたくさん栽培されていましたが、今は手に入り



にくい野菜になったため、レタスやサニーレタスを使って「ちしやもみ」を作ることが多くなりました。給食では、1年生の入学と2・3年生の進級をお祝いして、「ちしやもみ」の他に「赤飯」や「桜のかまぼこの入ったすまし汁」「お祝いクレープ」が登場しています。

◇今が旬のたけのこ(9日・14日・30日)…… たけのこは、春に旬を迎える野菜です。柔らかく



おいしく食べられるのは芽が土から出ているか出ていないかの時期で、10日も経つと竹に成長してしまうため、収穫時期がとても短いです。香川県でもたけのこが多く収穫されており、給食で使われているたけのこも香川県で収穫されたものです。「若竹汁」「たけのこのきんぴら」「たけのこごはん」に登場します。今が旬のたけのこを味わいましょう。