



4月分予定献立表

《家庭配布用》

(中学校)

TEL:349-0588

日	曜	給食おし の学年等	お知らせ	献立名		使用のおもな食材			栄養価		
				主食	おかず	赤色の食品 (血や肉になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	黄色の食品 (熱や力になる)	エネルギー kcal	たん白質 g	
8	月		始業式・入学式	<p>お子様のご入学・ご進級おめでとうございます。 今年度も安全・安心で、栄養バランスのとれたおいしい給食を 心がけて参りますので、どうぞよろしくお願いたします。</p>					<p>ポテト館は、 利府西中学校の 向かい側にあり ます。</p>		
9	火			メロンパン	鶏肉のとっつきソース チーズマカロニサラダ ポトフ	たまご 鶏肉 ツナ チーズ 牛乳 ウィナー 豚肉	★利府なし 玉ねぎ きゅうり にんじん だいこん キャベツ	パン 砂糖 マカロニ マヨネーズ じゃがいも	875	40.8	
10	水			利府町産米の ごはん	豚肉と玉ねぎの生姜炒め 利府わかめと笹かまの和えもの 旬野菜のみそ汁	豚肉 ★わかめ 笹かまぼこ 牛乳 油揚げ とうふ みそ	玉ねぎ たけのこ さやいんげん きゅうり とうもろこし キャベツ もやし	★ごはん 米油 砂糖 でん粉 ドレッシング	788	33.8	
11	木			バターロール パン	大豆入りパンネのミートソース ほたて風味フライ (2個) 菜の花サラダ	大豆 豚肉 ほたて 魚肉すり身 牛乳 ハム	玉ねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン トマト キャベツ 菜の花 にんじん とうもろこし	パン パンネ オリーブオイル 砂糖 パン粉 小麦粉 大豆油 ドレッシング	839	32.6	
12	金			利府町産米の ごはん	ジャージャン豆腐 春雨サラダ オレンジ	生揚げ 豚肉 みそ 鶏肉 牛乳	にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ いら ねぎ もやし きゅうり オレンジ	★ごはん ごま油 砂糖 でん粉 はるさめ	850	32.5	
15	月			利府町産米の ごはん	ハンバーグケチャップソース 和風ポテトサラダ かきたま汁	鶏肉 豚肉 ツナ かつお節 牛乳 たまご とうふ	玉ねぎ きゅうり にんじん しいたけ ほうれん草	★ごはん 砂糖 じゃがいも マヨネーズ でん粉 大豆油	852	32.3	
16	火		入学・進級 お祝い献立	ミルクパン	豆乳コーンコロケ 花野菜サラダ ABCスープ お祝いクレープ	豆乳 ベーコン 牛乳	ブロッコリー カリフラワー とうもろこし 玉ねぎ にんじん キャベツ いちご	パン パン粉 大豆油 ドレッシング 小麦粉 マカロニ クレープ	851	24.9	
17	水			利府町産米の ごはん	ミートボール (2個) 豚肉とキャベツのみそ炒め ワンタンスープ	鶏肉 豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ キャベツ たけのこ パプリカ しいたけ にんじん はくさい ねぎ	★ごはん パン粉 米油 砂糖 でん粉 ワンタン ごま油	786	30.3	
18	木		食育の日 献立	ソフトパン	リーフちゃんのたまご焼き カラフルサラダ ポテト館のポタージュ	たまご ベーコン 牛乳 白花豆 チーズ	ブロッコリー カリフラワー パプリカ 玉ねぎ かぼちゃ	パン ドレッシング 砂糖 さつまいも じゃがいも バター シチュールウ 生クリーム	798	29.6	
19	金			利府町産米の ごはん	ポークカレー 海そうとこんにやくのサラダ いちごゼリー	豚肉 海そう 牛乳 笹かまぼこ	にんじん 玉ねぎ グリンピース りんご きゅうり こんにやく もやし いちご	★ごはん 米油 カレールウ ドレッシング じゃがいも ゼリー	869	26.8	
22	月		みやぎ 水産の日	利府町産米の ごはん	チンジャオロースー 一口焼きいも (3個) 利府わかめたっぷりスープ	豚肉 ★わかめ とうふ 牛乳 なんと	ピーマン パプリカ たけのこ えのきたけ ねぎ	★ごはん ごま油 砂糖 でん粉 さつまいも 大豆油 ごま	806	26.6	
23	火			食パン (りんごジャム)	スペイン風オムレツ パンネのガーリックソテー ミネストローネ	たまご チーズ ツナ 牛乳 ベーコン 大豆	りんご 玉ねぎ しめじ パプリカ にんじん キャベツ トマト	パン ジャム じゃがいも パンネ オリーブオイル 大麦 砂糖 大豆油	774	28.6	
24	水		はしを 上手に 使う日	利府町産米の ごはん	さばのみそ煮 ブロッコリーのおかか和え 沢煮椀	さば みそ かつお節 豚肉 牛乳 油揚げ なんと	ブロッコリー だいこん にんじん ねぎ はくさい ごぼう しいたけ	★ごはん 砂糖	794	34.2	
25	木	4/29	昭和の日	米粉パン	ちゃんぽんうどん 春巻き もやしとしらすの中華和え	鶏肉 豚肉 かまぼこ 牛乳 さつまいも しらす	にんじん はくさい たけのこ しいたけ ねぎ 玉ねぎ キャベツ もやし きゅうり きくらげ	パン 米粉 うどん 小麦粉 大豆油 はるさめ ごま油	823	32.1	
26	金		昭和の日 献立	利府町産米の ごはん	酢豚 春雨スープ ワインゼリー	豚肉 ハム 牛乳 なんと	にんじん たけのこ しいたけ 玉ねぎ グリンピース もやし えのきたけ 小松菜	★ごはん 大豆油 小麦粉 米油 砂糖 でん粉 はるさめ ごま油 ゼリー	880	24.8	
月平均栄養価				エネルギー: 828kcal		たんぱく質: 30.7g		脂質: 26.4g		塩分: 3.1g	

都合により、献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

★「はし」は、毎日忘れずに持ってきましょう★

4月の給食目標 「給食の準備をきちんとしよう」



～令和6年度給食費について～

【中学校】1食単価 345 円

- * 1年生 ... 165回
- * 2年生 ... 163回
- * 3年生 ... 158回

◎今年度より、中学校全学年の学校給食費が無料化となっております。



学校給食の目標 (『学校給食法』第2条より)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

はしを上手に使う日

箸の持ち方を意識して食べる「はしを上手に使う日献立」を毎月実施しています。4月は、はしを正しく持ってみましょう。

食育の日献立

利府町では「毎月19日は食育の日」にちなみ、季節の食材や行事に合わせた「食育の日献立」を実施しています。今月は「利府町の給食センターメニュー」です。どうぞお楽しみに!

今月の地場産品

利府町の給食センターでは、農協さんや漁協さんと連携し、毎月、地場産品を取り入れた給食を実施しています。今月は利府町産の「米・わかめ」を使用する予定です。献立表では★印をつけてお知らせしています。食材の都合により、産地が変更になることがあります。

保護者の
皆様へ

利府町公式Youtubeチャンネルで、新しいポテト館の給食ができるまでの動画を公開しました。ぜひ、ご視聴ください。
「おいしい給食ができるまで 3」 →→



普段の食事で不足しがちな「カルシウム」「鉄」「食物繊維」などは成長期に欠かせない栄養素です。給食以外の食事においても積極的にとるよう心がけましょう。

食物アレルギー等の健康上の理由により牛乳停止をご希望されるお子様に、代替飲料の麦茶を提供しています。(別途申請が必要です)

予定献立表に記載されている食材名は、使用する主な食材名です。アレルギー表示ではありませんので、ご注意ください。

予定献立表は、給食センターのホームページにも掲載しています。