



4月分予定献立表

《家庭配布用》

(中学校)

TEL:349-0588

日	曜	給食の学年等	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	火		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>みんなのお昼ポテト館は、利府西中学校の向かい側にあります。</p>				
9	水		給食開始日	利府町産米のごはん	はんぺん チーズ キムチスープ フルーツ杏仁和え	はんぺん チーズ 豚肉 豆腐 牛乳 みそ 昆布	にんじん 白菜 たけのこ えのきたけ 小松菜 りんご もも みかん レモン	★ごはん パン粉 大豆油 米油 砂糖 ごま油 杏仁豆腐	855	26.6	
10	木		減塩ソフトパン	鶏肉のハーブ焼き キャベツとツナのサラダ コーンポタージュ	鶏肉 ツナ 牛乳	ハーブ キャベツ カリフラワー きゅうり 玉ねぎ にんじん コーン	パン ドレッシング じゃがいも パター シチュールウ 生クリーム	814	36.4		
11	金		利府町産米のごはん	マーボー豆腐 もやしとしらすの中華和え オレンジ	豆腐 豚肉 大豆 みそ 牛乳 さつま揚げ しらす干し	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	774	30.5		
14	月		利府町産米のごはん	のり塩ポテトコロケ 豚肉とキャベツのみそ炒め せんべい汁	青のり 豚肉 みそ 鶏肉 凍り豆腐 なた	キャベツ たけのこ パプリカ 玉ねぎ 大根 にんじん ごぼう えのきたけ ねぎ	★ごはん じゃがいも パン粉 小麦粉 米油 大豆油 砂糖 でん粉 せんべい	838	31.5		
15	火		入学・進級お祝い献立	クロワッサン	大豆入りペンネのミートソース チキンナゲット (2個) 花野菜サラダ お祝いクレープ	大豆 豚肉 鶏肉 豆乳	玉ねぎ にんじん トマト マッシュルーム グリンピース ブロッコリー カリフラワー パプリカ いちご	パン ペンネ オリーブオイル 砂糖 でん粉 小麦粉 大豆油 ドレッシング 米粉	821	27.6	
16	水		利府町産米のごはん	照り焼きハンバーグ 切干大根の五目煮 かきたま汁	鶏肉 豚肉 さつま揚げ たまご 豆腐	玉ねぎ 大根 にんじん こんにゃく さやいんげん しいたけ ほうれん草	★ごはん 砂糖 でん粉 米油	778	29.5		
17	木		ココアパン	ほたて風味フライ (2個) リヨネーズポテト 大麦と野菜のスープ	魚肉すり身 ほたて ウインナー チーズ ベーコン	玉ねぎ コーン 大根 にんじん キャベツ	パン ココア パン粉 小麦粉 でん粉 大豆油 じゃがいも バター 大麦	760	27.3		
18	金		利府町産米のごはん	鶏肉のねぎソース 小松菜と雪菜のナムル みそワタンスープ	鶏肉 豚肉 牛乳 なたと みそ	ねぎ 雪菜 小松菜 もやし にんじん 玉ねぎ たけのこ ほうれん草 しいたけ	★ごはん 砂糖 でん粉 ごま ドレッシング ワンタン ごま油	761	33.7		
21	月		利府町産米のごはん	酢豚 春雨スープ ヨーグルト	豚肉 ハム なたと 牛乳 ヨーグルト	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 でん粉 小麦粉 大豆油 米油 砂糖 春雨 ごま油	871	26.7		
22	火		食育の日 減塩ソフトパン	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 白いんげん豆 牛乳 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 砂糖 ドレッシング さつまいも じゃがいも パター シチュールウ 生クリーム	851	30.9		
23	水	3年生	みやま水産の日	利府町産米のごはん	ソースカツ 利府わかめと笹かまの和えもの 豚汁	鶏肉 ★わかめ 笹かまぼこ 牛乳 豚肉 豆腐 みそ	レモン きゅうり コーン 白菜 にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	★ごはん パン粉 大豆油 小麦粉 砂糖 ドレッシング じゃがいも 米油	835	32.5	
24	木	3年生	なつかしの昭和の献立	背割りコッパパン	焼きそば 肉しゅうまい (3個) フルーツポンチ	豚肉 鶏肉 豆乳 牛乳	玉ねぎ にんじん キャベツ もやし たけのこ しいたけ ビーマン りんご パイナップル みかん ぶどう もも レモン	パン 焼きそば麺 米油 小麦粉 ゼリー 砂糖	863	32.9	
25	金	3年生	利府町産米のごはん	ポークカレー 星型ハッシュドポテト (3個) 菜の花サラダ	豚肉 ハム 牛乳	にんじん 玉ねぎ グリンピース りんご キャベツ 雪菜の花 コーン	★ごはん じゃがいも 米油 カレールウ 大豆油 ドレッシング	930	26.9		
28	月		利府町産米のごはん	豚肉と玉ねぎの生姜炒め ブロッコリーのごま和え なめこ汁	豚肉 笹かまぼこ かつお節 牛乳 みそ 豆腐	しょうが 玉ねぎ たけのこ さやいんげん ブロッコリー もやし にんじん 大根 なめこ みつ葉	★ごはん 米油 砂糖 でん粉 ごま ごま油	765	33.2		
29	火		昭和の日								
30	水		利府町産米のごはん	さばのおろしソース すき昆布のそぼろ煮 旬野菜のみそ汁	さば 豚肉 昆布 牛乳 油揚げ 豆腐 みそ	大根 にんじん こんにゃく 枝豆 キャベツ もやし	★ごはん でん粉 大豆油 砂糖 米油	823	32.9		
月平均栄養価				エネルギー: 823cal		たんぱく質: 30.6g		脂質: 24.4g		塩分: 2.9g	
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てましょう★

4月の給食目標「協力して給食の準備をしよう」

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。

~令和7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

◎中学校全学年の学校給食費が無料化となっております。

学校給食の目標のポイント

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
6 伝統的な食文化を理解する。
7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

保護者の皆様へ

利府町公式SNSで、ポテト館の給食をご紹介します。↓↓

利府町公式Youtube
「おいしい給食ができるまで5」

利府町公式X

普段の食事では不足しがちな「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。