



2024年 4月 学校給食献立表



☆上手に準備をしよう!

高取町立学校給食センター (中学校)

日	献立名	牛乳	赤の仲間□ 血や肉になる	黄の仲間□ 熱や力の元になる	緑の仲間□ 体の調子を整える	エネルギー 蛋白質 脂質
12 金	ごはん	○	牛乳	精白米		819 kcal
	ねぎ焼き		豚肉,いか,卵,かつお節	米油,お好み焼き粉	キャベツ,青ねぎ	32.2 g
	豆腐とじゃがいものみそ汁		豆腐,油揚げ,みそ,だしパック	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,青ねぎ	22.4 g
	きゅうり漬				きゅうり(しょうゆ漬)	
15 月	ごはん	○	牛乳	精白米		783 kcal
	かきあげ		ちりめんじゃこ,くきわかめ	さつまいも,天ぷら粉,米油	にんじん,たまねぎ	27.6 g
	ひじきの炒め煮		鶏肉,平天,干ひじき	砂糖,米油	にんじん	15.4 g
	すまし汁		豆腐,かまぼこ,だしパック		えのきたけ,にんじん,干しいたけ,青ねぎ	
16 火	コッペパン スティックチーズ	○	牛乳,スティックチーズ	コッペパン		805 kcal
	ハンバーグ(ケチャップソースがけ)		ハンバーグ	米油,砂糖		31.7 g
	フライドポテト			じゃがいも,米油		28.7 g
	大根とハムのスープ		チキンハム		大根,にんじん,えのきたけ	
17 水	ごはん(どんぶり) きざみたくあん	○	牛乳	精白米	きざみたくあん	772 kcal
	親子丼		鶏肉,かまぼこ,鶏卵	砂糖	干しいたけ,たまねぎ,にんじん,青ねぎ	30.7 g
	おかかあえ		かつお節	砂糖	ほうれん草,キャベツ,にんじん	17.0 g
	お祝いいちごゼリー			お祝いいちごゼリー		
18 木	米粉パン	○	牛乳	米粉パン		785 kcal
	きつねうどん(味付けあげ)		すし揚げ,だしパック	砂糖,うどん	えのきたけ,にんじん,青ねぎ	34.5 g
	青梗菜のソテー		カットウインナー	米油	チンゲン菜,スイトコン,ぶなしめじ,たまねぎ	24.2 g
	ブルーベリージャム			ブルーベリージャム		
19 金	むぎごはん(カレー皿)	○	牛乳	精白米,精麦		816 kcal
	ポークカレー		豚肉	じゃがいも,米油	たまねぎ,にんじん,グリーンピース,りんごピューレ	23.3 g
	福神漬				福神漬	20.6 g
	フルーツミックス				みかん缶詰,ハインツアップル缶詰,黄桃缶詰,ナタデココ	
22 月	 創立記念日 					
23 火	コッペパン	○	牛乳	コッペパン		837 kcal
	焼きギョーザ(2個)		ぎょうぎ	米油		31.0 g
	中華風酢の物			ごま油,砂糖	もやし,きゅうり	27.0 g
	しょうゆラーメン		豚肉	中華めん	白菜,にんじん,もやし,スイトコン,青ねぎ	
24 水	チキンライス(カレー皿)	○	牛乳	精白米		776 kcal
	ポークウインナー		ポークウインナー			25.9 g
	ブロッコリーのごまあえ			黒いりごま,砂糖	ブロッコリー	25.3 g
	コンソメスープ		ベーコン	じゃがいも	キャベツ,たまねぎ,にんじん	
25 木	米粉パン	○	牛乳	米粉パン		837 kcal
	やわらか肉団子(2個)		肉団子			34.5 g
	大根サラダ			イタリアントレッシング	大根,きゅうり,にんじん	34.6 g
	春野菜のクリーム煮		鶏肉,牛乳,生クリーム	じゃがいも	たまねぎ,春キャベツ,にんじん,グリーンピース	
26 金	むぎごはん(どんぶり)	○	牛乳	精白米,精麦		775 kcal
	三色丼		マグロ水煮,炒り卵	砂糖	しょうが,むき枝豆	36.8 g
	さつまい		豚肉,豆腐,油揚げ,みそ	さつまいも	にんじん,ごぼう,青ねぎ	17.8 g
	きざみたくあん				きざみたくあん	
30 火	セルフツナサンド(パンにツナサラダをはさむ)	○	牛乳,マグロ水煮	コッペパン,卵不使用マヨネーズタイプ	たまねぎ,キャベツ,きゅうり	822 kcal
	コーンスープ		ベーコン,普通牛乳,生クリーム	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,マッシュルーム,スイトコン	29.4 g
	ミルクコーヒー			ミルクコーヒー		31.1 g

☆奈良県でつくられた食材(白米、卵、しめじ、こまつな)

☆高取町の食材(みそ、青ねぎ) ※材料の都合により献立を変更する場合があります。