

令和6年度 静岡市学校給食献立作成テーマ「食べ物のひみつを探して 楽しく 食べよう」

日 (曜)	献立	小学校	Aブロック	中吉田学校給食センター		一口メモ
		主に体を作る たんぱく質、無機質を多く含む	主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	主にエネルギーになる 炭水化物、脂質を多く含む	調味料	
11 (木)	ポークカレーライス 「麦入り米飯」 ポークカレー	豚肉 チーズ スキムミルク	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん りんごペースト	大豆油 じゃがいも	塩 赤ワイン こしょう とりがらスープ チャツネカレールウ カレー粉 トマトケチャップ 中濃ソース	
	牛乳	牛乳				
	グリーンサラダ		キャベツ きゅうり 枝豆		和風乳化ドレッシング	
	福神漬		だいこん なす きゅうり れんこん 生姜	砂糖	醤油 酢 塩	
12 (金)	減量黒砂糖ロールパン			パン 黒砂糖		旬の食べ物はどれかな? <b>「春キャベツ」</b> 3月から5月頃にとれるキャベツを「新キャベツ」や「春キャベツ」と呼びます。葉の巻きがゆるく、中まで黄緑色をしていて柔らかくみずみずしいので、サラダなどに向いています。
	牛乳	牛乳				
	メンチカツ	豚肉 大豆たん白	たまねぎ	大豆油 でんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 植物油	塩 香辛料	
	春キャベツのサラダ	ハム	新キャベツ きゅうり とうもろこし		コールスロドレッシング	
	ポテトスープ	鶏肉	たまねぎ にんじん ほうれん草	じゃがいも	塩 酒 スープストック こしょう とりがらスープ フィッシュカルシウム	
15 (月)	米飯 減量			米		骨や歯を丈夫にする食べ物は何か? <b>「ししゃも」</b> ししゃもは、頭から丸ごと食べることで、カルシウムをたくさん摂ることができます。また、内臓に含まれるビタミンDには、カルシウムの吸収を助ける働きがあります。丸ごと食べましょう。
	牛乳	牛乳				
	肉じゃが	豚肉	こんにゃく にんじん しいたけ たまねぎ グリンピース	じゃがいも 砂糖	かつおだし 酒 醤油 みりん	
	ひじき入りおひたし	ひじき	ほうれん草 キャベツ		醤油 かつおだし	
	焼きししゃも	ししゃも		大豆油		
16 (火)	米飯 減量			米		おなかをきれいにする食べ物はどれかな? <b>「切干大根」</b> 切干大根は、大根を細く切り、日光にあて乾燥させて作ります。食物繊維が豊富なので、便秘を解消する効果があります。
	牛乳	牛乳				
	鶏そぼろ入り厚焼卵	鶏卵 鶏肉	おろし生姜	砂糖 植物油 でんぷん	醤油 みりん 酒 酢 かつおだし 塩 昆布エキス	
	切干大根の煮物	油揚げ 豚肉	切干大根 にんじん	砂糖	かつおだし 醤油 みりん	
	すまし汁	豆腐 わかめ 豆乳入り白つみれ	しめじ ほうれん草 葉ねぎ		かつおだし 塩 薄口醤油	
17 (水)	セルフハンバーガー 「減量切目入り丸型パン」 ハンバーグ	鶏肉 豚肉 植物性たん白(大豆)	たまねぎ トマトペースト にんにくペースト しょうがペースト	砂糖 豚脂 ぶどう糖	とんかつソース トマトケチャップ 赤ワイン 酵母エキス 塩 香辛料	
	レタス		レタス			
	牛乳	牛乳				
	春のポトフ	鶏肉	にんじん たまねぎ グリーンアスパラガス 新キャベツ	じゃがいも	スープストック こしょう 塩 とりがらスープ	
18 (木)	米飯 <b>ふるさと給食の日</b>			米		<b>ふるさと給食</b> 今日、「ふるさと給食の日」です。静岡の実たくさん汁には、黒半ぺん、小松菜、葉ねぎ、しめじ等、静岡の食材がたっぷり入っています。
	牛乳	牛乳				
	さばのみそ煮	さば みそ	生姜	砂糖	発酵調味料	
	春キャベツの即席漬	塩昆布	新キャベツ	ごま		
	静岡の実たくさん汁	鶏肉 黒半ぺん 青のりボール 焼き豆腐	大根 小松菜 葉ねぎ えのきたけ しめじ		かつお節 醤油 酒 塩 フィッシュカルシウム	
19 (金)	中華丼 「米飯 減量」 中華丼の具	いか 豚肉 あさり	生姜 にんにく たけのこ キャベツ チンゲンサイ きくらげ	大豆油 ごま油 でんぷん	中華スープの素 塩 こしょう オイスターソース 醤油 とんこつスープ	
	牛乳	牛乳				
	コーン入りしゅうまい	豚肉 鶏肉 大豆たん白	とうもろこし たまねぎ キャベツ 生姜	でんぷん 砂糖 小麦粉	醤油 塩 酵母エキス かきエキス	
	大根ときゅうりの中華漬		きゅうり 大根 にんじん	砂糖 ごま油	酢 醤油 塩	
22 (月)	ソフトめん			ソフトめん		おなかをきれいにする食べ物はどれかな? <b>「茎わかめ」</b> わかめの真ん中の部分の「ちゅうろく」を「茎わかめ」と呼んでいます。こりこりとした食感で、「カルシウム」や「食物繊維」を豊富に含みます。
	ミートソース	豚肉 牛肉	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん トマト りんごペースト	大豆油 小麦粉 マーガリン	赤ワイン とんかつソース チャツネ スープストック とんこつスープ トマトケチャップ こしょう フィッシュカルシウム 塩	
	牛乳	牛乳				
	茎わかめサラダ	茎わかめ	きゅうり キャベツ とうもろこし	ごま	和風ドレッシング	
	フライドポテト			フレンチポテト 大豆油	塩 こしょう	

日 (曜)	献立	小学校	Aブロック	中吉田学校給食センター		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	一口メモ
		主に体を作る たんぱく質、無機質を多く含む	主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	主にエネルギーになる 炭水化物、脂質を多く含む	調味料		
23 (火)	米飯 減量			米		598 24.1 362	<b>じゃがいもを食べよう</b> じゃがいもの主な栄養は、「炭水化物」です。炭水化物はみなさんが動くための力の元になります。意外と知られていませんが、「ビタミンC」も多く含まれています。じゃがいものビタミンCは熱に強く、火を通してあまり減りません。今日は、おでんに使用しています。
	牛乳	牛乳					
	おでん	鶏肉 昆布 さつまあげ 生揚げ	こんにゃく 大根	砂糖 じゃがいも	かつおだし 醤油 みりん		
	野菜のごま和え(フェアトレード)		キャベツ ほうれん草 にんじん	ごま(フェアトレード) ごま 砂糖	醤油		
	キウイフルーツ		キウイフルーツ				
24 (水)	米飯 減量			米		767 25.6 598	<b>お祝い献立</b> みなさんの入学と進級を祝う「お祝い献立」です。新学期が始まって3週間ほどたちましたが、緊張を感じる日々は続くので、栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって、疲れをためないようにしましょう。
	牛乳	牛乳					
	花形豆腐ハンバーグ	鶏肉 豆腐 おから	たまねぎ にんじん にんにく ペースト しょうがペースト	砂糖 でんぷん 植物油	醤油 酒 みりん 塩 酵母エキス 香辛料		
	ミモザサラダ	炒り卵	キャベツ きゅうり ほうれん草	マヨネーズ ノンエッグ マヨネーズ	塩 こしょう		
	豚汁	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	にんじん たまねぎ こんにゃく ごぼう 根深ねぎ	じゃがいも	かつおだし		
	お祝いクレープ	豆乳 大豆粉	いちご いちご果汁	麦芽糖 砂糖 水あめ 植物油 米粉	醤油		
25 (木)	ツナサンド 減量食パン			パン		645 25.8 344	<b>血液を作る食べ物はどれかな?</b> <b>「あさり」</b> クラムチャウダーの「クラム」はアサリなどの二枚貝のことをいいます。アサリには、鉄分が多く含まれており、貧血の予防に効果があります。
	ツナサンドの具	まぐろ油漬	きゅうり とうもろこし	マヨネーズ	こしょう		
	牛乳	牛乳					
	クラムチャウダー	鶏肉 あさり 牛乳	たまねぎ にんじん パセリ	じゃがいも 小麦粉 マーガリン 大豆油	コンソメスープの素 塩 こしょう 白ワイン		
	洋梨缶		洋梨	砂糖			
26 (金)	米飯 減量			米		664 26.5 415	<b>体をつくる食べ物は何か?</b> <b>「鶏肉」</b> 「鶏肉のから揚げ」は、人気のあるメニューです。鶏肉には、たんぱく質が豊富に含まれており、他の肉に比べて、淡泊で食べやすいという利点があります。
	牛乳	牛乳					
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	にんにく 生姜	でんぷん 小麦粉 大豆油	醤油 酒 こしょう		
	野菜の磯香和え	ちりめん干し のり	キャベツ ほうれん草 にんじん		醤油 かつおだし		
	みそ汁	わかめ 油揚げ 豆腐 みそ	大根 小松菜 根深ねぎ		かつおだし		
30 (火)	二色丼 米飯			米		723 29.7 376	<b>子どもの日献立</b> こどもの日は、こどもの健やかな成長を祝う日とされ、鯉のぼりをあげたり、兜を飾ったりします。「柏餅」は、次の若葉が出るまで古い葉が落ちずに残っていることから、跡継ぎが絶えないようにという縁起をかついで食べるとされています。
	ツナそばろ	まぐろ油漬	生姜 枝豆	砂糖	醤油 酒		
	卵そばろ	鶏卵		砂糖 植物油脂	発酵調味料 塩 醤油		
	牛乳	牛乳					
	野菜のからし和え	いか	キャベツ ほうれん草 もやし		醤油 かつおだし 洋辛子粉		
	若竹汁	わかめ 豆腐	にんじん たけのこ 葉ねぎ		かつお節 昆布だし粉末 醤油 塩		
	柏餅			小豆粒あん 米粉 砂糖 植物油脂			

※麺類の製造過程で、卵、そばが混入する可能性があります。

※米飯の製造過程で、えび、小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉が混入する可能性があります。

※パンの製造過程で、卵、落花生、アーモンド、オレンジ、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチンが混入する可能性があります。

※献立の使用食材の表記は、全てではありませんので、アレルギー等の確認は、詳細献立表で行ってください。

©食育だより(建学社)、食育ブック(少年写真新聞社)、学校給食(全国学校給食協会)のイラストを使用しています。

※食材の使用については、安全確認に努めていきます。

※静岡市の学校給食では、三色分類は主に食品の働きで分けてあります。

※魚の大きな骨は処理してありますが小骨が残っていることがあります。



令和6年度の静岡市学校給食年間献立作成テーマは、「食べ物のひみつを探して 楽しく 食べよう」です。

静岡県や他県の郷土料理から様々な食文化への理解を深めたり、行事食や旬の食材、味付のひみつなどを知ることで、学校給食を通して食の大切さや楽しさを感じてもらえるような献立にしていきたいと思えます。

静岡市学校給食課ウェブサイトには、献立表や食育ニュース、食材の産地情報などを掲載しています。学校給食の良さをご家庭でも味わってもらうようにレシピも掲載していますので、是非ご活用ください。



← こちらからご覧いただけます。

