



令和6年度 4月分 給食献立予定表



Bブロック（16回）城南小・上山川小・山川小・結城中・結城南中

結城市立学校給食センター

日 (曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(7品目) 卵、乳、小麦、落花生、 えび、そば、かに	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える		小学生	中学生
8 (月)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦		763 26.5 3.4
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	パン粉 小麦粉 油		乳・小麦		
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ きゅうり とうもろこし	卵		
	ミネストローネスープ	ぶた肉	じゃがいも 油 砂糖	たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	小麦		
9 (火)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	623 19.0 2.3	795 23.0 2.8
	北海柱フライ（小②中③）	魚すり身 たまご かにかまぼこ	パン粉 油 小麦粉 でん粉		卵・小麦・かに		
	リャンバンサンスウ	ハム たまご	はるさめ 砂糖 ごま油	きゅうり	乳・卵・小麦		
	ワンタンスープ	ぶた肉	小麦粉 ごま油	キャベツ たまねぎ しょうが にんじん もやし こまつな	小麦		
10 (水)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	618 24.0 2.6	762 29.2 3.2
	チョコクリーム		チョコレート 砂糖		乳		
	牛乳	牛乳			乳		
	オムレツケチャップソース	たまご	砂糖		卵		
	ツナコーンサラダ	まぐろ	油 ドレッシング	たまねぎ きゅうり とうもろこし			
	春キャベツのシチュー	とり肉 スkimミルク 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉	キャベツ たまねぎ にんじん	乳・小麦		
11 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	652 21.1 1.9	832 25.4 2.3
	野菜コロッケ		じゃがいも パン粉 小麦粉 油	にんじん かぼちゃ たまねぎ えだまめ	小麦		
	ひじきのいために	ひじき さつまあげ	油 砂糖	にんじん こんにゃく	小麦		
	ちゃんこみそ汁	とり肉 ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	パン粉 油	たまねぎ にんじん キャベツ こまつな しいたけ しょうが	小麦		
12 (金)	中華めん		ちゅうかめん		小麦	656 24.0 2.7	819 29.8 3.2
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉	油	しょうが にんにく こまつな もやし ねぎ にんじん	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	わかめとチキンのサラダ	わかめ とり肉	ドレッシング	キャベツ きゅうり			
	ミルクドーナツ	たまご スkimミルク 牛乳	小麦粉 砂糖 油		卵・乳・小麦		
15 (月)	【入学・進級お祝いメニュー】					639 23.5 2.5	802 29.4 3.3
	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	メンチカツ	とり肉 ぶた肉	パン粉 小麦粉 油	たまねぎ	乳・小麦		
	にんじんと卵のサラダ	たまご まぐろ	油 ドレッシング	にんじん もやし	卵		
	豚肉とレタスのスープ	ぶた肉	じゃがいも 油	レタス たまねぎ	小麦		
	おめでとうゼリー	豆乳	砂糖 ゼリー	いちご			
16 (火)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	620 25.4 2.1	767 30.3 2.4
	鶏肉たまねぎソース	とり肉	小麦粉 パン粉 砂糖	たまねぎ	小麦		
	切干大根とチーズのサラダ	チーズ かつお節	ドレッシング	切干大根 キャベツ ほうれんそう にんじん	乳・小麦		
	ごま豆乳汁	ぶた肉 とうふ みそ 豆乳	ごま 油	だいこん にんじん ねぎ			
17 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	619 19.8 2.1	785 24.5 2.6
	ハンバーグバーベキュー ソース	とり肉	油 パン粉	りんご たまねぎ にんにく	乳・小麦		
	ポテトサラダ		じゃがいも ドレッシング 砂糖	にんじん きゅうり とうもろこし			
	春野菜のみそ汁	厚あげ みそ		キャベツ たけのこ たまねぎ			
18 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	663 22.5 2.4	815 26.4 2.7
	ふりかけ	かつお節 のり	砂糖				
	厚焼き玉子	たまご	砂糖		卵・小麦		
	ごぼうサラダ	ベーコン	ドレッシング	ごぼう きゅうり	卵・乳・小麦		
	肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも 砂糖 油	にんじん たまねぎ しらたき	小麦		
19 (金)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	620 23.0 2.7	819 28.7 3.4
	ジャージャーうどん汁	ぶた肉 大豆 みそ	油 ごま油 でん粉	しょうが にんじん たまねぎ たけのこ もやし ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	春巻き	ぶた肉	小麦粉 はるさめ 油	キャベツ にんじん たまねぎ	小麦		
	ほうれん草のナムル	かまぼこ	ごま ごま油 砂糖	ほうれんそう キャベツ にんじん	小麦		

【学校給食費の徴収再開について】

令和5年10月から令和6年3月まで、国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金などを活用し、給食費無償化を実施いたしました。令和6年度からは従来どおり給食費の徴収を再開させていただきます。

なお、子育て世帯の経済的負担を軽減するため、義務教育過程中3人目以降の給食費については、引き続き無償とさせていただきます。

●徴収再開時期 令和6年4月分より ※給食費の口座振替日は、5月27日（月）です。

●給食費（月額） 小学生4,250円、中学生4,650円

●その他 長期欠席などの理由で、連続して5日以上給食の提供を受けなかった児童生徒は、給食費が減額となる場合があります。

日 (曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(7品目) 卵、乳、小麦、落花生、 えび、そば、かに	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える		小学生	中学生
22 (月)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	618 24.4 2.1	768 29.5 2.7
	牛乳	牛乳			乳		
	白身魚フライ ※骨に注意	ホキ	パン粉 小麦粉 油		小麦		
	花野菜サラダ	ウインナー	ドレッシング ごま	ブロッコリー カリフラワー			
23 (火)	コーンポタージュ	牛乳 ミルクカルシウム	じゃがいも バター 小麦粉	たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ	乳・小麦	679 23.3 1.8	820 26.9 2.0
	【いばらき美味しおDay献立】						
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	コーンしゅうまい (小中②)	魚すり身 とり肉 たまご	小麦粉 砂糖	たまねぎ とうもろこし	卵・小麦・ えび・かに		
24 (水)	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 大豆 みそ	砂糖 ごま油 油 でん粉	しょうが にんにく ねぎ にんじん しいたけ にら	小麦	610 24.2 2.0	752 28.5 2.4
	フルーツ杏仁	加糖練乳	水あめ ゼリー	みかん もも パインアップル	乳		
	【地産地消献立：茨城グルメ】						
	野菜たっぷり豚そぼろ丼 (ごはん)	ぶた肉 大豆	ごはん 油 砂糖	しょうが たまねぎ にんじん	小麦		
25 (木)	牛乳	牛乳			乳	680 20.2 2.3	804 23.5 2.6
	こまつなのカレーサラダ	まぐろ	油 ドレッシング	こまつな きゅうり とうもろこし	小麦		
	かきたま汁	とうふ たまご		ねぎ だいこん しいたけ	卵・小麦		
	野菜かき揚げ丼 (ごはん)		ごはん 小麦粉 油	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦		
26 (金)	天丼のたれ		砂糖		小麦	596 22.3 2.6	786 28.3 3.3
	牛乳	牛乳			乳		
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	ごま油	こまつな キャベツ	小麦		
	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	こんにゃく だいこん にんじん たまねぎ			
30 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	678 21.3 2.5	813 24.2 2.8
	とり塩うどん汁	とり肉	ごま油	しょうが にんにく キャベツ にんじん ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	とうふナゲット (小②中③)	とうふ 魚すり身 豆乳	油 小麦粉	たまねぎ	小麦		
30 (火)	磯の香あえ	とり肉 のり	油 砂糖	こまつな もやし にんじん	小麦	678 21.3 2.5	813 24.2 2.8
	ポークカレーライス (ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット (小中②)	とり肉	小麦粉 油 パン粉		小麦		
30 (火)	大根とツナのサラダ	まぐろ	油 砂糖	だいこん きゅうり			

※物資の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。
※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用予定です。
※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。
※アレルギー7品目については、参考としてご覧ください。

【今月の結城市産食材】
ごはん こまつな ねぎ レタス

【給食三点セットの取扱いについて】

毎日持ち帰りますので、よく洗い、忘れずに持ってきてください。
破損や紛失した場合は、下記の業者で販売しています。

*NEWえびすや 結城市結城13443-101 ☎34-0680
*えびすや陶器 結城市結城1511 ☎33-2360
*小西株式会社 結城市結城114 ☎32-3996

ご入学・ご進級、
おめでとうございます！



4月

給食だより

希望に満ちた新年度の始まりです。給食センターでは、みなさんの健やかな成長を願い、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。給食の時間や食育を通して、元気な心とからだをつくってください。

給食は子どもたちが毎日、口にするものです。
安全・安心な給食を提供するために、給食センターでは衛生管理を徹底しています。
使用する食材は、産地や細菌検査等の書類をもとに安全性を確認しています。
ご不明な点がございましたら、給食センターまでお問い合わせください。



給食は、学校給食摂取基準に基づき、エネルギー・たんぱく質・カルシウムなど、子どもたちに必要な栄養素を満たす献立となっています。
さらに、様々な食品を使用したり、地元の食材の活用、旬の食材、行事食を取り入れたりすることで、子どもたちの食の経験を増やし、心身の健康をはぐくむことをねらいとしています。

令和6年度 4～7月の献立計画

月	給食目標	行事献立	地産地消献立	味めぐり献立	いばらき美味しおDay献立	希望献立	料理募集
		行事食	茨城グルメ	日本・世界の郷土料理	減塩の啓発	セレクト・リクエスト給食	我が家の料理紹介
4	給食について	入学・進級お祝いメニュー	小松菜 白菜 トマト きゅうり 大根 ごぼう	大分県	毎月実施	リクエスト 全学校 募集	料理募集
5	穀類の栄養 食事のマナー	子供の日メニュー	白菜 レタス キャベツ ねぎ ごぼう トマト				
6	卵の栄養 かむことの大切さ	カミカミメニュー 地産地消メニュー	白菜 キャベツ トマト たまねぎ きゅうり 大根 とうもろこし	茨城県 結城市			
7	野菜の栄養 夏の食生活	栄養フルコースメニュー 七夕メニュー	ピーマン インゲン ねぎ かぼちゃ なす とうもろこし	フランス			
	肉・魚の栄養						

