

呉市教育委員会 学校施設課



4月は新しい学年のスタートです。新しい学年、新しい教室、新しい教科書・・・ 気持ちまで新しくなります。

給食は、成長期の心と体の健康を守るためにとても大切です。元気に生活するために、 好き嫌いをしないで何でも食べて、じょうぶな体をつくっていきましょう!!

示リバリー給食って???

デリバリー給食は、文部科学省から示されている「学校給食摂取基準」をもとに、献立を作成し、 学校外の民間業社が調理したものをランチボックスに盛り付け、各学校に配送する方式です。



デリバリー給食の基本は, 主食(ごはん・パン), 副菜(おかず), 牛乳です。

主食(ごはん・パン)

基本的にご飯で,温かいです。 混ぜごはんなども登場します。 月1回,パンが登場します! コッペパン,バンズパンなどが月 替わりで登場します。 プラス50円で主食の追加もでき ます(ごはん・パンが2個)。



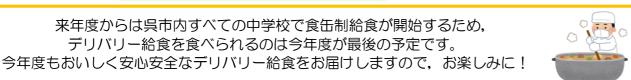


基本的に牛乳です。 と~きどきみかん ジュースや発酵乳 も登場します!

副 菜(おかず)

食中毒の原因となる細菌の繁殖を防ぐ ため,調理後は必ず冷ましてからランチ ボックスに盛り付けます。

人気の「鶏肉のから揚げ」は3つ入りま す!新しいメニューの食べ方は給食だよ りに掲載しています。確認してみてくださ いね!



箸・スプーンは家庭から持参してください

来年度からは呉市内すべての中学校で食缶制給食が開始するため、 デリバリー給食を食べられるのは今年度が最後の予定です。

民間調理業者の施設で作ったおかずやごはんを、お弁当箱に1人分ずつ盛り付けられた給食が、各中学校 に配送されます。この4月からは、7校(白岳中、広中央中、横路中、片山中、呉中央中、昭和中、昭和北 中)の給食を1業者が作ることになります。













後片付け

教育委員会で作成 した献立に基づき, 民間調理場で当日 の朝に調理します。



学校まで衛生管理 に適した温度管理 の下, 配送します。



配膳員が、クラス ごとに食数を確認 し, 耐熱性のコン テナでランチボッ クスを保管します。



生徒が配膳室から 教室まで給食を運 び、各教室で食べ



食後、ランチボッ クスは配膳室へ返 却します。返却さ れたランチボック スは、委託業者が 回収・洗浄します。



令和6年4月 中学校給食献立表



	月	火	水	木	金
	ごはん 主食 交互に食 ごはんとおかずを ちらもおいしく食^	→ おかず おかず で	ではん、牛乳 ドライカレー グリーンマカロニ ほうれん草の卵炒め インゲンツナ和え	11 ごはん,発酵乳 さばの竜田揚げ 磯ポテト チキンボールの トマト煮 ひじきサラダ	12 ごはん, 牛乳 ガリバタチキン 二色ソテー わかめサラダ 大学いも
	しましょう。		 エネルキ゛ー 800 kcal	 エネルキ゛ー 878 kcal	摂取しにくい海藻類:わかめ エネルキー 819 kcal
	15	16	17	18	19
	ごはん,牛乳 ミックスフライ (チキン・えび) よろこぶキャベツ かぼちゃの煮物 菜の花のごま和え プチたいやき	ごはん,牛乳 さわらのごま焼き インゲンソテー ポークビーンズ レバーの唐揚げ	ではん、牛乳 ホイコーロー 小いわしの唐揚げ 藻塩あえ ポテトサラダ 味付のり	ごはん,牛乳 コロッケ 小松菜のじゃこ炒め 噛みってる! GoGo炒め 切干し大根のサラダ	ではん、牛乳 とり天 キャベツソテー イタリアンマカロニ わかめきゅうり カニカマ生酢 小袋ポン酢
	行事食:入学・進級祝い エネルキ゛ー 795 kcal	 エネルキ゛ー 813 kcal	 エネルキ゛ー 783 kcal	よい歯の日 エネルキ゛ー 783 kcal	郷土食:大分県 エネルキ゛ー 882 kcal
	22 Real	23	24	25 TOS RCAL	26
	ごはん, 牛乳 白身魚のフライ インゲンと コーンのソテー 春雨の五目炒め パイン缶 カレー	ごはん, 牛乳 照り焼きハンバーグ フライドポテト 親子煮 たけのこのおかか煮	黒糖パン, 牛乳 キャベツとツナの スパゲティー ボイルブロッコリー チキンボールの クリーム煮 さつまいもの甘煮	にはん、牛乳 で3 で3 で3 で3 で3 で3 で3 で3 で3 で3	ごはん,牛乳 ヤンニョムSHARK 二色ソテー ジャーマンポテト ブロッコリーツナ和え ヨーグルト
1	エネルキ゛ー 846 kcal	エネルキ゛ー 835 kcal	エネルキ゛ー 701 kcal	エネルキ゛ー 805 kcal	エネルキ゛ー 847 kcal
	29	30 ごはん, 牛乳 デミカツ丼の具 ボイルキャベツ 小松菜と厚揚げの 味噌炒め 黄桃缶 郷土食: 岡山県 エネルギー 834 kcal	4/30(火)デミガ 広島県のおとなり岡 発祥のB級グルメです はんの上にボイルキャ デミカツ丼の具を乗せ べてくださいね。	プツ井 山山県 。 ご ベツ,	ル 小松菜と厚揚げ の味噌炒め 黄桃缶

《マークの説明》



小袋類がある日です



はし、スプーンは忘れずに持ってきてね

みんなで給食を食べよう<mark>く</mark>し

◆翌月から給食を希望される場合・・・ 締切日までに学校へ

『中学校給食変更申込書』を提出してください。 (月単位で変更できます)

◆給食費の援助

経済的な理由によって就学が困難と認められる家庭に給食費 等について援助を行う「就学援助」の制度があります。 (学校又は学校教育課で手続きが必要です)

※献立によっては、揚げ物等で牛乳や卵を使用しています。詳しくは裏面をご覧ください。 ※この献立は、呉市での基本であり、各校の行事によって、給食を実施しない日もあります。

献立・アレルギー特定原材料一覧表(令和6年4月分)

単 位

- ※ 調理過程でのアレルギー対応は、卵(下表の料理名の前に★がついている料理)と飲用牛乳のみです。フライのつなぎなど微量に含まれる卵は対応できません。
- ※ 卵と飲用牛乳以外のアレルギー対応は、生徒各自で行ってください。

日付	曜日	料理名	食 材	DD	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
		ごはん	ごはん (米)									Γ
		ドライカレー	義肉・たまねぎ・にんじん・大豆・(冷) グリンピース・食油・おろしにんにく・おろししょうが・カレー粉・ケチャップ・ウスターソース・食塩・こしょう									
10	水	グリーンマカロニ	マカロニ・食油・食塩・乾燥パセリ・こしょう	Ļ		•					\square	L
. •	.5.	★ほうれん草の卵炒め	(冷) ほうれん草・(冷) 殺菌液卵・たまねぎ・豚肉・にんじん・食塩・こしょう・食油	•		_					\vdash	ľ
		インゲンツナ和え	(冷) いんげんまめカット・まぐろ油漬・(冷)カーネルコーン・うすくちしょうゆ・みりん	-	_	•						ı
		<u>牛乳</u> ごはん	牛乳	1	•							ı
		さばの竜田揚げ		┢		•	-				-	H
		磯ポテト	(冷) さば切り身50g・おろししょうが・こいくちしょうゆ・酒・でん粉・食油 じゃがいも・青のり・食塩・こしょう	\vdash		_					\vdash	ı
11	木	チキンボールのトマト煮	(冷) チキンボール・たまねぎ・にんじん・食油・トマトピューレ・ケチャップ・ウスターソース・コンソメ・上白糖・食塩・こしょう	-		•						ı
		ひじきサラダ	干ひじき・かにかまフレーク・きゅうり・(冷)カーネルコーン・胡麻ドレッシングクリーミー	•		•				•	-	1 2
		発酵乳	ジョア(プレーン)	_	•					_		ľ
		ごはん	ごはん (米)									1
		ガリバタチキン	鶏肉・食塩・こしょう・おろしにんにく・こいくちしょうゆ・酒・みりん・上白糖・バター・たまねぎ		•	•					\Box	١
	^	二色ソテー	太もやし・(冷)赤パプリカ仟切り)・食油・こいくちしょうゆ・食塩・こしょう		_	•						r
12	金	わかめサラダ	ロースハム・カットわかめ・きゅうり・にんじん・だいこん・ノンオイル青じそドレッシング			•					\Box	l
		大学いも	(冷) さつまいも・食油・黒ごま・上白糖・こいくちしょうゆ			•						l
		牛乳	牛乳		•							3
		ごはん	ごはん (米)									
		ミックスフライ(チキン・えび)	(冷) チキンカツ (鶏肉・パン粉・小麦粉, 植物油脂)・えびフライ (えび・パン粉・小麦粉)・食油			•			•			
		よろこぶキャベツ	キャベツ・にんじん・塩昆布			•						L
15	月	かぼちゃの煮物	かぽちゃ・上白糖・こいくちしょうゆ・かつおだし・食塩			•						1
		菜の花のごま和え	(冷) 菜の花・にんじん・こいくちしょうゆ・上白糖・白いりごま・白すりごま			•						1
		プチたいやき	プチたいやき(小麦粉・砂糖・小豆・砂糖・水あめ)	<u> </u>		•						L
		牛乳	牛乳		•						_	L
		ごはん	ごはん (米)			_	_					L
		さわらのごま焼き	(冷) さわら切り身50g・食塩・みりん・こいくちしょうゆ・食油・白いりごま	_		•						L
16	火	インゲンソテー	(冷) いんげんまめカット・たまねぎ・食油・食塩・こしょう	-								
		ループレープス	豚肉・大豆水煮・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・食油・ケチャップ・ウスターソース・上白糖・食塩・こしょう	<u> </u>			-				\vdash	1
		レバーのから揚げ 牛乳	(冷) 味付け豚レバー・でん粉・食油 牛乳	-		•					\vdash	ı
		ごはん	こはん(米)		•						-	ı
		ホイコーロー	図	-		•	-					١
			小いわしのから揚げ(冷)・藻塩・食油		•					-	١	
17	水	ポテトサラダ	じゃがいも・(冷)カーネルコーン・にんじん・乾燥パセリ・食塩・こしょう・ノンエッグマヨネーズ	 	+						-	١
		味付のり	味付のり									۱
		牛乳	牛乳		•						-	1
		ごはん	ごはん (米)									l
		コロッケ	(冷) ビーフコロッケ (ばれいしょ・玉ねぎ・砂糖・牛肉・しょうゆ・パン粉・小麦粉)・食油	•	•	•						l
40		小松菜のじゃこ炒め	(冷) 小松菜・しらす干し・たまねぎ・食油・こいくちしょうゆ・食塩・こしょう			•						ı
18	1	噛みってる!GoGo炒め	ごぼう・豚肉・切りこんにゃく・にんじん・(冷) さやいんげん・ごま油・白いりごま・赤みそ・こいくちしょうゆ・上白糖・酒			•						l
		切干し大根のサラダ	切干大根・にんじん・(冷)カーネルコーン・きゅうり・上白糖・食塩・食酢・うすくちしょうゆ			•						ı
		牛乳	牛乳		•							
		ごはん	ごはん (米)									
		とり天	鶏肉・酒・おろししょうが・こいくちしょうゆ・天ぷら粉・食油・小袋ポン酢			•						
19	金	キャベツソテー	キャベツ・にんじん・食油・食塩・こしょう									1
		イタリアンマカロニ	豚肉・マカロニ・食塩・たまねぎ・にんじん・青ピーマン・食油・食塩・こしょう・ケチャップ・トマトピューレ・ウスターソース			•						1
			カットわかめ・きゅうり・かにかまフレーク・食酢・上白糖・食塩			•				•		1
		牛乳	牛乳		•						_	l
		ごはん	ごはん (米)			_	_					l
		白身魚のフライ	(冷) ホキフライ60g (ホキ, パン粉, 小麦粉, でん粉, 食塩)・食油	_		•					_	1
		インゲンとコーンのソテー	(冷) カーネルコーン・(冷) いんげんまめカット・食油・食塩・こしょう	_	_	_		_				ı
22		春雨の五目炒め	はるさめ・豚肉・たまねぎ・にんじん・キャベツ・青ピーマン・おろししょうが・ごま油・トウパンジャン・上白糖・こいくちしょうゆ・みりん	<u> </u>		•					\vdash	l
		パイン缶	パインアップル缶詰 カレー ビーフレトルトパウチ	-							_	1
		<u>カレー</u> 牛乳	カレー・ヒーブレトルトパッチ 牛乳	-	•	_					\vdash	ı
		ごはん	「牛乳 ごはん (米)	┢	•						-	ł
		照り焼きハンバーグ	Cla/U (木) (冷) ハンバーグ (鶏肉・豚肉・玉ねぎ・砂糖・食塩)・たまねぎ・食油・こいくちしょうゆ・みりん・酒・でん粉	-		•						ı
		フライドポテト	(カ) ハンハーグ (病内・豚内・玉はさ・砂糖・良塩) ・によばさ・良油・こいへうしょうゆ・みりん・酒・てん物 ナチュラルカットポテト・食油・食塩	\vdash	\vdash	_		\vdash		\vdash	-	۱
23	火	<u>フライドホテド</u> ★親子煮	対テュンルカッド・ハブド・良油・良塩 鶏肉・(冷)殺菌液卵・にんじん・たまねぎ・葉ねぎ・かつおだし・上白糖・こいくちしょうゆ・酒・食塩	•	\vdash	•		\vdash		\vdash	-	١
		たけのこのおかか煮	たけのこ水煮・板こんにゃく・こいくちしょうゆ・上白糖・みりん・糸削り節	-		•						1
		牛乳	生乳 (1900年) 大学 (1900年) 1900年 (1900年) (1900年) 1900年 (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) 1900年 (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) (1900年) (1	\vdash	•	-					-	۱
		黒糖パン	(冷) 黒糖パン(小麦粉, 黒砂糖, 植物油脂, イースト)	\vdash	-	•						١
		キャベツとツナのスパゲティー	(パロ) 赤がらパン (小支材) 赤似がら、他物治師、イースト) まぐろ油漬・たまねぎ・(冷) 赤パブリカ(干切り)・キャベツ・スパゲティー・食塩・食油・食塩・こしょう・こいくちしょうゆ	\vdash		•					-	۱
24	حاد	ボイルブロッコリー	(冷)ブロッコリー・食塩									
24		チキンボールのクリーム煮	(冷) チキンボール・たまねぎ・にんじん・食油・牛乳・水・コンソメ・ベシャメルソース・食塩・こしょう		•	•						1
		さつま芋の甘煮	(冷) 乱切ポテト・上白糖・こいくちしょうゆ			•						1
		牛乳	牛乳	l								1

E fs		曜日	料 理 名	食 材	卯	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ			
1	T		ごはん	ごはん (米)											
7			酢鶏	鶏肉・おろししょうが・こいくちしょうゆ・酒・でん粉・食油・たまねぎ・にんじん・たけのこ水煮・ 青ピーマン・ごま油・中華だし・こいくちしょうゆ・上白糖・食酢・ケチャップ・でん粉			•								
2	5 :	木	豆腐の中華煮込み	豚肉·木綿豆腐·たまねぎ·はくさい·にんじん·葉ねぎ·おろししょうが·こいくちしょうゆ·酒·中華だし·上白糖·食塩·ごま油·でん粉			•								
			インゲンごま和え	(冷) いんげんまめカット・にんじん・こいくちしょうゆ・上白糖・白いりごま・白すりごま			•								
┙			ふりかけ	やさしいふりかけ (鰹削り節・砂糖・みりん・青のり・食塩・黒のり)											
丄			牛乳	牛乳		•									
┙			ごはん	ごはん(米)											
]		金				ヤンニョムSHARK	さめ切り身50g・おろししょうが・こしょう・でん粉・食油・コチュジャン・ケチャップ・はちみつ・こいくちしょうゆ・白いりごま								
]			二色ソテー	太もやし・(冷)赤パプリカ(千切り)・食油・こいくちしょうゆ・食塩・こしょう			•								
2	6		ジャーマンポテト	ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・乾燥パセリ・食油・コンソメ・食塩・こしょう			•								
┙			ブロッコリーツナ和え	まぐろ水煮・(冷)ブロッコリー・にんじん・胡麻ドレッシングクリーミー			•								
┚			ヨーグルト	ソフール元気ヨーグルト		•									
$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}$			牛乳	牛乳		•									
┚			ごはん	ごはん(米)											
┨			デミカツ丼の具	(冷) ヒレカツ (豚肉・でん粉・バン粉)・食油・(冷) グリンピース・デミグラスソース・ケチャップ・ウスターソース・上白糖・こいくちしょうゆ・でん粉			•								
13		火	ボイルキャベツ	キャベツ・にんじん・食塩							\neg				
1			小松菜と厚揚げの味噌炒め	生揚げ・鶏肉・(冷)小松菜・にんじん・たまねぎ・食油・中みそ・上白糖・かつおだし・こいくちしょうゆ・酒			•								
1			黄桃缶	黄桃缶(ダイス)											
1	\perp		牛乳	牛乳		•									
I^{-}															

月平均	816kcal	15%	345mg	4.1mg	543μgRE	0.44mg	0.6mg	34mg	4.5g	2.7g
基準	830kcal	13~209	450mg	4.5mg	300 µ gRE	0.5mg	0.6mg	35mg	7g	2.5g

ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食物繊維 食塩相当量

- ・給食献立の料理別に使用している食品と、加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち、表示義務のある 7品目が含まれている場合は 「●」 を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は、学校までお問い合わせください。
- ・食材の表記において、下味等、調理工程順に表記しているため、1つの料理に同じ食材が複数回、表記される場合があります。

エネルギー たんぱく質 カルシウム

・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(同一製造ライン使用,原材料の採取方法,えび,かにを捕食していることによるもの) については記載しておりませ h_{\circ}