

きれいに洗った「はし」を
ご準備ください。

4月予定 献立表

令和5年4月 大分大学教育学部附属小学校

日	はし	こんだて名	牛乳	体をつくる	体を守る	体を動かす	エネルギーたんぱく質	
10金		始業式						
11火		令和5年度給食開始	○				582 kcal	
		減量コッペパン				コッペパン	24.2 g	
		和風ペンネ		ぶたにく	にんにく,たまねぎ,にんじん,なす,枝豆	オリーブ油,さとう,ペンネッテ		
		カレーマヨサラダ		ロースハム(乳・卵なし)	キャベツ,にんじん,きゅうり,とうもろこし	マヨネーズ(卵なし)		
12水		入学式						
13木		1年生お弁当・2~6年生給食	○				505 kcal	
		コッペパン				コッペパン	17.9 g	
		春野菜のクリーム煮		ベーコン(乳・卵なし),牛乳,生クリーム	たまねぎ,にんじん,グリーンアスパラガス	サラダ油,じゃがいも,パシャルソース(チーズ・ほたてエキス),バター		
		グリーンサラダ			にんじん,キャベツ,きゅうり,ブロッコリー	サラダ油,さとう		
14金		弁当日(水筒) 						
17月		1年生給食開始	○				507 kcal	
		ごはん				米	18.9 g	
		ハヤシライス(ラッキーにんじん入り)		ぶたにく	にんにく,たまねぎ,にんじん,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,ハヤシライスルー		
		春キャベツとベーコンのソテー		ベーコン(乳・卵なし)	にんにく,キャベツ,にんじん,とうもろこし	サラダ油		
		さくらゼリー				さくらゼリー		
18火		コッペパン	○				502 kcal	
		春野菜のポトフ		ウィンナー(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,エリンギ,キャベツ,グリーンアスパラガス	じゃがいも	18.2 g	
		ごぼうサラダ		ロースハム(乳・卵なし)	ごぼう,きゅうり,にんじん	さとう,マヨネーズ(卵なし)		
19水		ごはん	○				504 kcal	
		焼き肉丼(豚)		ぶたにく,みそ	しょうが,にんにく,たまねぎ,たけのこ,にんじん,キャベツ	サラダ油,さとう,ごま油,かたくり粉	25.6 g	
		わかめスープ		ベーコン(乳・卵なし),わかめ	たまねぎ,きくらげ,にんじん,とうもろこし,ねぎ	ごま油		
20木		コッペパン	○				564 kcal	
		豆腐のスープ煮		ベーコン(乳・卵なし),とうふ	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,こまつな	サラダ油,かたくり粉	24.2 g	
		彩り野菜とキャベツのミンチカツ		とりにく,ぶたにく	たまねぎ,にんじん,えだまめ,とうもろこし,キャベツ,しょうが	サラダ油,パン粉		
21金		弁当日(水筒) 						
24月		入学進級お祝い献立	○				530 kcal	
		赤飯				アルファ化米赤飯(もち米,うるち米,あずき)	21.5 g	
		とり天(たまご,乳なし)		とりにく	小麦粉	サラダ油		
		菜の花と、とうふのお吸い物		だしこんぶ,だしかつお節,とうふ,わかめ	にんじん,えのきだけ,菜の花			
		お祝いデザートいちごのジュレ				お祝いデザート(いちごのジュレ)		
25火		黒砂糖パン	○				556 kcal	
		照焼チキンハンバーグ		とりにく	たまねぎ	さとう	25.7 g	
		スコットランドの料理「レンティルスープ」		ぶたにく,ひよこまめ	にんにく,たまねぎ,にんじん,キャベツ,ねぎ,ほうれんそう	サラダ油		
26水		山梨県の郷土料理「カツ丼(ごはん・トンカツ・ポイルキャベツ・タレ)」	○	ぶたにく	パン粉,キャベツ,トマトケチャップ	米,サラダ油,さとう	527 kcal	
		春野菜のみそ汁		だしかつお節,油揚げ,とうふ,みそ,わかめ	たまねぎ,たけのこ,えのきだけ,にんじん,グリーンアスパラガス		22.6 g	
27木		減量コッペパン	○				542 kcal	
		焼きギョーザ		ホタテエキス,ぶたにく	キャベツ,にら,にんにく,しょうが	さとう,ぎょうぎの皮,ごま油	24.3 g	
		担々麺		ぶたにく,みそ	しょうが,にんにく,たまねぎ,干しいたけ,きくらげ,にんじん,もやし,こまつな	サラダ油,さとう,チャンポンめん,ごま油		
28金		弁当日(水筒) 						

お知らせと
お願い

- ・材料などの都合により、献立を変更する場合があります。
- ・毎月の献立表や給食だよりに目を通すようにお願いします。
- ・清潔なエプロン、三角巾(帽子)を持たせたり、爪を短く切ったりと、給食当番のお子さんの衛生管理にご協力をお願いします。

給食ひとくちメモ4月号

令和5年4月3日（月）

内容【令和5年4月の献立について】

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

- 1) 1年生給食開始の17日（月）は、主食がごはんの献立のため、子どもたちが食べやすい「ハヤシライス」を提供します。カレーを考えたが、カレー粉アレルギーの児童に配慮し、「ハヤシライス」を選びました。
- 2) 食物アレルギーをもつ1年生が多数おり、原因食品も多岐にわたることから、4月においては、原因食品をできるだけ使わない献立作成に努めました。

鶏卵、そば、落花生、カシューナッツ、くるみ、アーモンド、ココナッツ、ピスタチオ、ごま、魚類全般、貝類、いか、キウイフルーツ、カレー粉などの香辛料

- 3) 24日（月）は、入学進級お祝い献立を提供します。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

- 1) 世界の料理は「スコットランド」の「レンティルスープ」を提供します。レンティル→Lentils→レンズ豆のことです。スコットランドは気候と土壌の条件が悪く野菜や小麦が育ちにくいことから、保存のきく乾燥した豆やじゃがいもがよく食べられています。
- 2) 日本の郷土料理は「山梨県」の「かつ丼」を提供します。山梨で「かつ丼」を注文すると、ご飯の上に千切りのキャベツがのり、その上に揚げたてのとんかつがのった丼が出てきます。山梨県の「かつ丼」の発祥は明治時代の蕎麦店からといわれています。甲府市で360年以上続く老舗そば店の「奥村本店」の当時の主人が、東京へでかけた際にカツレツを食べ、感動してメニューに取り入れようと思いました。しかし、当時出前が主流だった蕎麦店では器がひとつで済む丼物が中心だったため、丼にのせる「かつ丼」が誕生したのではないかとされています。給食では、生のキャベツは提供できないため、ボイルしたキャベツの千切りを提供します。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
4月	ポルトガル	豚肉とアサリのアレンジ	大阪府	かしのすき焼き
5月	スウェーデン	ピッティパンナ	奈良県	飛鳥汁
6月	スペイン	「パエリア」「ソバ・デ・アポ」	和歌山県	すろっぽ
7月	メキシコ	メキシカンライス	三重県	盆汁
9月	ブラジル	「フランゴパッサリーニョ」 「フェジョアード」	滋賀県	かしのじゅんじゅん
10月	カタール	「マクブース」 「ひよこ豆のハリーススープ」	愛知県	煮みそ
11月	コスタリカ	ピカディーニョ	岐阜県	鶏ちゃん
12月	アメリカ	ジャンバラヤ	福井県	こじわり
1月	エクアドル	セコ・デ・チャンチョ	石川県	とり野菜
2月	イタリア	ミルファンティ	富山県	おすわい
3月	ドイツ	カルトツフェル・ズッペ	長野県	大平（おおびら）
4月	スコットランド	レンティルスープ	山梨県	かつ丼