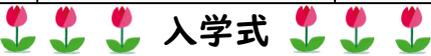


きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。



4月予定献立表

令和6年4月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	その他	エネルギーたんぱく質
8月	前期始業式 11:40下校					
9月	減量コッペパン			★コッペパン		621 kcal
火	和風ペンネ	ぎゅうにく、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	赤ワイン、ナツメグ、塩、こしょう、コンソメ、うすくちしょうゆ	25.1 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)、ごま	うすくちしょうゆ、酒、みりん、こしょう	
10月	 入学式 					
11月	コッペパン			★コッペパン		506 kcal
木	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、★パスタソース、★バター	白ワイン、水、チキンガラスープ、塩、こしょう	17.9 g
	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	穀物酢、うすくちしょうゆ、こしょう、塩	
12月	弁当日 					
15月	1年生給食開始 					
日	白ごはん			米		558 kcal
	ハヤシライス(ルウ)★ ラッキーにんじん入り	ぎゅうにく	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、ハヤシライスルウ	赤ワイン、こしょう、塩、水、コンソメ、デミグラスソース、ウスターソース	18.9 g
	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	白ワイン、塩、こしょう、コンソメ	
	いちごとみかんの2色ゼリー			いちごとみかんの2色ゼリー		
16月	減量コッペパン			★コッペパン		569 kcal
火	大豆入りカレーソーススパゲティ	ぎゅうにく、ぶたにく、だいず、★チーズ	にんにく、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、トマト、トマトケチャップ、ピーマン	オリーブ油、スパゲティ	赤ワイン、ナツメグ、カレー粉、塩、コンソメ、ウスターソース、デミグラスソース	23.8 g
	ツナとわかめのサラダ	わかめ、マグロの油漬け	にんじん、キャベツ、きゅうり	さとう、ごま油	うすくちしょうゆ、こしょう、穀物酢	
17月	白ごはん			米		587 kcal
水	焼き肉丼	ぎゅうにく、みそ	しょうが、にんにく、たまねぎ、たけのこ、にんじん、ねぎ	サラダ油、さとう、ごま、ごま油、かたくり粉	酒、塩、こしょう、みりん、こいくちしょうゆ、トウバンジャン	25.6 g
	トックスープ	ベーコン(乳・卵なし)、わかめ	たまねぎ、にんじん、とうもろこし、ねぎ	トック、ごま、ごま油	水、チキンガラスープ、中華あじ、塩、こしょう、うすくちしょうゆ	
18月	ロールパン(卵なし)			★ロールパン		591 kcal
木	鶏肉のマーマレードソース	とりにく	にんにく、しょうが、マーマレードジャム	サラダ油、かたくりこ	水、白ワイン、こいくちしょうゆ	25.7 g
	コーンスープ	ベーコン(乳・卵なし)、★牛乳、★生クリーム	たまねぎ、マッシュルーム、にんじん、とうもろこし、とうもろこし、枝豆	サラダ油、じゃがいも、★コーンスープのもと、★シチュールウ、★バター	白ワイン、水、チキンガラスープ、こしょう	
19月	弁当日 					
22月	ひじきごはん	とりにく、ひじき	にんじん、いんげん	米、サラダ油、さとう	こいくちしょうゆ、料理酒、酒、みりん、うすくちしょうゆ	531 kcal
日	イワシの甘露煮	イワシの甘露煮(青魚)				25.7 g
	宮城県の郷土料理「おくずかけ」	だしこんぶ、だしかつお節、油揚げ、高野豆腐	ごぼう、干しいたけ、だいこん、にんじん、ねぎ	サラダ油、系こんにやく、じゃがいも、かたくり粉	水、酒、うすくちしょうゆ、塩	
23月	黒砂糖パン			★黒砂糖パン		517 kcal
火	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	水、チキンガラスープ、コンソメ、塩、こしょう	17.9 g
	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、しめじだけ、とうもろこし	マヨネーズ(卵なし)	酒、カレー粉、塩	
24月	入学・進級お祝い献立					
水	お赤飯			お赤飯		515 kcal
	とり天	とり天(とりにく・卵・乳なし)		サラダ油		20.5 g
	五目汁	だしこんぶ、だしかつお節、油揚げ、とうふ	ごぼう、えのきだけ、にんじん、だいこん、ねぎ		水、塩、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ	
	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月	減量コッペパン			★コッペパン		612 kcal
木	ちゃんぽん	ぶたにく、さつまあげ(乳・卵なし)	にんにく、しょうが、たまねぎ、干しいたけ、とうもろこし、にんじん、もやし、キャベツ、にら	サラダ油、★パイタン、チャンポンめん	酒、水、中華あじ、こしょう、うすくちしょうゆ	23.4 g
	春巻き	春巻き		サラダ油		
26月	チームお見知り会 弁当日 					
30月	コッペパン			★コッペパン		559 kcal
火	アジフライ(卵・乳なし)・1食リス	あじフライ(青魚:アジ・パン粉)		サラダ油	クッキングたれ	23.7 g
	南アフリカの料理「チャカラカ」		たまねぎ、にんにく、にんじん、トマト、トマトケチャップ、いんげん、赤ピーマン、ピーマン	サラダ油、じゃがいも、金時豆、大福豆、さとう	塩、こしょう、白ワイン、水、チキンガラスープ、カレー粉、ウスターソース	

お知らせ

- ・6品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに)のアレルギー食品には★を表示しています。
- ・材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- ・給食がある日は必ず、飲用牛乳がつきます。

給食ひとくちメモ4月号

令和6年4月8日（月）

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

- 1) 1年生にとって附属小学校初めての給食の献立（15日）は子供たちに人気で配膳しやすい「ハヤシライス」を提供します。星形の「ラッキーにんじん」もつけます。
- 2) 24日（水）は、入学進級お祝い献立を提供します。
- 3) 春が旬のアスパラガスや新玉ねぎ、春キャベツを使った献立を提供します。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理は「南アフリカ共和国」の料理「チャカラカ」を提供します。南アフリカ共和国、現ヨハネスブルグ近郊で金脈が見つかり、ゴールドラッシュに沸いた時に労働者の街で生まれた料理です。トマトや豆の缶詰を唐辛子で煮るこの料理は、鉱山労働者が元気をつけるために食べたとされています。シンプルかつスパイシーで、主食のトウモロコシ粉を練ったものやパンにあわせて食べるのが定番的な食べ方です。給食では、子供たちが食べやすいように唐辛子の使用は控えます。

日本の郷土料理は、「宮城県」の郷土料理「おくずかけ」を提供します。数種類の野菜や、豆腐、油揚げ、豆麩などをだし汁で煮込み、「くず粉」でとろみをつけた具だくさんの汁物です。現在は、「くず粉」の代わりに「片栗粉」でとろみをつけることが多いです。給食でも「片栗粉」でとろみをつけます。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
4月	スコットランド	レンティルスープ	山梨県	かつ丼
5月	韓国	チャプチェ・トックスープ	神奈川県	けんちん汁
6月	ウェールズ	「カウル」	東京都	深川めし
7月	中国	「青椒肉絲」「酸辣湯」	埼玉県	かてめし
8月・9月	タイ	カオマンガイ	群馬県	豆腐めし
10月	チリ	パイラ・マリーナ	新潟県	黄金汁
11月	アルゼンチン	ロクロ	千葉県	イワシのだんご汁
12月	スペイン	マルタミコ	茨城県	煮合い
1月	イタリア	イタリアンハンバーグ	栃木県	しもつかれ
	チリ	ポジョ・アルベハド		
	メキシコ	タコス		
2月	フランス	コック・オー・ヴァン	福島県	こづゆ
3月	ポルトガル	カルドベルデ	山形県	いも煮
4月	南アフリカ	チャカラカ	宮城県	おくずかけ