

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7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
9 水	ゆかりごはん		ゆかり	米		538 kcal
	国産鶏と根菜の平つくね	国産鶏と根菜の平つくね				24.3 g
	キムチ入り豚汁	だしかつお節,ぶたにく,油揚げ,みそ	たまねぎ,にんじん,干しいたけ,だいこん,朝鮮漬け,こまつな		水,酒	
10 木	🌸🌸🌸 入学式 🌸🌸🌸					
11 金	弁当日 🍱🥥					
14 月	白ごはん			米		583 kcal
	附属小オリジナルカレー	ぶたにく,とりにく,★チーズ	にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,りんご,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,じゃがいも,さつまいも,カレールウ	赤ワイン,ナツメグ,カレー粉,水,こいくちしょうゆ,ウスターソース	19.9 g
	福神漬け		福神漬け			
	アセロラゼリー			アセロラゼリー		
15 火	1年生給食開始					583 kcal
	ロールパン(卵・バター抜き)			★ロールパン(卵・バター抜き)		23.5 g
	ビーフシチュー	ぎゅうにく,★生クリーム	にんにく,たまねぎ,にんじん,トマトジュース,トマトピューレ,枝豆	サラダ油,さとう,じゃがいも,ビーフシチュールウ,★バター	赤ワイン,こしょう,水,デミグラスソース,ウスターソース	
	春野菜のソテー	ロースハム(乳・卵なし)	とうもろこし,キャベツ,グリーンアスパラガス	マヨネーズ(卵なし)	白ワイン,塩,こしょう	
16 水	白ごはん			米		550 kcal
	包まない春キャベツのぎょうざ丼	ぶたにく	にんにく,しょうが,キャベツ,にら	サラダ油,さとう,ごま油,かたくり粉	酒,塩,こしょう,こいくちしょうゆ,水	24.7 g
	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	じゃがいも	水	
17 木	コッペパン			★コッペパン		560 kcal
	照り焼きチキン	照り焼きチキン(鶏肉)				23.6 g
	ドイツの料理「カルトッフェル・スッペ」	ウィンナー(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,とうもろこし,にんにく,ねぎ	サラダ油,じゃがいも,乾燥マッシュポテト(じゃがいも),★有塩バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,パセリ(乾)	
18 金	弁当日 🍱🥥					
21 月	白ごはん			米		564 kcal
	サバごま味噌煮	サバごま味噌煮(サバ/みそ/みりん/ゴマ)				24.7 g
	長崎県の郷土料理「ヒカド」	だしこんぶ,だしかつお節,ぶたにく,ブリ(魚)	にんじん,干しいたけ,だいこん,ねぎ	さつまいも,かたくり粉	水,酒,塩,うすくちしょうゆ	
22 火	コッペパン			★コッペパン		512 kcal
	豆腐とミーボールのスープ煮	鶏と豚の肉だんご(乳・卵なし),とうふ	たまねぎ,にんじん,こまつな	サラダ油,かたくり粉	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,うすくちしょうゆ	21.5 g
	野菜とベーコンのケチャップ炒め	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,トマトケチャップ	サラダ油	白ワイン,カレー粉,塩,こしょう	
23 水	入学・進級お祝い献立					530 kcal
	お赤飯			お赤飯		22.2 g
	イワシ生姜煮	イワシ生姜煮(魚)				
	菜の花入り五目汁	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,菜の花,ねぎ		水,塩,こいくちしょうゆ,うすくちしょうゆ	
	お祝いデザートさくらのジュレ			お祝いデザート(さくらのジュレ)		
24 木	黒砂糖パン			★黒砂糖パン		588 kcal
	野菜いろいろ肉団子(とりにく)	肉だんご(乳・卵なし)				26.7 g
	ポークピーンズ(ラッキーにんじん入り)★	ぶたにく,ベーコン(乳・卵なし),だいず	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,トマト,トマトピューレ,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,金時豆 大福豆,じゃがいも,さとう	赤ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ,ウスターソース,デミグラスソース	
25 金	弁当日 🍱🥥					
28 月	振替休業日(4/19 モーニング参観・PTA・後援会総会)					
30 水	白ごはん			米		504 kcal
	野菜たっぷり豚丼	ぶたにく	しょうが,にんにく,たまねぎ,にんじん,ねぎ	サラダ油,さとう,白ごま,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,テンメンジャン	24.1 g
	中華スープ	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,こまつな,ねぎ	はるさめ,白ごま,ごま油	水,チキンガラスープ,酒,中華あじ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	

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。くるみについては5月より★を表示します。
- ・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7年4月8日（火）

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

- ・ 4月23日（水）は、入学進級お祝い献立を提供します。
- ・ 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、「ドイツ」の料理「カルトツフェルズuppe」を提供します。カルトツフェルズuppeは、ドイツ語で「じゃがいものスープ」を意味します。作り方は地方によって色々ありますが、じゃがいもとソーセージや野菜と一緒に煮込んでいきます。じゃがいもはつぶしてとろみをつけ、シチューのように仕上げるのが特徴です。給食では、すりおろしたじゃがいもの代わりにマッシュポテトを使用します。とろみがついた優しい味付けに仕上げます。

日本の郷土料理は、「長崎県」の郷土料理「ヒカド」を提供します。ヒカドはポルトガル語の **picado**(細かく刻む)が語源です。長崎は開港をきっかけにポルトガルやスペインから宣教師や貿易関係者が来日し、牛肉や豚肉を使ったシチューが伝わりました。当時肉は入手困難であったため地域で採れる魚や野菜を使うようになったそうです。ヒカドの特徴でもあるとろみはパンでつけていましたが、禁教令によりパンが手に入らなくなったため、サツマイモを使うようになりました。給食ではさつまいもを角切りにして使用します。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
4月	南アフリカ	チャカラカ	宮城県	おくずかけ
5月	ハンガリー	グヤーシュ	岩手県	いもの子汁
6月	ドイツ	「グーラッシュ」 「ザワークラウト」	秋田県	横手やきそば
7月	ガーナ共和国 ケニア	「ジョロフライス」 「カランガ」	青森県	けの汁
8月・9月	フランス	チキンフリカッセ	北海道	帯広市学校給食 人気メニュー 帯広の肉じゃが
10月	フィンランド	ロヒ・ケイト	沖縄県	タコライス
11月	インドネシア	ナシゴレン	鹿児島県	豚みそ
12月	アメリカ	チリコンカン	宮崎県	チキン南蛮 タルタルソース
令和7年 1月	韓国	ビビンバ トックスープ	熊本県	太平燕
2月	ポルトガル	ガルドベルデ	福岡県	がめ煮（筑前煮）
3月	ロシア	ウハー	佐賀県	シシリアンライス
4月	ドイツ	カルトツフェルズuppe	長崎県	ヒカド