




# 4月分 献立予定表



立花小学校ホームページにも掲載中!  
令和6年度  
新宮町立 立花小学校

給食日	曜日	牛乳	献立名	使われている食品と主な働き			熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)
				赤 血や肉、骨になる	緑 体の調子を整える	黄色 熱や力のもとになる			
10	水	○	ハヤシライス(麦ごはん) コーンサラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく	たまねぎ にんじん マッシュルーム えだまめ キャベツ きゅうり とうもろこし	こめ むぎ あぶら さとう	655	19.1	24.7
12	金	○	豚ニラ丼(麦ごはん) パンサンスー 炒り大豆のかりんとがらめ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム だいず	たまねぎ にんじん もやし にら きゅうり きくらげ	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら はるさめ ごま	638	23.9	20.0
15	月	○	【旬の野菜:たけのこ】 たけのこご飯 鱈フライ みそ汁 うまかつ	ぎゅうにゅう とり ぶたにく あぶらあげ さわら とうふ みそ うまかつ	たけのこ にんじん しいたけ だいこん ねぎ	こめ さとう あぶら じゃがいも	660	27.6	23.4
16	火	○	黒糖食パン ハンバーグトマトソース キャベツのコンソメスープ ムース	ぎゅうにゅう ハンバーグ ウインナー ムース	たまねぎ しめじ マッシュルーム トマト キャベツ にんじん	パン あぶら じゃがいも	606	24.1	26.0
17	水	○	【一年生給食開始】 ミンチカレー(麦ごはん) フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう ぶたにく とうにゅう ヨーグルト	たまねぎ にんじん みかん パイン パナナ レモン	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう	661	19.8	19.8
18	木	○	キャロットパン 鶏南蛮うどん れんこんのマヨサラダ	ぎゅうにゅう とり ぶたにく あぶらあげ ハム	にんじん たまねぎ しいたけ ねぶかねぎ ブロッコリー れんこん	パン うどん さとう でんぷん エッグケアマヨネーズ	585	21.3	25.9
19	金	○	麦ごはん 鱈のゆずみそ煮 小松菜のごま和え 豆乳入りみそ汁	ぎゅうにゅう さば みそ あつあげ とうにゅう	こまつな キャベツ にんじん たまねぎ ねぶかねぎ ゆず	こめ むぎ ごま さとう じゃがいも	616	24.1	18.6
22	月	○	麦ごはん かりかりいりこ 回鍋肉 ワンタンスープ	ぎゅうにゅう いりこ ぶたにく みそ とり にく	キャベツ たまねぎ ピーマン にんじん たけのこ こまつな きくらげ	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら でんぷん ワンタン	620	23.4	19.0
23	火	○	【手洗い献立:唐揚げバーガー】 唐揚げバーガー(横割丸パン・鶏の唐揚げ・ゆでキャベツ) コーンクリームスープ さつまいもスティック	ぎゅうにゅう とり にく しろういんげんまめ	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし	パン でんぷん さつまいも 	608	26.7	22.3
24	水	○	【一年生入学祝い給食】 赤飯 白身魚の天ぷら ほうれん草のゴママヨ和え 若竹汁	ぎゅうにゅう あずき ホキ とり にく とうふ わかめ★	きりぼしだいこん にんじん たけのこ ほうれん草 ねぎ	こめ もちごめ ごま あぶら エッグケアマヨネーズ	644	22.2	25.0
25	木	○	【福岡県生まれのいちご:あまおう】 ワンローフパン あまおういちごジャム トマトソーススパゲティ 水菜のサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー	たまねぎ しめじ ほうれん草 トマト みずな キャベツ にんじん とうもろこし	パン いちごジャム スパゲティ オリーブあぶら さとう	614	21.2	23.0
26	金	○	麦ごはん かりかりいりこ 麻婆豆腐 中華サラダ	ぎゅうにゅう いりこ とうふ ぶた にく だいず みそ ハム わかめ★	たまねぎ にんじん にら しいたけ もやし きゅうり とうもろこし	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら でんぷん	630	25.8	18.2
30	火	○	ライ麦食パン 春野菜のクリームシチュー 海藻サラダ	ぎゅうにゅう とり にく かいそうサラダ★	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス とうもろこし	パン じゃがいも こむぎこ バター あぶら さとう ごまあぶら ごま	604	21.8	26.7

※体をつくる(赤)の仲間て体の調子を整える(緑)の働きもある食材に★印をつけています。※材料購入等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

※新宮町では、地産地消(住んでいる地域で作られた食材をその地域で消費すること)に取り組んでいます。

給食で使用する食材は、なるべく地元産・九州産のものを使用しています。4月に使用する予定の主な食材の産地は次のとおりです。

種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地
キャベツ	福岡・熊本	きゅうり	福岡・佐賀	にら	宮崎・大分	こまつな・ねぎ みずな	糟屋郡 及び 古賀市 近郊
もやし	大分	だいこん	福岡	しめじ	福岡		
パナナ	フィリピン	ねぶかねぎ	福岡	ピーマン	熊本・鹿児島		

