

4月の予定献立表				使用する材料			給食が休みの学校・学年連絡等	栄養価		
令和8年度 大郷町学校給食センター				◆◆太字の食材は大郷町産、二重下線の食材は宮城県産です◆◆				エネルギーKcal	たんぱく質g	脂質g
日	曜	主食	献立名	血や肉になる赤色の食品	体の調子整える緑色の食品	熱や力になる黄色の食品		小学校	中学校	
10	金	ごはん	ハヤシライス 春色サラダ 小:ヨーグルト 中:お祝いいちごゼリー	牛乳 豚肉 魚肉ソーセージ 小:ヨーグルト	たまねぎ にんじん トマト キャベツ ブロッコリー とうもろこし	ごはん 米油 じゃがいも ドレッシング 中:ゼリー	小学1年	608	721	
13	月	わかめごはん	照り焼きハンバーグ マカロニサラダ 春キャベツのスープ 小:お祝いいちごゼリー 中:ヨーグルト	牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 ベーコン 魚肉ソーセージ 中:ヨーグルト	きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ	ごはん 上白糖 マカロニ マヨネーズ(卵不使用) 米油 じゃがいも 小:ゼリー		615	766	
14	火	ごはん	中華飯の具 揚げ餃子(小2コ 中3コ) フルーツ杏仁豆腐ミックス	牛乳 豚肉 かまぼこ	たまねぎ にんじん たけのこ 干しいたけ もやし はくさい チンゲンサイ パインアップル みかん	ごはん ぎょうざの皮 大豆油 米油 ごま油 でん粉 ゼリー 杏仁豆腐		578	760	
15	水	米粉パン	豚肉のトマト煮 キャベツとツナのサラダ コーンポタージュ	牛乳 豚肉 大豆 まぐろ水煮 生クリーム	トマト たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし	パン 米油 上白糖 ドレッシング じゃがいも		540	718	
16	木	ごはん	さばの照り焼き きんぴらごぼう にらたま汁	牛乳 さば 豚肉 鶏卵 豆腐	ごぼう にんじん えだ豆 えのきたけ にら	ごはん 米油 ごま油 上白糖 ごま でん粉		568	759	
17	金	ごはん	ピピンパの具(肉炒め ナムル) わかめスープ	牛乳 豚肉 わかめ 豆腐	たまねぎ ほうれんそう にんじん もやし えのきたけ ねぎ	ごはん ごま油 三温糖 上白糖 ごま		545	729	
20	月	ごはん	鶏肉のごまみそ焼き 切り干し大根の炒め煮 きのこのすまし汁	牛乳 鶏肉 油揚げ なた	切り干しだいこん にんじん きぬさや えのきたけ エリンギ まいたけ こねぎ	ごはん ごま 上白糖 米油 三温糖 春雨	中学校	550	750	
21	火	ごはん	マーボー豆腐 バンバンジーサラダ 冷凍カットりんご	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	ねぎ にんじん 干しいたけ たけのこ にら もやし きゅうり りんご	ごはん 米油 ごま油 上白糖 でん粉 春雨 ドレッシング		566	750	
22	水	かぼちゃ米粉パン	ペンネトマトソース ミートボールスープ フルーツヨーグルト	牛乳 豚肉 大豆 鶏肉 ヨーグルト	トマト たまねぎ ピーマン にんじん キャベツ りんご みかん パインアップル	パン 米油 上白糖 ペンネ		527	755	
23	木	ごはん	赤魚の竜田揚げ 昆布とごぼうの炒め煮 小松菜と絹揚げのみそ汁	牛乳 赤魚 豚肉 絹揚げ	ごぼう 豆もやし にんじん だいこん 小松菜 ねぎ	ごはん でん粉 大豆油 米油 上白糖 じゃがいも		536	730	
24	金	ごはん	鶏たまそぼろ 油麩汁 美生柑	牛乳 豚肉 鶏肉 鶏卵	たまねぎ えだ豆 だいこん はくさい 干しいたけ ねぎ 美生柑	ごはん 米油 上白糖 油麩		577	738	
27	月	ごはん	鶏肉のごまみそ焼き 切り干し大根の炒め煮 おじゃかもち汁	牛乳 鶏肉 さつまいも 油揚げ	切り干しだいこん にんじん きぬさや ごぼう だいこん しめじ ねぎ	ごはん ごま 上白糖 米油 三温糖 じゃがもち	小学校	759	759	
28	火	ごはん	鮭のから揚げ 小松菜のおひたし 豚汁	牛乳 鮭 豚肉 豆腐	小松菜 もやし ごぼう にんじん だいこん ねぎ	ごはん でん粉 大豆油 三温糖 米油 じゃがいも		572	758	
30	木	ごはん	ポークカレー くきわかめサラダ プルーン風味ヨーグルト	牛乳 豚肉 鶏肉 くきわかめ ヨーグルト	たまねぎ にんじん トマト きゅうり とうもろこし	ごはん 米油 じゃがいも ごま		570	749	

学校給食について

学校給食は『学校給食法』に基づき、教育活動の一環として

実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な

発達のため、栄養のバランスのとれた食事を提供するとともに

望ましい食習慣と食に関する実践を身につけさせるための

重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が多岐にわたる活動に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

給食がある日は牛乳がつきます

『はし』は給食がある日は忘れずにもってきてください!

今月の平均栄養量: エネルギー たんぱく質 脂質 塩分  
 小学校: 566Kcal 23.8g 18.4g 1.9g  
 中学校: 746Kcal 30.0g 22.1g 2.4g

\* 予定献立表は大郷町のホームページでもご覧いただけます  
 \* 学校行事、物質の都合により献立が変更になる場合もあります  
 \* 各学校の給食の有無は、学校により等々でご確認ください

ご入学・ご進級おめでとうございます

給食センターでは、今年もみなさんのために給食をいっしょけんめいつくります! よろしくおねがいします!

こんだて表の活用法

毎月こんだて表を配布します

ご確認をお願いします。

給食の内容

ごはん

週1回(水) 大郷町産の米粉を使って大郷町にある『パン工房わ・わ』さんで作られているパンです

週4回(月・火・木・金) 大郷町産の『ひとめぼれ』を使用し、大和町の炊飯業者から届けられます

副食(おかず)

和・洋・中バラエティー豊かで栄養バランスのよい献立になるようにしています

給食では、新鮮でおいしい大郷町産の食材をたくさん使用しています

牛乳

食事ではとりにくいカルシウムがたっぷりたんぱく質やビタミン類も含まれています

給食のない日も、家庭で1日1本は飲みましょう!