

## 4かつ よていにこんだてひょう(A)

日	こんだてめい 献立名	赤の仲間 からだ 体をつくるもとになる	緑の仲間 からだ ちょっと との 体の調子を整える	黄の仲間 からだ エネルギーのもとになる	その他
18 木  <small>入学・進級 お祝い献立</small>	あじつけパン ポークピーンズ	たいす ぶたにく ベーコン	たまねぎ にんじん	じゃかいも さんおんとう なたねあぶら	トマトケチャップ あかワイン こしょう ウスターソース しお
	フレンチサラダ	チキンハム	キャベツ きゅうり にんじん	なたねあぶら じょうはくとう	こめず しお こしょう こいくちしょうゆ
	いちごの おいわいゼリー			いちごゼリー	
19 金  <small>食育のひ ～京都府～</small>	たけのこごはん	あぶらあげ ちくわ	たけのこ にんじん 	こめ さんおんとう	うすぐちしょうゆ しお たしこんぶ みりん さけ
	さわらの さいきょうやき	さわら しろみそ		さんおんとう	さけ しお みりん
	ゆばのおすまし	かまぼこ ゆば とうふ	たまねぎ にんじん えのきだけ みつば		うすぐちしょうゆ しお みりん さけ けずりぶし
23 火	ごはん にこにこ チキンカレー	とりにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん	こめ じゃかいも なたねあぶら	こいくちしょうゆ カレールウ カレーご こしょう しお
		 アレルゲン28品目を使っていないルウを使っています。 みんなにニコニコえがおで食べてほしいという思いで作ったカレーです。			
	フルーツポンチ		りんごかん みかんかん	いちごゼリー マスカットゼリー	
25 木	しょくパン はるやさいの コンソメに	とりにく	アスパラガス たまねぎ キャベツ にんじん パセリ	しょくパン じゃかいも なたねあぶら	チキンブイヨン しろワイン こしょう しお うすぐちしょうゆ
	ツナマヨサラダ	ツナ	キャベツ きゅうり にんじん	ノンエッグマヨネーズ	こめず しお こしょう
	いちごジャム			いちごジャム 	
26 金  	むぎごはん すいた	ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ビーマン	こめ むぎ かたくりこ なたねあぶら さんおんとう ごまあぶら	こいくちしょうゆ しお こめず トマトケチャップ チキンブイヨン
	ちゅうかスープ	とりにく	チンゲンサイ もやし たけのこ にんじん ほししいたけ あおねぎ	なたねあぶら ごまあぶら	うすぐちしょうゆ しお さけ こしょう チキンブイヨン
30 火	わかめごはん あつあげと ぶたにくのもの	たきこみわかめ きぬあつあげ ぶたにく	たまねぎ にんじん あおねぎ しょうが	こめ さんおんとう かたくりこ なたねあぶら	こいくちしょうゆ うすぐちしょうゆ さけ しお けずりぶし
	ぐだくさんみそしる	あぶらあげ しんしゅうみそ あかみそ	たいこん もやし にんじん しめじ あおねぎ	こんにゃく	けずりぶし

※ 材料の都合で食材を変更することがあります。  
 ※ 食材の産地は、木津川市のホームページに掲載しています。  
 ※ 食材の産地は、当日の状況により変更になる場合があります。  
 ※ マヨネーズ・ドレッシングは卵不使用のものを使用しています。



幼稚園献立の魚については、骨取り加工されたものを提供しています。ただし、骨取り加工されていない魚を使用する場合は、左記マークにてお知らせしますのでご確認ください。

こんげつ しょう よてい きづ がわ し さん しょくせい  
今月使用予定の木津川市産の食材です。

○こめ ○あおねぎ ○たけのこ ○チンゲンサイ



カミカミメニューの日に  
とうじょう くん  
登場するカム君です。

保護者の方へ ~給食の栄養価について~

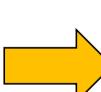
木津川市では、令和6年度より学校給食の栄養価計算を「食品成分表2020（八訂）」を活用して行っています。新しい成分表ではエネルギー（単位：kcal）の算出方法が大きく変わったため、今までと全く同じ給食でもエネルギーが下がる傾向にあります。

(例) 炊いたご飯 (100g)



今までの成分表（七訂）では  
100gあたり168kcal

量は変わりません



新しい成分表（八訂）では  
100gあたり156kcal

なお、数値上のエネルギーは減少していますが、給食の内容や提供量は令和5年度までと変わりません。引き続き、成長期に必要な栄養価を満たした安全でおいしい給食の提供に努めて参りますので、今後もよろしくお願ひいたします。