





4月 予定献立表 (B)

日	献立名	牛乳	赤の仲間 体の組織をつくる		緑の仲間 体の調子を整える		黄の仲間 エネルギーになる		その他	エネルギー たんぱく質 脂質
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
13月	ごはん	○					米			764 kcal 27.0 g 23.8 g
	肉団子の甘酢あんかけ		肉団子		にんじん ピーマン	玉ねぎ たけのこ	三温糖 片栗粉	なたね油	米酢 濃口しょうゆ 塩	
	春雨スープ		鶏肉		にんじん 九条ねぎ	白菜 緑豆もやし 玉ねぎ しょうが 干しいたけ	春雨	ごま油 なたね油	チキンブイオン 塩 濃口しょうゆ こしょう 酒	
14火	ごはん	○					米			690 kcal 28.5 g 18.5 g
	鶏そぼろ丼の具		鶏ひき肉		にんじん グリーンピース	玉ねぎ コーン 干しいたけ しょうが	三温糖 片栗粉		濃口しょうゆ みりん 酒 塩 削り節	
	小松菜のみそ汁		油揚げ 豆腐 信州みそ 赤みそ		小松菜 にんじん 九条ねぎ	白菜 しめじ	じゃがいも		削り節	
15水	ごはん	○					米			720 kcal 26.4 g 16.9 g
	にこにこチキンカレー		鶏肉		にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ	じゃがいも	なたね油	カレー粉 こしょう 塩 カレールウ 濃口しょうゆ	
	コニルスロー		チキンハム		にんじん	キャベツ コーン		ハエッグ マヨネーズ	米酢 塩 こしょう	
	お祝いいちごゼリー					いちごゼリー			入学進級 お祝い献立	
16木	たけのこごはん	○			にんじん	たけのこ 	米 三温糖		薄口しょうゆ 塩 だし昆布 みりん 酒	674 kcal 33.7 g 18.6 g
	さわらの西京焼き		さわら 白みそ				三温糖		酒 塩 みりん	
	ゆばのおすまし		かまぼこ 豆腐 湯葉		にんじん みつば	玉ねぎ えのきたけ			薄口しょうゆ 酒 塩 みりん 削り節	
17金	味付けパン	○					味付けパン			728 kcal 27.6 g 25.0 g
	ジャーマンポテト		ポークウインナー		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも	なたね油	塩 こしょう 濃口しょうゆ	
	トマトスープ		豚肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ セロリ		なたね油	トマトケチャップ 塩 トマトピューレ こしょう チキンブイオン 薄口しょうゆ	
20月	ごはん	○					米			715 kcal 26.2 g 17.0 g
	肉じゃが		牛肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ	三温糖 じゃがいも こんにゃく	なたね油	濃口しょうゆ 酒 薄口しょうゆ みりん	
	切干大根の酢の物			にんじん	きゅうり 切干大根	上白糖	白いりごま 白すりごま	米酢 薄口しょうゆ 塩		
21火	ごはん	○					米			691 kcal 33.3 g 21.0 g
	さばの香味焼き		さば			玉ねぎ	三温糖	白いりごま	濃口しょうゆ みりん 一味唐辛子	
	若竹汁	豆腐 鶏肉	わかめ	にんじん 九条ねぎ 	たけのこ 玉ねぎ			薄口しょうゆ 塩 削り節		
22水	ごはん	○					米			727 kcal 27.6 g 20.7 g
	マーボー豆腐		豚ひき肉 豆腐 赤みそ		にんじん 九条ねぎ	玉ねぎ しょうが 干しいたけ にんにく	三温糖 片栗粉	ごま油 なたね油	酒 濃口しょうゆ トウバンジャン 塩 こしょう	
	中華風サラダ	ツナ		小松菜 にんじん	緑豆もやし コーン	上白糖	白いりごま ごま油	米酢 濃口しょうゆ からし粉		

アレルギー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。



日	献立名	牛乳	赤の仲間 体の組織をつくる		緑の仲間 体の調子を整える		黄の仲間 エネルギーになる		その他	エネルギー たんぱく質 脂質	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
23 木	麦ごはん	○					米 麦			708 kcal 30.6 g 17.9 g	
	豚肉のしょうが炒め		豚肉		にんじん さやいんげん	しょうが 玉ねぎ	三温糖 片栗粉	なたね油	濃口しょうゆ 酒 みりん 塩		
	高野豆腐と じゃがいものみそ汁		高野豆腐 赤みそ 信州みそ	わかめ	にんじん 九条ねぎ	玉ねぎ	じゃがいも		削り節		
24 金	食パン	○					食パン			860 kcal 32.0 g 35.8 g	
	いちごジャム						いちごジャム 				
	米粉のフライドチキン		鶏肉					米粉ミックス	なたね油		レモン果汁 コンソメ 塩 チリパウダー こしょう オールスパイス
	添えキャベツ					キャベツ					薄口しょうゆ
	野菜スープ		ベーコン		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン 緑豆もやし					チキンブイヨン 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 こしょう 酒
27 月	ごはん	○					米			670 kcal 30.6 g 16.3 g	
	鶏肉と春野菜の レモン炒め		鶏肉		にんじん アスパラガス	キャベツ 玉ねぎ	片栗粉	なたね油	濃口しょうゆ レモン果汁 塩 酒 こしょう		
	玉ねぎのみそ汁		油揚げ 赤みそ 信州みそ	わかめ	にんじん 九条ねぎ	玉ねぎ 緑豆もやし			削り節		
28 火	ごはん	○					米			657 kcal 24.8 g 16.4 g	
	チャブチエ		豚ひき肉		にんじん にら	玉ねぎ キャベツ 干しいたけ にんにく	春雨 三温糖	なたね油 ごま油 白いりごま	酒 塩 みりん こしょう 一味唐辛子 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ		
	わかめスープ		鶏肉	わかめ	にんじん 九条ねぎ チンゲンサイ	玉ねぎ しょうが 緑豆もやし		ごま油 なたね油	チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう 酒		
30 木	ごはん	○					米			665 kcal 23.9 g 16.7 g	
	ちくわのてん茶揚げ		ちくわ				米粉ミックス	なたね油	てん茶 		
	手作りお茶ふりかけ		系かつお	ちりめんじゃこ			上白糖	白いりごま なたね油	てん茶 濃口しょうゆ 酒 みりん		
	具だくさんすまし汁	豆腐 鶏肉		にんじん 九条ねぎ	ごぼう 大根 しめじ			削り節 薄口しょうゆ 塩 酒	八十八夜献立		

- ※ 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。
- ※ 献立表に記載しているエネルギー・たんぱく質・脂質は中学生1食分の値です。
- ※ 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。
- ※ カレーに使用しているルーは、アレルゲン28品目を使用していません。
- ※ 加工食品や調味料の原材料、アレルゲンについては、木津川市ホームページの「食物アレルギー対応給食」項目内の「年間・月間使用食品配合表」をご覧ください。



カミカミメニューの日に登場するカム君です。

今月使用予定の木津川市産の食材です。

○こめ ○九条ねぎ ○たけのこ ○チンゲンサイ ○てん茶



給食開始日のお知らせ



4/13(月): 小学2~6年生、泉川中学校、
木津中学校・木津第二中学校・山城中学校・木津南中学校 2,3年生
4/14(火): 木津中学校・木津第二中学校・山城中学校・木津南中学校 1年生
4/15(水): 小学1年生
4/16(木): 幼稚園

※給食開始日までに、おはしのご準備をお願いします。



給食で使用する青ねぎは「九条ねぎ」を使用します！

学校給食では、特産品を知り郷土愛を育むことを目的に、京野菜の使用を推進しています。

中でも「九条ねぎ」は木津川市でよく栽培されています。給食では一年を通して九条ねぎを使用

※今まで青ねぎと記載していましたが、今年度より「九条ねぎ」に変更しています。

