

＜給食の月目標＞
給食の準備も
後片付けをきちんとしよう

牛乳は毎日つきます

令和8年度 4月 学校給食予定献立表(中学校)

日田市学校給食センター
TEL23-5185 FAX23-5186

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、安全で安心、そしておいしい給食を提供できますよう当センター職員一同、頑張ります。宜しくお願い致します。

※アレルギー食品には記号(★)を表示しています

日	献立名	アレルギー シリン	体を作る あかのグループ	エネルギーになる きいろのグループ	体の調子を整える みどりのグループ	その他	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			エネルギー (kcal)
							加工品名	アレルギー物質	コンタミ	
9 木	ごはん			米						694
	とりごぼう汁		★とり肉,★とうふ,★油あげ	なたね油	ごぼう,にんじん,こんにゃく,えのきたけ,白ねぎ	かつおだしパック,酒,★しょうゆ,塩,みりん	豆腐	大豆		
	切り干し大根ピーフ并		★ぎゅうひき肉,★大豆の華フレック	さとう,じゃがいもでん粉,★ごま	たまねぎ,にんじん,ゆでぼし大根,★枝豆	★しょうゆ,みりん	大豆の華フレック	大豆		
							枝豆	大豆		
10 金	ごはん			米						705
	ベーコンと豆腐のスープ		★角切りベーコン,★とうふ		にんにく,にんじん,たまねぎ,もやし,白ねぎ	★コンソメ,★しょうゆ,塩,こしょう	角切りベーコン	豚肉		
	ガパオ風そぼろ炒め		★ぶたひき肉,★大豆ミート	★ごま油,さとう,じゃがいもでん粉	にんにく,干しいたけ,にんじん,たまねぎ,ピーマン,パプリカ	みりん,オイスターソース,★しょうゆ	大豆ミート	大豆	小麦	
							ごま油	ごま		
13 月	ごはん			米						864
	麻婆豆腐		★ぶたひき肉,★ひきわり大豆,★とうふ,★赤みそ	★ごま油,さとう,じゃがいもでん粉	しょうが,にんにく,にんじん,たまねぎ,干しいたけ,にら	酒,★中華スープ,★トウバンジャン,★しょうゆ	ひきわり大豆	大豆		
							豆腐	大豆		
							赤みそ	大豆	小麦	
							ごま油	ごま		
							中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
							トウバンジャン	大豆		
							★安心逸品春巻き	小麦・大豆・豚肉		
14 火	ごはん			米						723
	厚揚げのそぼろ煮		★ぶたひき肉,★大豆ミート,★あつあげ	なたね油,さとう,じゃがいも,じゃがいもでん粉	にんじん,ごぼう,たまねぎ,れんこん,たけのこ,しょうが,いんげん	酒,★しょうゆ	大豆ミート	大豆	小麦	
	ポークしゅうまい(2個)		★ポーク焼売				ミニ絹厚揚げ	大豆		
							ポーク焼売	小麦・豚肉・鶏肉・大豆		
15 水	まあるいパン			★まあるいパン			まあるいパン	小麦	卵・乳・くるみ	659
	ウィンナーと野菜のピリ辛ケチャップ煮		★チキンウィンナー	じゃがいも,さとう,じゃがいもでん粉	しょうが,にんにく,にんじん,たまねぎ,しめじ,トマトピューレ,★枝豆	★コンソメ,トマトケチャップ,★トウバンジャン	チキンウィンナー	鶏肉	小麦・卵	
							枝豆	大豆		
							コンソメ	鶏肉・豚肉		
							トウバンジャン	大豆		
16 木	五目ご飯			米		★五目釜めし	五目釜めしの素	小麦・大豆・鶏肉		701
	地産産給食 春野菜の味噌汁		★とうふ,★油あげ,★ももはみそ	じゃがいも	たまねぎ,にんじん,えのきたけ,アスパラガス	かつおだしパック	豆腐	大豆		
							油揚げ	大豆		
							ももはみそ	大豆		
							いわしみぞれ煮	小麦・大豆		
17 金	ごはん			米						705
	ポークハヤシライス		★ぶた肉	なたね油,じゃがいも	たまねぎ,にんじん,しめじ,ミルポア	塩,こしょう,★コンソメ,★デミグラスソース,トマトケチャップ,★ハヤシルウ	コンソメ	鶏肉・豚肉		
							デミグラスソース	小麦・鶏肉	えび・かに・卵・乳・落花生(ピーナッツ)	
							ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉	豚肉	
							野菜のドレッシング炒め			
20 月	ごはん			米						762
	チキンカレー		★冠地どり(とり肉)	なたね油,じゃがいも	にんにく,たまねぎ,星型にんじん,ミルポア,マトみずに,いんげん	塩,ウスターソース,★カレーフレック給食用,★NEWカレーフレック	カレーフレック給食用	小麦・大豆		
							NEWカレーフレック	小麦		
							ツナ			
							野菜とツナのソテー			
							いちごクレープ			
							いちごクレープ	大豆		



日	献立名	アレルギー	体を作る あかのグループ	エネルギーになる きいろのグループ	体の調子を整える みどりのグループ	その他	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			エネルギー (kcal)
							加工品名	アレルギー物質	コンタミ	
21 火	ごはん			米						622
	けんちん汁		★油あげ	★ごま油,じゃがいも	にんじん,ごぼう,大根, れんこん,こんにゃく, 白ねぎ	かつおだしパック,酒, 塩,★しょうゆ	油揚げ	大豆		
	さんまの甘露煮		★さんま甘露煮				ごま油	ごま		
22 水	コッペパン			★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・くるみ	682
	ミートソースのペンネ		★ぶたひき肉,★大豆 ミート	オリーブ油,★冷凍ペ ンネ	にんにく,たまねぎ,に んじん,マッシュルー ム,ミルポア,トマト ピューレ,アスパラガス	赤ワイン,塩,こしょう,ト マケチャップ,ウス ターソース,中濃ソース	大豆ミート	大豆	小麦	
	枝豆とコーンの ソテー			オリーブ油	★枝豆,コーン	★コンソメ,★しょうゆ, 塩,こしょう	枝豆	大豆		
23 木	ごはん			米						656
	豚汁		★ぶた肉,★豆腐,★ 油あげ,★ももはみそ	じゃがいも	ごぼう,にんじん,大根, こんにゃく,干しいた け,もやし,白ねぎ	かつおだしパック,酒	豆腐	大豆		
	和風炒り豆腐 包み焼き		★和風炒り豆腐包み 焼き				和風炒り豆 腐包み焼き	大豆・鶏肉・ ゼラチン		
24 金	親子煮		★とり肉,イチョウかま ぼこ,★凍り豆腐,★油 あげ,★たまご	ぎとう,じゃがいもでん 粉	たまねぎ,にんじん,白 ねぎ	酒,★しょうゆ,みりん	凍り豆腐	大豆		647
	カリフラワーの おかか炒め		★ちくわ	なたね油	カリフラワー	★しょうゆ,塩,★骨ま るごと味付おかか	ちくわ		えび・かにを 食べている魚 を含む	
27 月	ごはん			米						720
	きんぴら煮		★とり肉,★油あげ,★ ちくわ	なたね油,ぎとう	ごぼう,れんこん,にん じん,こんにゃく,★枝 豆	酒,★しょうゆ,★トウバ ンジャン	油揚げ	大豆		
	焼きメンチカツ		★焼いてメンチカツ				ちくわ		えび・かにを 食べている魚 を含む	
							枝豆	大豆		
28 火	ごはん			米						678
	豚肉と野菜の ごま味噌煮		★ぶた肉,★あつあ げ,★ちくわ,★麦みそ	なたね油,ぎとう,じゃ がいも,★ごま	にんじん,たまねぎ,こ んにゃく,たけのこ,い んげん	酒,★しょうゆ	ミニ絹厚揚 げ	大豆		
	茎わかめの炒め煮		スライス天ぷら,茎わ かめ	なたね油,ぎとう	にんじん	★しょうゆ	ちくわ		えび・かにを 食べている魚 を含む	
30 木	少なめご飯			米						723
	こぎつねうどん		★ぶた肉,★油あげ, 細切りかまぼこ	ぎとう,★うどん	たまねぎ,にんじん,白 ねぎ	酒,★しょうゆ,かつお だしパック,みりん	油揚げ	大豆		
	さばの生姜煮		★さば生姜煮				うどん	小麦	卵・乳・大豆・ ゼラチン・ご ま・鶏肉・豚 肉・さば	
							さば生姜煮	小麦・さば・大 豆	乳	

お知らせ

- ◆揚げ油は複数回使用することがあります。その際、アレルギー表記には記載しきれないアレルギー物質が混入している可能性があります。
- ◆こいくち醤油とうすくち醤油には、小麦と大豆が含まれます。
- ◆魚には骨があります。うずらの卵やこんにゃくなど、口の中ですべりやすい食材もあります。おはして小さく切って食べやすくしたり、注意して落ち着いて食べるようにしましょう。
- ◆都合により、材料や献立の一部を変更する場合があります。ご了承ください。

骨に注意！

よくかもう

二次元コードを読み取ると、ホームページにつながります。献立表や食材の産地をみるができます。

◆日田産の材料は、米、油揚げ、こんにゃく、もやし、えのきたけ、アスパラガス(一部)、たけのこ(一部)、手作りみそ(ももはみそ)です。

かならず温度チェック!

児童生徒の皆さんに楽しみにしてもらえるような給食、おいしい給食を提供できるよう頑張ります!