

4月

予定献立表



由布市学校給食センター

月	火	水	木	金
 *牛乳は毎日つきます。 心 血・骨・肉をつくる(赤) ☆ エネルギーのもとになる(黄) (^^)体の調子を整える(緑)	★今月使用の由布市産の食材・・・ニラ、ねぎ、パプリカ ★献立表は、主な材料をのせています。 材料の詳細な内容が必要な方は学校へ連絡してください。 ★幼稚園のお祝いデザートは、 幼稚園の全員が給食開始する5月につきます。			
9 始業式 	10 ごはん 牛乳 マーボー豆腐 もやしのナムル	11 こがたコッパン 牛乳 スパゲティーミートソース スナップエンドウのサラダ (中のみ)お祝いデザート	12 ごはん 牛乳 ワンタンスープ りのからあげ (小のみ)お祝いデザート	13 赤飯 牛乳 竹の子入りすまし汁 豚肉と大豆の五目煮
16 ごはん 牛乳 インド煮 大根サラダ	17 ごはん 牛乳 けんちん汁 鮭のみそマヨ焼き 豆乳ムース	18 黒糖パン 牛乳 豆入りミネストローネ 野菜コロッケ フロッコリーのドレッシングあえ	19 サフランライス 牛乳 鶏肉のクリームソース アスパラガスのサラダ	20 ごはん 牛乳 豆乳みそ汁 ハンバーグ 大根ソース
23 きりほしだいこんのそぼろどん ごはん きりほしだいこんのそぼろ 牛乳 汁ビーフン	24 むぎごはん 牛乳 ビーフカレー フルーツのジュレあえ	25 コッパン 牛乳 きゃべつのスープ煮 オムレツ トマトソース	26 ごはん 牛乳 豚肉の中華炒め あげぎょうざ	27 ごはん 牛乳 みそ汁 県産さばの照焼 きゃべつと小松菜のおかかあえ



入学・入園・進級 おめでとうございます



学校給食 について

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子どもたちの健康の保持増進や体位の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を行う上での教材として、給食時間等で活用をしています。

こんなことに気をつけています！

栄養バランス 	おいしく魅力ある献立作り 	行事食や郷土料理の伝承
旬の食材や地場産物の活用 	食品の安全性 	衛生的な調理

由布市学校給食の内容



～給食は、主食(ご飯又はパン)・牛乳・主菜(主なおかず)・副菜です～

- ☆主食は市内の委託業者から直接各学校へ配送されます。
- ◎月・火・木・金曜日はご飯の日です。お米は由布市産を使用しています。
- ◎水曜日はパンの日です。パンは、大分県が示した材料割合のパンが基本です。
(小麦粉のうち95%はアメリカ・カナダ産、5%は大分県産となっています)

- ☆おかず(主菜・副菜)は給食センターで作っています。
- ◎地元の産物を出来る限り使用するよう心がけています。
- ☆牛乳は、大分県産です。九州乳業から直接各学校へ配送されます。
- ◎学校給食の牛乳は生乳です。加工牛乳ではありません。
- ◎成長盛んな時期の子どもたちに必要な栄養をとるために毎回ついています。



簡単メニュー紹介



甘辛ごぼう

【材料 4人分】
 ごぼう 120g
 濃口しょうゆ 10g
 砂糖 10g
 みりん 10g
 水 5g

【作り方】
 (1)ごぼうを4cmぐらいの棒状に切り、水にさらす。
 (2)ごぼうの水分をよく切り、油でからりと揚げる。(素揚げ)
 (3)しょうゆ、砂糖、みりん、水を煮立たせる。
 (4)(3)に揚げたごぼうを入れてよくからめる。
 *ごまを入れてもおいしいです。

かみごたえもあります！



ゆふきゅーのひとりごと

4月は、新しい出会いがたくさんあるワクワクする月です。4月はそんな輝いているみなさんや、かわいい新入生の顔を思い浮かべながら献立をたてました。
 食材も、スナップエンドウやグリーンアスパラなど、春らしいものを使っています。
 今年も、「おいしい！」と笑顔になってもらえる給食をお届けしますので、お楽しみに！



由布市
 学校給食センター
 のキャラクター
 YUFU-Q
 (ゆふきゅー)です
 よろしくね!!