

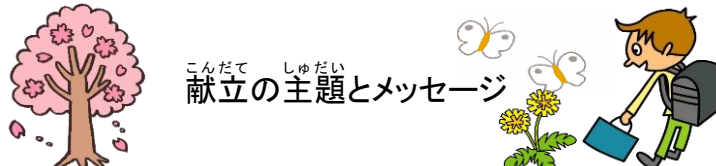
がつ よ て い こ ん だ て ひ ょ う
4月の予定献立表

とっとりし こんげつ きゅうしょく
鳥取市の今月の給食めあて

きゅうしょく たの た
給食を楽しく食べよう



とっとりしりつ だ い に がっ こ う きゅうしょく
鳥取市立第二学校給食センター

日	曜日	主食	牛乳	お か ず		デザート ほか	た 食 べ も の の は た ら き ・ 6 つ の 基 礎 食 品 群						え い よ う か 価				 こ ん だ て し ゅ だ い 献立の主題とメッセージ
				主 菜	副 菜		ち き ん に く ほ ね おもに血・筋肉・骨・		か ら だ ち ょ う し おもに体の調子を		ね つ ち か ら おもに熱や力 の		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	
							は 歯 を つ く る (赤) だ い ぐ ん 第 1 群	あ か だ い ぐ ん 第 2 群	と と の え る (緑) だ い ぐ ん 第 3 群	み ど り だ い ぐ ん 第 4 群	も と に な る (黄) だ い ぐ ん 第 5 群	だ い ぐ ん 第 6 群					
9	木	ごはん		ちくわ てん 竹輪の天ぷら	ふのすまし汁 ほうれんそうののり酢和え		ちくわ のり	ぎゅうにゅう ほうれんそう	にんじん ほうれんそう	たまねぎ えのきたけ はくさい	ごはん こめこ ふ さとう	あぶら	小学校 612	小学校 21.6	小学校 16.1	小学校 2.4	●学校給食について・・・今日から多くの学校で給食が始まります。給食時間は、学校給食を通して食べ物の大切さについて学んだり、食事のマナーを身に付けたりする時間です。準備や後片付けを協力して行いながら、みんなで楽しく給食を食べましょう。
13	月	ごはん		ぎょうざ	チンゲンサイのみそスープ チャブチェ		ぶたにく とうふ みそ ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ にら	キャベツ だいこん しめじ もやし たまねぎ	ごはん こむぎこ はるさめ さとう	ごまあぶら	552	19.6	13.3	1.6	●ごはんについて・・・学校給食のご飯は、鳥取市明治・豊実地区で収穫された「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」のブレンド米『おかわりくん』を使っています。ごはんは、毎日元気に活動するために必要なエネルギー源となります。ごはんをしっかり食べて元気に過ごしましょう。
14	火	ごはん		さけのノンエッグ マヨネーズ焼き	春野菜のポトフ たまねぎのマリネ	祝 こめこ 米粉の お祝い クレープ	さけ かつおぶし	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ キャベツ セロリ きゅうり	ごはん じゃがいも さとう いちごクレープ	ノンエッグ マヨネーズ オリーブあぶら	690	24.1	21.3	1.9	★入学進級お祝い献立★・・・今日は、みなさんの入学や進級をお祝いする献立です。ポトフには給食センターからお祝いの気持ちを込めて、調理員さんがひとつずつ型抜きをしたにんじんも入っています。デザートには、春が旬のいちごを使ったお祝いクレープがつきます。
15	水	だいせんこむぎ コッペパン		ほし 星のハンバーグ	とうにゅうい 豆乳入りシチュー カラフルソテー		ぶたにく とりにく とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん トマト ブロッコリー ほうれんそう	たまねぎ はくさい エリンギ キャベツ スイートコーン	コッペパン さとう	あぶら	553	20.3	22.0	2.8	●大山小麦コッペパンについて・・・鳥取市の学校給食では、大山のふもとで育てられた「大山小麦」を使ったコッペパンを提供しています。大山からわき出るきれいな水と、ミネラル豊富な黒ぼく土壌で育った大山小麦のコッペパンは、ふんわりとしていて香りが良いのが特徴です。
16	木	ごはん		かぼちゃコロッケ	きのこのみそ汁 だいこんのべっこう煮		ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん ねぎ さやいんげん	たまねぎ なめこ えのきたけ キャベツ だいこん	ごはん パンこ さとう こむぎこ	あぶら	606	18.0	18.0	1.7	●きのこについて・・・きのこ類にはうま味成分が多く、料理の風味を引き立ててくれます。今日のみそ汁は、煮干しからしっかりと出汁をとり、なめことえのきたけのうま味も加わっているので、味わってみてください。
17	金	ごはん		いわしの梅煮	具だくさん汁 こまつなごま和え	 「シオとらん」 鳥取市適塩イメージ キャラクター	いわし あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	うめ はくさい しろねぎ もやし	ごはん さといも さとう	ごま	566	21.3	16.0	1.8	★適塩献立★・・・年齢や性別に合った、ちょうどよい塩分をとることを「適塩」といいます。多くの人は塩分をとりすぎている傾向があるため、うす味を心がけることが大切です。今年度から毎月17日を「適塩献立の日」とし、素材の味や出汁のうま味を生かして、うす味でもおいしく食べられるよう工夫した献立を提供します。
20	月	ごはん		とりにく 鶏肉の 砂の宝石ソース	こめこ 米粉マカロニのスープ キャベツのコンソメ煮		とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん にら ブロッコリー	キャベツ らっきょう はくさい エリンギ	ごはん さとう でんぶ こめこマカロニ		557	22.9	12.7	1.5	★食育の日献立★・・・毎月19日は「食育の日」として地元でとれた食べ物を取り入れた「地産地消」に取り組んでいます。今回は、鳥取市福部町で栽培された「砂丘らっきょう」を使っています。色が白くて美しく、「砂の宝石」とも呼ばれている砂丘らっきょうを、鶏肉にかけるソースに使用しました。

※太字の食材は鳥取市産の食材を使用する予定です。食材調達の関係で、産地が変更になることがあります。☆鳥取市のホームページで「献立表」「食育だより」「今日の給食」「給食レシピ」がご覧いただけます。

令和8年度



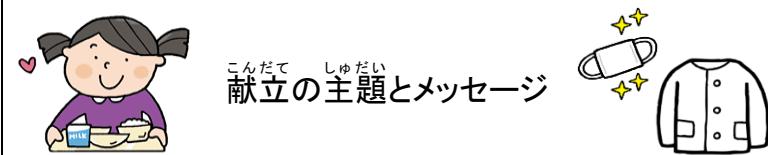
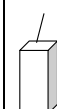
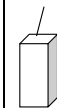
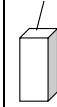
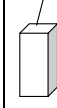
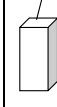
4月の予定献立表

鳥取市の今月の給食めあて

給食を楽しく食べよう



鳥取市立第二学校給食センター

日	曜日	主食	牛乳	おかず		デザート ほか	食べものはたらき・6つの基礎食品群						栄養価				
				主菜	副菜		おもに血・筋肉・骨・		おもに体の調子を		おもに熱や力の		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	
							は 歯をつくる(赤)	あか 第1群	だいぐん 第2群	だいぐん 第3群	みどり ととのえる(緑)	だいぐん 第4群					
21	火	ごはん		あじフライ 	スーパーカルシウムみそ汁 こんにゃくの甘辛炒め		あじ こうやどうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん だいこん れんこん グリーンピース	たまねぎ だいこん れんこん こむぎこ	ごはん パンこ さとう こんにゃく こむぎこ	あぶら	小学校 605	小学校 21.1	小学校 17.9	小学校 1.7	●カルシウムについて・・・カルシウムは、歯や骨をつくる大切な栄養素です。成長期には特に不足しないようにとることが大切です。今日のみそ汁には、わかめや高野豆腐などのカルシウムを多く含む食品が入っているので、しっかり食べてほしいです。
22	水	だいせんこむぎ 大山小麦 コッペパン		ぶたにく 豚肉の炒め物	ミネストローネ フルーツポンチ		ぶたにく チキンウインナー	ぎゅうにゅう	ピーマン にんじん パセリ トマト	たまねぎ みかん いちごゼリー ナタデココ	コッペパン じゃがいも さとう いちごゼリー ナタデココ	あぶら	543	24.7	16.5	2.4	●ミネストローネについて・・・ミネストローネはイタリアの家庭料理で、季節の野菜などを煮込んだ具だくさんのスープのことです。今日はじゃがいもやたまねぎ、にんじんなどの根菜とウインナーを入れてじっくり煮込んでいます。
23	木	ゆかり ごはん		まぐろカツ	とりっこ汁 はくさいの煮びたし		まぐろ とりにく みそ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	しそ にんじん こまつな	キャベツ だいこん しいたけ しろねぎ はくさい	ごはん パンこ さとう こむぎこ	あぶら	614	21.1	19.2	2.7	●とりっこ汁について・・・とりっこ汁には鶏肉、しいたけなど鳥取県の食材が入っています。そして味付けには、鳥取県産大豆で作られたみそが使われています。地元の恵みを感じながら、味わって食べてみてください。
24	金	ごはん		ポークフランク	カレーシチュー かい 海そうサラダ 		ぶたにく ぎゅうにく だいず とりレバー	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ のり	にんじん たまねぎ にんにく だいこん きゅうり	たまねぎ にんにく だいこん きゅうり	ごはん じゃがいも ドレッシング ごまあぶら ごま	あぶら	669	22.3	20.9	2.9	●海そうについて・・・海そうにはカルシウムやマグネシウム、ヨウ素が多く含まれていて、どれも成長に欠かせない栄養素です。その中でもヨウ素は、食べ物のエネルギーを体の中で効率よく使う手助けもしてくれます。わかめやこんぶなどの海そうを普段の料理に取り入れてみましょう。
27	月	ごはん		すぶた 酢豚	はるさめスープ もやしの中華和え		ぶたにく ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン トマト チンゲンサイ	たまねぎ はくさい もやし キャベツ きゅうり スイートコーン	ごはん こむぎこ でんぶん さとう はるさめ	あぶら ごまあぶら ごま	636	23.8	18.6	1.9	●酢豚について・・・酢豚は、下味をつけて油で揚げた豚肉をあんにからめ、たまねぎやピーマンなどの野菜と炒めた中華料理です。肉のうま味と甘酸っぱさで、ご飯が進む一品です。あっさりとしたスープと和え物を組み合わせ、全体的に食べやすいように工夫しています。
28	火	ごはん		さばの甘みそかけ	わかたけ若竹汁 炒りどり		さば みそ とりにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ねぎ だいこん えだまめ ごぼう	たまねぎ たけのこ だいこん えだまめ ごぼう	ごはん さとう でんぶん	あぶら	598	24.3	17.0	1.7	★かみかみ献立★・・・毎月8のつく日は「かみかみ献立」の日として、かみごたえのある食材を取り入れた献立が登場します。よくかむことは、だ液の分泌を促してむし歯を予防するはたらきがあります。今日は、かみごたえのある「たけのこ」や「ごぼう」を取り入れた献立にしています。
30	木	ごはん		ミートボール	にらのスタミナスープ じゃがいものオイスターソテー		とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん にら さやいんげん	もやし たまねぎ	ごはん さとう でんぶん じゃがいも	あぶら	580	22.1	15.1	2.0	●にらについて・・・にらは摘み取っても次々に葉が出てくる、生命力の強い野菜です。特有の香りの素はアリシンといい、体の疲れをとったり、消化を助けたりするはたらきがあり、スタミナアップに役立ちます。

※太字の食材は鳥取市産の食材を使用する予定です。食材調達の関係で、産地が変更になることがあります。☆鳥取市のホームページで「献立表」「食育だより」「今日の給食」「給食レシピ」がご覧いただけます。