



日・曜	こんだてめい	おもなざいりょう			食塩相当量	野菜の量
		黄(き) ねつ ちから 熱や力のもとになる	赤(あか) からだ 体をつくる	緑(みどり) からだ ちようし ととの 体の調子を整える	(グラム) 目標量 小(上): 2.0g未満 中(下): 2.5g未満	(グラム) 目標量 小(上): 100 中(下): 120
1 火	ミニツイストパン 牛乳 トマトとおおじそのスパゲティ しらすのサラダ	パン(さとう バター)	牛乳 ベーコン ツナ	トマト しそ にんにく	2.4	117
		スパゲティ オリーブあぶら べにばなあぶら さとう	こんぶ しらすぼし	たまねぎ キャベツ にんじん	3.2	157
2 水	ごはん 牛乳 なすいりマーボー豆腐 もやしのちゅうかあえ	こめ こめあぶら さとう	牛乳 ぶたにく とうふ	たまねぎ にんじん しめじ	2.3	151
		ごまあぶら でんぷん ごま	みそ あかみそ	にら なす にんにく しょうが こまつな もやし	3.0	204
3 木	セルフツナサンド ★食べようデー 〔1食用マヨネーズ〕 牛乳 こまつなのスープ フライドポテト	パン べにばなあぶら	牛乳 ツナ チーズ	キャベツ にんじん コーン	2.5	110
		さとう マヨネーズ じゃがいも なたねあぶら	ベーコン	たまねぎ もやし こまつな	3.3	149
4 金	コーンとひよこまめのピラフ 牛乳 キャベツとハムのマリネ とうがんのスープ	こめ バター ごまあぶら	牛乳 ひよこまめ とりにく	たまねぎ にんじん コーン	2.1	146
		でんぷん べにばなあぶら さとう	ベーコン ハム わかめ	とうがん しょうが きくらげ チンゲンサイ キャベツ えだまめ	2.6	197
7 月	ごはん 牛乳 あじのゆかりあげ えだまめのしおゆで たなばたじる	こめ でんぷん	牛乳 あじ とりにく	しそ えだまめ オクラ	2.0	52
		なたねあぶら そうめん		たまねぎ にんじん なましいたけ	2.7	70
8 火	なつやさいかレーライス 牛乳 フルーツポンチ	こめ じゃがいも	牛乳 とりにく ヨーグルト	たまねぎ なす トマト缶	1.6	106
		こめあぶら はちみつ バター こめこ さとう		にんじん かぼちゃ ゴーヤ(にがうり) にんにく しょうが パイン缶 みかん缶 もも缶	1.9	143
9 水	ごはん 牛乳 とりじゃが きゅうりのすのもの	こめ じゃがいも さとう	牛乳 とりにく わかめ	にんじん たまねぎ	1.4	99
		こめあぶら ごま	かまぼこ しらすぼし	えだまめ こんにやく きゅうり	1.9	134
10 木	コッペパン 牛乳 チリコンカン ★素小児食考案メニュー えいようまんてんはつかサラダ	パン オリーブあぶら	牛乳 きんときまめ	たまねぎ にんじん	2.1	159
		さとう ごま	ぶたにく ツナ	にんにく パセリ トマト缶 もやし こまつな コーン	2.8	214
11 金	シシジュシー 牛乳 ゴーヤのビタミンサラダ もずくスープ ★郷土料理の日(沖縄県)	こめ ごま さとう	牛乳 ぶたにく あぶらあげ	ごぼう にんじん たまねぎ	3.1	73
		ごまあぶら べにばなあぶら	こんぶ ベーコン もずく とうふ ツナ かつおぶし	えのきたけ きゅうり ねぎ ゴーヤ(にがうり) きりぼしだいこん えだまめ	4.1	98
14 月	ひじきとりめし 牛乳 キャベツのごまあえ 7がつのみそしる	こめ さとう ごまあぶら	牛乳 とりにく ひじき	にんじん ごぼう キャベツ	3.1	121
		ごま ねりごま	あぶらあげ とうふ わかめ みそ	こまつな たまねぎ みょうが ねぎ	4.1	163
15 火	ミニコッペパン 牛乳 しおやきそば きりぼしだいこんのナムル	パン ちゅうかめん	牛乳 ぶたにく こんぶ	たまねぎ にんじん	2.9	142
		ごまあぶら ごま	しらすぼし	キャベツ もやし しろねぎ にんにく きりぼしだいこん きゅうり	3.9	192
16 水	ごはん 牛乳 ★食育の日 和食の基本献立 さばのたつたあげ チンゲンサイのおひたし けんちんじる	こめ さとう でんぷん	牛乳 さば かつおぶし	チンゲンサイ もやし	1.9	76
		なたねあぶら	あぶらあげ とうふ	にんじん こんにやく たまねぎ えのきたけ ねぎ	2.4	103
17 木	コッペパン 牛乳 なつポトフ ビーンズサラダ	パン こめあぶら	牛乳 ウィンナー だいず	にんじん たまねぎ	2.3	132
		じゃがいも ごま ねりごま さとう べにばなあぶら ごまあぶら		ズッキーニ トマト コーン キャベツ バジル えだまめ あかピーマン きゅうり	3.1	178

- \* ( ) は、パン、ごはんに入っている材料、[ ] は1食用小袋のものです。
- \* 詳しい材料が示してある、「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は、担任の先生までお申し出ください。
- \* 食塩相当量と野菜の量を掲載していますので、食生活の参考にしてください。
- \* 都合により、献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
- \* アレルギー対応として、これまでお子さんが食べたことがない食べ物が出ている場合は、念のため、ご家庭で事前に食べる経験をしておく等、ご配慮ください。
- \* 15日(火)焼きそば類は、同じ製造ラインで卵を使った麺、日本そばを製造しています。

### レシピ紹介 『トマトと青じそのスパゲティ』

**【材料(4人分)】**

スパゲティ(乾) 180g  
 トマト(角切り) 120g(中1個)  
 青じそ(せん切り) 3g(4枚)  
 にんにく(みじん切り) 4g  
 ベーコン(短冊切り) 40g  
 たまねぎ(うす切り) 160g(小1玉)  
 オリーブ油 2g(小さじ1/2)  
 白ワイン 4g(小さじ1)  
 塩 3g(小さじ1/2)  
 しょうゆ 4g(小さじ1弱)  
 こしょう 少々

**【作り方】**

- ①オリーブ油を熱し、にんにくを炒める。
- ②ベーコンを入れて炒める。
- ③玉ねぎを入れて炒める。
- ④トマトを入れて炒め、調味料で味つける。
- ⑤青じそを入れる。
- ⑥ゆでたスパゲティを入れて、和える。

\*分量は給食用です。ご家庭では、アレンジして作ってください。

**\*トマトの酸味と青じそのさわやかな香りが食欲をそそります！**

#### 令和6年度 学校給食会計決算報告

学校給食会計決算を次のとおり報告します。(単位:円)

収入の部			
科 目	調 定 額	収入済額	収入未済額
給 食 費	131,617,847	131,617,847	0
前年度繰越金	705,071	705,071	0
保存用食材費	93,337	93,337	0
食材費支援金	18,046,565	18,046,565	0
合 計	150,462,820	150,462,820	0
支出の部			
科 目	支出済額		
給 食 材 料 費	149,682,716	収入の部	150,462,820
消費税確定申告	35,700	－支出の部	149,719,504
給食費振込手数料	1,088	計	743,316
合 計	149,719,504	令和6年度は、給食費等収入済額1億5,046万2,820円に対し、支出済額1億4,971万504円で、翌年度繰越額は74万3,316円となりました。	