

令和7(2025)年



4月の学校給食献立予定表



今月使用予定の地場産(岡垣町周辺)食材

米 トマト ほうれん草 キャベツ
アスパラガス 椎茸 ふき

岡垣町中学校給食センター

日 曜	献 立 名			主 な 材 料 と 体 内 で の 働 き						エネルギー (Kcal)
				おもに体の組織をつくる(赤のグループ)		おもに体の調子を整える(緑のグループ)		おもにエネルギーになる(黄のグループ)		
	主食	牛乳	副食	1群 (魚、肉、卵、豆、豆製品)	2群 (牛乳、小魚、海藻)	3群 (緑黄色野菜)	4群 (その他の野菜、果物)	5群 (穀類、いも類、砂糖)	6群 (油脂)	
10 木	白ご飯		ビビンバ トック入りわかめスープ	豚肉 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草	にんにく しょうが もやし えのき 玉ねぎ 白ねぎ	(米) 砂糖 トック	油 ごま油	700
11 金	白ご飯		さばの塩焼き 春野菜のうま煮 キャベツのみそ汁	さば 鶏肉 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	ごぼう ふき 椎茸 (キャベツ) えのき 玉ねぎ	(米) じゃがいも 砂糖 こんにゃく	油	722
14 月	食パン		豆乳シチュー コーンサラダ はちみつ&マーガリン 中華丼	鶏肉 ベーコン 豆乳 白いんげん豆	牛乳 チーズ	人参 パセリ	玉ねぎ コーン きゅうり (キャベツ) レモン	食パン 砂糖 はちみつ じゃがいも 小麦粉	バター 油	711
15 火	麦ご飯		パンパンジーサラダ	かまぼこ さつま揚げ 鶏肉	牛乳	人参 いんげん	玉ねぎ (キャベツ) 椎茸 もやし きゅうり	(米) 麦 片栗粉 砂糖	油 ごま油	679
16 水	キャロットパン		肉団子スープ アスパラガスのソテー ヨーグルト	鶏肉 ベーコン	牛乳 ヨーグルト	人参 ねぎ (アスパラガス)	しょうが (キャベツ) 玉ねぎ (椎茸) コーン	キャロットパン 片栗粉	油	729
17 木	菜の花ご飯(減量)		きつねうどん ひじきのマヨネーズサラダ	鶏肉 かまぼこ 油揚げ ツナ	牛乳 ひじき	人参 ねぎ	コーン 玉ねぎ (椎茸) (キャベツ) きゅうり	(米) うどん 砂糖	マヨネーズ	755
18 金	岡垣産ご飯		ちくわの磯辺揚げ 野菜の昆布和え 沢煮椀	ちくわ 豚肉	牛乳 青のり 昆布	人参 ねぎ	(キャベツ) きゅうり たけのこ ごぼう 椎茸	(米) 小麦粉 片栗粉 こんにゃく	油	821
21 月	ワンローフパン		鶏肉のハニーマスタード焼き コールスロー 野菜スープ いちごジャム	鶏肉 ベーコン	牛乳	人参 小松菜	(キャベツ) コーン レモン 玉ねぎ セロリ	ワンローフパン いちごジャム はちみつ 砂糖	マヨネーズ	700
22 火	白ご飯		豚肉とじゃがいもの煮物 和風サラダ	豚肉 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 いんげん	玉ねぎ(椎茸) (キャベツ) きゅうり レモン	(米) じゃがいも 砂糖	油	700
23 水	ねじりパン		ポークビーンズ カラフルソテー	豚肉 大豆 ベーコン	牛乳	人参 トマト ビーマン パプリカ	にんにく 玉ねぎ グリーンピース (キャベツ)	ねじりパン じゃがいも 砂糖	油	701
24 木	たけのこご飯(減量)		あじの香味焼き ゆかり和え 豆腐とわかめのみそ汁	鶏肉 油揚げ あじ 豆腐 みそ	牛乳 ひじき わかめ	人参	たけのこ 椎茸 枝豆 にんにく(キャベツ) 玉ねぎ きゅうり えのき	(米) 砂糖	ごま油	654
25 金	麦ご飯		チキンカレー フルーツ&ゼリー	鶏肉 レンズ豆 大豆	牛乳 チーズ	人参 トマト	しょうが にんにく 玉ねぎ りんご みかん パイン 黄桃	(米) 麦 じゃがいも 小麦粉 ゼリー	油 バター	907
28 月	柏型パン		セルフフィッシュバーガー (ホキフライ・ポイルキャベツ・タルタルソース) ジャーマンスープ	ホキ ベーコン	牛乳	人参	(キャベツ) 玉ねぎ	柏型パン じゃがいも	タルタルソース 油	659
29 火	昭 和 の 日									
30 水	ロールパン		ペンネアラビアータ チップスサラダ	鶏肉 豚肉 ベーコン	牛乳	人参 (トマト)	玉ねぎ マッシュルーム しょうが にんにく コーン (キャベツ) きゅうり	ロールパン ペンネマカロニ 砂糖 ポテトチップス	油 オリーブ油	700

かまぼこなどの練り製品・ハムなどの肉加工品・マヨネーズは
卵の入っていない製品を使用しています。

☆ ○ は、地場産の食材を使用する予定です。

☆ 米は遠賀郡産の「夢つくし」です。月に1回は岡垣産を使います。

☆ 食材の都合により献立の一部が変更になることがあります。



毎月19日は「食育の日」

岡垣町中学校給食センターについて

給食センターは、岡垣東中に隣接しています。
岡垣中へはトラックで配送しています。約950人分(岡垣中・岡垣東中)の給食を
調理員さんが心をこめて作っています♪岡垣東中学校の栄養教諭が
栄養満点の献立を作成しています唐揚げやドレッシング、
カレーウも手作りです地場産食材を積極的に
使用しています遠賀郡産「夢つくし」を使用しています
月1回、岡垣産米も登場しますだしは昆布やいりこ、
かつお節からとっています