

4月のきゅうしょくこんだてひょう 令和8年

- ◎ おはしは毎日持ってきましょう。
- ◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町教育委員会

4月の給食に使う稲美町の食材



ひょうごの日

毎月19日は食育の日です。稲美町の給食では、19日を「ひょうごの日」として兵庫県産の食材をとり入れた献立にしています。今月は17日(金)です。

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
13 ごはん じゃがいものみそ汁 給食のみそ汁は、煮干しでだしをとっています。みそは、稲美町産のお米と大豆から作ったみそです。	14 ごはん とうふじる さわらの香味焼きは、木の芽(山椒の葉)で香りをつけています。春を感じるさわやかな香りです。	15 ごはん トマトスパゲティ 稲美町には、トマトをつくられている農家さんが多くおられます。稲美町産のトマトを使ったスパゲティです。	9 ごはん じゃがいものみそ汁 新年度の給食が始まります。毎日、給食用のマスクとおはしを忘れずに持ってきましょう。	10 ごはん オニオンスープ 給食は、1日に必要なエネルギーや栄養素の1/3が摂れるように考えています。朝食と夕食で残りの2/3を摂るようにしましょう。
18 ごはん ぶたにくのみそ汁 給食のお米は、稲美ブランドに認証されている「万葉の香」です。コシにカリを減農薬有機肥料で栽培しています。	21 ごはん いたけとチンボウのスープ 白身魚のゆず風味には、姫路市安富町産のゆず果汁を使っています。給食には、兵庫県産の食材も多くとり入れています。	22 パン やさいスープ 給食のパンは、兵庫県産小麦粉を60%以上含む国産小麦粉を原料にしています。その日の朝に焼いたパンが学校に届きます。	16 ごはん キャベツのふたじり 給食では、できるだけ稲美町産の食材を使うようにしています。大豆は、1年間に使う量を収穫時にとり置いてもらっています。	17 ごはん ばちじる ひょうごの日～毎月19日はひょうごの日～米(万葉の香)、たまねぎ、ねぎ…稲美町、たけのこ…姫路市太市、そうめんばち…たつの市
27 ごはん はるさめスープ 春雨は、中国産緑豆を原料にしたものもありますが、給食では、国産のじゃがいもでんぷんを原料にした春雨を使っています。	28 ごはん みそ汁 稲美町では1年中、小松菜が栽培されています。給食では、いろいろな料理に稲美町産の小松菜を使っています。	給食の停止について 長期欠席により、連続して5食以上給食を食べないことがわかっている場合、3日前までに各学校担当から栄養教諭へ連絡があれば、3日後から停止できます。できるだけ早く担任までお知らせください。	30 ごはん ハムサラダ カレーライスのルーは、給食室の手作りです。小麦粉をバターで炒めて作るオリジナルのルーです。	24 ごはん とりだんごスープ ふきは、給食室ですじとりをしています。年に1度の春の香りのごはんです。味わって食べましょう。

給食費について

- 今年度の給食費については、
- 稲美町ホームページを
- ご覧ください。