

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 きゅうしよく  
鳥取市の今月の給食めあて



きゅうしよく たの た  
給食を楽しく食べよう



とっとりしつてたかがつきゅうしよく  
鳥取市立気高小学校給食センター

日	曜日	主食	牛乳	おかず		デザート ほか	食べもののはたらき・6つの基礎食品群						栄養価				献立の主題とメッセージ
				主菜	副菜		おもに血・筋肉・骨・ は歯をつくる(赤)		おもに体の調子を ととのえる(緑)		おもに熱や力の もとになる(黄)		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	
							だいこん 第1群	だいこん 第2群	だいこん 第3群	だいこん 第4群	だいこん 第5群	だいこん 第6群					
11	月	ごはん		わかどりにく 若鶏肉の から揚げ	しいたけのみそ汁 ほうれんそうののり酢和え	とりにく みそ	ぎゅうにゅう のり	にんじん ほうれんそう ねぎ	しいたけ たまねぎ だいこん もやし	ごめ でんぶん こむぎこ さとう	あぶら	小学校 678	小学校 24.6	小学校 23.8	小学校 2.4	★入学進級お祝い献立★…今日は、みなさんの入学・進級をお祝いする献立です。学校給食の人気メニューの一つ、若鶏肉のから揚げを主菜にしました。コロナ禍での学校生活は、何かと制限されることも多いですが、学校給食を楽しみに登校してもらえたらと思います。	
12	火	だいせんこむぎ 大山小麦 キャロット パン		とうにゅう 豆乳グラタン	こめこ 米粉マカロニとブロッコリー のスープ キャベツとツナのソテー	おから とうにゅう まぐろ	ぎゅうにゅう	かぼちゃ ブロッコリー にんじん	だいこん エリンギ キャベツ	コッペパン じゃがいも こめこ スイートコーン こめこマカロニ おいおいゼリー	あぶら	小学校 640	小学校 19.7	小学校 20.6	小学校 3.0	●キャベツについて…キャベツに含まれるビタミンUという成分には、胃や腸の粘膜を修復する働きがあります。キャベツは、サラダや漬物、炒め物と幅広く料理に使うことができます。今日は、キャベツをソテーに使用しました。	
13	水	なめし 菜飯		たら の南蛮漬	きわにわん 沢煮椀 きりぼしだいこん 切干大根の含め煮	たら ベーコン とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ きょうな だいこんば ひろしな グリーンピース	たまねぎ たけのこ はくさい ほししいたけ きりぼしだいこん	ごめ でんぶん こむぎこ さとう	あぶら	小学校 625	小学校 24.3	小学校 16.9	小学校 3.1	●切干大根について…切干大根は、大根を切って天日で干して乾燥させたもので、地方によっては、「干切大根」と呼ばれます。太陽の力で、甘みや栄養価がアップします。鉄分、カルシウム、食物繊維など成長期にあたるみなさんにとって欠かせない栄養素が多く含まれています。	
14	木	むぎ 麦ごはん		チキンナゲット	とっとりぎゅうとカレー ごぼうサラダ	とりにく ぎゅうにく ぶたレバー	ぎゅうにゅう	にんじん にんにく ごぼう なし	たまねぎ ごぼう きゅうり	ごめ むぎ じゃがいも	あぶら	小学校 707	小学校 24.5	小学校 20.5	小学校 2.6	●とっとりぎゅうとカレーについて…今日のカレーには、市産や県産の野菜・牛肉・梨ピューレを入れました。また、成長期に必要な鉄分を多く含む豚のレバーも加えています。おいしさや栄養がぎゅっと詰まったカレーの味はいかがですか。	
15	金	ごはん		さばの塩こうじ焼き	さんさい 山菜のみそ汁 炒りどり	さば みそ とりにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん えのきたけ たけのこ	たまねぎ しろねぎ れんこん わらび	ごめ しおこうじ こんにやく さとう	あぶら	小学校 613	小学校 26.4	小学校 16.4	小学校 2.6	●さばについて…鳥取市には、「焼きさば」や「さばの塩こうじ漬け」などさばを使った郷土料理があり、さばは身近な食文化の一つです。今日は、さば本来の味がしっかり味わえるように塩こうじ焼きにしました。	
18	月	かみじちまい 上寺地米 ごはん		かれいのから揚げ	あめだき 雨瀧ゆばのすまし汁 ちくさあ 干草和え	かれい ゆば チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな みつば	たまねぎ えのきたけ しめじ もやし	ごめ かみじちまい こむぎこ でんぶん さとう	あぶら	小学校 592	小学校 25.1	小学校 16.5	小学校 2.0	★かみかみ献立★…毎月8のつく日は「かみかみ献立」として、かみごたえのある食べ物や歯によい食べ物を使った献立が登場します。今日のかみかみ食材は、鳥取港で水揚げされたかれいです。一夜干しのエテがれいを高温の油で揚げ、頭や小骨も食べられるように調理しました。骨に気をつけてよくかんで食べましょう。	
19	火	だいせんこむぎ 大山小麦 コッペパン		チリソース スティック ハンバーグ	たけのこのスープ 焼きそば	ぎゅうにく とりにく なると	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン レタス キャベツ	たけのこ たまねぎ さとう	コッペパン パンこ ちゅうかめん さとう	あぶら	小学校 601	小学校 23.0	小学校 18.9	小学校 3.8	●たけのこについて…たけのこは、かつては「春のスタミナ食」と言われたほど、強い生命力を持ち、1日におよそ70cmも伸びることもある食材です。普段私たちは、「芽」の部分を食べますが、放っておくと皮をつけたまま成長し、やがて皮が落ちると、呼び名も「たけのこ」から「竹」に変わります。	

※太字の食材は気高町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」「給食レシビ」がご覧いただけます。

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



鳥取市学校給食イメージキャラクター  
TORIきゅうちゃん

とっとりしりつけたががっこうきゅうしょく  
鳥取市立気高学校給食センター

日	曜日	主食	牛乳	おかず		デザート ほか	食べもののはたらき・6つの基礎食品群						栄養価				献立の主題とメッセージ
				主菜	副菜		おもに血・筋肉・骨・歯をつくる(赤)		おもに体の調子をとのえる(緑)		おもに熱や力のもとなる(黄)		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	
							だいくん第1群	だいくん第2群	だいくん第3群	だいくん第4群	だいくん第5群	だいくん第6群					
20	水	ごはん		はまちのフライ	ごもくに 寒天の梅和え	ほか	はまち かつおぶし	ぎゅうにゅう かんてん	にんじん きゅうり	たまねぎ ごぼう	ごめ パンこ	あぶら オリーブあぶら	小学校 718	小学校 22.1	小学校 20.7	小学校 1.9	●はまちについて…今日のはまちは、鳥取港で水揚げされたものです。成長とともに、名前が変わる出世魚で、日本海側では「ツバス」「イナダ」「ハマチ」「ブリ」と呼ばれます。はまちの脂には、脳のはたらきをよしたり、血液の流れをスムーズにしたりするはたらきがあります。
21	木	ごはん		ポークソテー	ミネストローネ ほうれんそうと コーンのソテー	ほか	ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	たまねぎ にんにく	ごめ マカロニ	あぶら	小学校 610	小学校 26.6	小学校 15.0	小学校 2.2	●ほうれんそうについて…ほうれんそうの葉は、下の葉ほど広くタンポポの葉のように広がっています。これは、すべての葉が太陽の光をまんべんなく浴びることができるようにするため、また風の影響を受けにくく育ちやすくなります。
22	金	ごはん		竹輪のかおり揚げ	わかめのみそ汁 砂丘らっきょうの ピリ辛そぼろ	ほか	ちくわ とうふ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん しそ	たまねぎ らっきょう	ごめ こむぎこ	あぶら	小学校 696	小学校 27.3	小学校 21.1	小学校 3.5	●わかめについて…みそ汁や酢の物によく使われるわかめですが、海の中での大きさはどれくらいだと思いますか。長さは約1.5メートル、幅は約90センチです。大きなものだと長さが4メートルにもなるそうです。わかめの旬はまさにこれからです。わかめのおいしさを家庭でも味わってください。
25	月	ごはん		ホイコーロー	きくらげのスープ フルーツミックス	ほか	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	キャベツ きくらげ	ごめ ナタデココ	あぶら	小学校 574	小学校 19.7	小学校 12.4	小学校 1.8	●きくらげについて…「木に耳」と書いてきくらげと読みます。きのこの仲間です。最近では、鳥取市内でも盛んに栽培されるようになりました。食物繊維が豊富なのでおなかの調子を整えるのに役立ちます。
26	火	だいせんこむぎ 大山小麦 コッペパン		わかどりにく 若鶏肉の レモン焼き	はるいろどうにゅう 春色豆乳ポタージュ いかとキャベツのサラダ	ほか	とりにく とうにゅう いか	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	レモン たまねぎ	ごめ コッペパン じゃがいも	あぶら オリーブあぶら	小学校 685	小学校 28.2	小学校 27.0	小学校 3.2	●春色ポタージュについて…みなさんは、春という何色をイメージするでしょうか。今日は、旬のグリーンピースを使って緑色のポタージュを作りました。また、若鶏肉のソースにレモンを使い、さわやかな味に仕上げました。献立でも春を感じられるように工夫しています。
27	水	ごはん		はたはたの から揚げ	わかたけじり 若竹汁 ながいものみそ煮	ほか	はたはた あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん たまねぎ	えのきたけ たけのこ	ごめ でんぶん こむぎこ	あぶら	小学校 605	小学校 21.7	小学校 17.3	小学校 2.3	●はたはたについて…はたはたは、白身の魚で味は淡泊ですが、脂がのっているので、煮つけにしたり、一夜干しにして焼いたり、揚げたりといろいろな料理でおいしくいただけます。給食では、鳥取港で水揚げされたはたはたを使用しています。油でカラッと揚げているので、頭も骨も食べることができます。
28	木	むぎはん 麦ごはん		ぎょうざ	キムチスープ チャプチェ	ほか	とうふ みそ ぎゅうにゅう ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ にら	はくさいキムチ もやし しめじ	ごめ むぎ さとう はるさめ こむぎこ	ごまあぶら	小学校 621	小学校 20.9	小学校 15.8	小学校 3.1	★かみかみ献立★…毎月8のつく日は「かみかみ献立」として、かみごたえのある食べ物や歯によい食べ物を使った献立が登場します。よくかんで食べると、脳の血流が増え頭のはたらきがよくなります。今日は、かみごたえが出るようにチャプチェに牛肉を加えました。よくかんで食べましょう。

※太字の食材は気高町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。