


4月22日(月) ~ 4月28日(日)

提出日 新2・3年生2月29日(木) 2時間目の休み時間まで
新1年生 4月12日(金) 2時間目の休み時間まで

給食メニュー		
22 (月)	千教研 給食はありません	<p>令和6年度の給食運営について(お知らせ)</p> <p>松戸市教育委員会の方針により 令和5年度と同様、給食は、単一メニューでの提供となります。 ご家庭のお弁当と給食からの「予約選択方式」で実施します。 ご協力をお願いいたします。</p> <p>年間の給食実施回数は、175回の予定です。 (松戸市立中学校、統一の回数) 2・3年生は、11日(木)から給食開始です。 1年生は、23日(火)から開始します。</p> <p>また、令和6年度につきましても プラスチックごみ削減の目的で、ストローの提供はありませんのでご了承ください。 食物アレルギー等、配慮が必要な場合は、対応いたします。</p>
23 (火)	<p>●赤飯 ▲鶏肉から揚げ ■のり和え ◆かき玉汁 ▼ぶどうゼリー ○牛乳</p> <p>【エネルギー 860kcal】 【蛋白質 36.0g】 【脂質 28.6g】 【食塩相当量 2.6g】</p> <p>●米 もち米 ささげ ごま塩 ▲とり肉 にんにく しょうが 薄口しょうゆ 酒 でんぶん 小麦粉 油 ■こまつな もやし にんじん のり しょうゆ みりん ◆卵 豆腐 にんじん 干しいたけ ながねぎ わかめ しょうゆ 塩 かつおぶし でんぶん ▼クールゼリー ぶどうジュース ○牛乳</p> <p>1年生 給食開始 2年生 3年生</p>	
24 (水)	<p>●中華丼 ▲きゅうりのごま酢和え ■春雨スープ ◆ココアプリン ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 802kcal】 【蛋白質 37.0g】 【脂質 19.6g】 【食塩相当量 3.3g】</p> <p>●米 豚肉 いか えび うずら卵 なたと あさり はくさい たまねぎ にんじん きくらげ しょうが サラダ油 塩 こしょう 中華スープの素 オイスターソース しょうゆ 豚鶏スープ でんぶん ごま油 ▲きゅうり 酢 ごま油 しょうゆ 三温糖 すりごま ■はるさめ ながねぎ わかめ 干しいたけ 豚肉 しょうが 豚鶏スープ 中華スープの素 しょうゆ 塩 ◆プリンの素 牛乳 ▼牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	
25 (木)	<p>●スパゲッティナポリタン ▲ブロッコリーサラダ ■ポテトスープ ◆黒糖甘食 ▼オレンジ ○牛乳</p> <p>【エネルギー 812kcal】 【蛋白質 32.5g】 【脂質 27.7g】 【食塩相当量 3.5g】</p> <p>●スパゲッティ とり肉 ハム 大豆 たまねぎ にんじん ビーマン マッシュルーム あさり サラダ油 塩 コンソメ こしょう オレガノ にんにく 白ワイン ケチャップ トマトピューレ トマトソース チーズ ▲ブロッコリー キャベツ きゅうり しょうゆ 酢 サラダ油 レモン果汁 砂糖 アーモンド ■ハム じゃがいも たまねぎ にんじん こまつな セロリー しょうゆ 塩 スープの素 こしょう 豚鶏スープ ◆小麦粉 ベーキングパウダー 重曹 砂糖 黒砂糖 マーガリン 卵 牛乳 エバミルク アーモンド ▼オレンジ ○牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	
26 (金)	<p>●じゃこ枝豆のごはん ▲ししゃもの磯辺揚げ ■肉じゃが ◆ゆかり和え ▼味噌汁 ○美生柑 △牛乳</p> <p>【エネルギー 848kcal】 【蛋白質 37.1g】 【脂質 21.7g】 【食塩相当量 3.6g】</p> <p>●米 ちりめんじゃこ ごま油 三温糖 しょうゆ 煎りごま えだまめ ▲ししゃも てんぷら粉 あおのり 油 ■豚肉 じゃがいも たまねぎ しらすにんにく 干しいたけ サラダ油 しょうゆ 塩 三温糖 酒 みりん かつおぶし えだまめ ◆キャベツ かぶ もやし きゅうり ゆかり 薄口しょうゆ 砂糖 みりん ▼豆腐 わかめ だいこん 赤みそ 白みそ かつおぶし ○みしょうかん △牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	

4月29日(月) ~ 5月5日(日)

給食メニュー		
29 (月)	昭和の日	<p>給食予約について(お願い)</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食予約票に記入する前に必ず名前を確認し自分の予約票であることを確認してください。 予約票の記入は、「レ」のチェックをしてください。 鉛筆、又はシャープペンで濃く、はっきりと記入してください。 予約内容を機械で読み込みますので用紙は折らないでください。 <p>新入生のみなさんへ ~中学校給食の特色~</p> <p>4月23日より給食が始まります。中学校の給食は、小学校とは違った形で提供されます。最初は何とどうと思いますが、先生や先輩方をよく見て、早く慣れるようにしましょう!</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食とお弁当のどちらかを選びます。 中学校の給食は食器が重くなり、食事の量が増えます。 給食は1階の給食室カウンターから調理員さんによる配食を受け、2階の食堂や教室で食べます。 給食を持って移動する距離が長くなるので、配膳、片付けの際は十分注意して給食を運びましょう。 
30 (火)	<p>●ごはん ▲麻婆厚揚げ ■わかめサラダ ◆野菜スープ ▼オレンジ ○牛乳</p> <p>【エネルギー 829kcal】 【蛋白質 37.3g】 【脂質 26.4g】 【食塩相当量 3.5g】</p> <p>●米 ▲生揚げ 豚肉 あさり サラダ油 たまねぎ にんじん ながねぎ たけのこ にら 干しいたけ にんにく しょうが 豆みそ 赤みそ しょうゆ 酒 豆板醤 オイスターソース 中華スープの素 三温糖 豚鶏スープ でんぶん ■キャベツ わかめ にんじん 酢 サラダ油 ごま油 しょうゆ 三温糖 こしょう すりごま ◆ハム たまねぎ にんじん ほうれんそう あさり 塩 こしょう しょうゆ コンソメ 酒 豚鶏スープ ▼オレンジ ○牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	
1 (水)	<p>●かき玉うどん ▲わかさぎのフリッター ■小松菜のアーモンド和え ◆抹茶蒸しパン ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 807kcal】 【蛋白質 35.7g】 【脂質 25.4g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●うどん 卵 豚肉 こまつな にんじん 油揚げ なたと 干しいたけ ながねぎ 酒 みりん 塩 しょうゆ こんぶ かつおぶし ぶし でんぶん ▲わかさぎフリッター ■こまつな キャベツ にんじん しょうゆ みりん アーモンド ◆むしパンミックス ベーキングパウダー きな粉 抹茶 砂糖 牛乳 卵 ▼牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	
2 (木)	<p>●わかめごはん ▲豆腐のまさごあげ ■きんぴらごぼう ◆味噌汁 ▼美生柑 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 820kcal】 【蛋白質 36.3g】 【脂質 22.5g】 【食塩相当量 2.8g】</p> <p>●米 わかめ 煎りごま ▲豆腐 えび たらすり身 えびすり身 豚肉 たまねぎ にんじん ひじき 卵 小麦粉 でんぶん しょうゆ 塩 砂糖 油 ■ごぼう にんじん こんにゃく えだまめ サラダ油 しょうゆ 三温糖 酒 ごま油 煎りごま とうがらし ◆じゃがいも わかめ ながねぎ こまつな 赤みそ 白みそ かつおぶし ▼みしょうかん ○牛乳</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	
3 (金)	憲法記念日	

食材料の都合により変更になることがあります。

学校給食摂取基準:エネルギー 830kcal、たんぱく質※27~41.5g、脂質※18.4~27.7g、食塩相当量2.5g未満
※たんぱく質:学校給食による摂取エネルギー比13~20%、脂質:学校給食による摂取エネルギー比20~30%