

4月9日(金)					4月12日(月)					4月13日(火)					4月14日(水)					4月15日(木)					4月16日(金)				
献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色							
		黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑	黄	赤	緑		
牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○						
カレーライス	ごはん	○			ご飯	ごはん	○			ご飯	ごはん	○			ご飯	ごはん	○			パン	黒糖パン	○							
	牛もも肉		○		ズ	鮭の塩		○		手作	ちりめんじゃこ		○			豆腐		○		か	ミニとんかつ		○						
	おろししょうが			○	風	塩				り	かつお節		○			豚ひき肉		○		と	油		○						
	おろしにんにく			○	味	こしょう				ふ	塩昆布		○			玉ねぎ				小	とんかつソース								
	赤ワイン				マ	おろしにんにく		○		り	ごま(いり)				にら		○		ご	ごぼう			○						
	油	○			ヨ	エッグケアドレッシング	○			け	酒				竹の子		○		ら	にんじん		○							
	じゃがいも	○			ネ						油		○		白ねぎ		○		ぼ	きゅうり		○							
	玉ねぎ			○	焼	油揚げ		○							干し椎茸		○		う	とうもろこし		○							
	にんじん			○	き	さんどまめ			○			がんもどき		○		おろししょうが			小	ごましょうゆドレッシング									
	カレールウ					切り干し大根			○			大根			○	おろしにんにく			袋	玉ねぎ		○							
ウスターソース					にんじん			○			玉ねぎ			○	油		○		豆	豆腐		○							
鳥がらだし					油		○				さんどまめ			○	砂糖				み	葉ねぎ		○							
フミルックス	パイナップル缶			○	みりん						板こんにゃく			○	うすくちしょうゆ				み	みそ		○							
	みかん缶			○	うすくちしょうゆ						砂糖		○		こいくちしょうゆ				汁	削り節									
	桃缶			○	こいくちしょうゆ						みりん				塩				ねぎの	昆布									
					削り節						塩				うすくちしょうゆ				デザート	お祝いいちごゼリー									
					昆布						うすくちしょうゆ				こいくちしょうゆ														
						豚もも肉		○			こいくちしょうゆ				削り節														
						大根			○		削り節				昆布														
						にんじん			○		ゆかり			○		キャベツ													
						ごぼう			○		にんじん			○		にんじん													
						さといも		○			ゆかり					ゆかり													
						豆腐			○		デザート	ミニたい焼き																	
						白ねぎ																							
						みそ		○																					
						削り節																							
						昆布																							
	エネルギー		822	kcal		エネルギー		824	kcal		エネルギー		746	kcal		エネルギー		736	kcal		エネルギー		829	kcal		エネルギー		752	kcal
たんぱく質		22.4	g		たんぱく質		40.4	g		たんぱく質		24.8	g		たんぱく質		29.5	g		たんぱく質		28.1	g		たんぱく質		28.2	g	
脂質		23.4	g		脂質		23.3	g		脂質		17.2	g		脂質		22.1	g		脂質		23.6	g		脂質		23.2	g	

※食材購入等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

4月19日(月)					4月20日(火)					4月21日(水)					4月22日(木)					4月23日(金)					4月26日(月)																							
献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色																										
		黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑	黄	赤	緑																					
牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○																									
竹の子ご飯	ごはん	○			ごはん	ごはん	○			ごはん	ごはん	○			パン	おさつパン	○			ごはん	ごはん	○																										
	竹の子			○	豚キムチ	豚もも肉		○		豚ばら肉		○		鶏肉の香草炒め	鶏もも肉		○		鶏ひき肉		○																											
	油揚げ		○			白菜			○	チンゲン菜			○		玉ねぎ			○	木綿豆腐			○																										
	にんじん			○		白菜キムチ			○	にんじん			○		にんじん			○	塩				○																									
	昆布					にんじん			○	白菜			○		油揚げ			○	こしょう				○																									
	うすくちしょうゆ					酒			○	玉ねぎ			○		さんどまめ			○	白ワイン				○																									
	塩					おろしにんにく			○	竹の子			○		みりん				パセリ				○																									
	酒					おろししょうが			○	ピーマン			○		酒				バジル				○																									
	みりん					みりん			○	干し椎茸			○		砂糖	○		○	オリーブ油	○			塩																									
	塩さ	さわら		○			こいくちしょうゆ			○	油				○	削り節				キャベツ			○	こしょう																								
麴わ	酒					みそ			○	おろしにんにく			○		こいくちしょうゆ				きゅうり			○	みそ																									
焼ら	塩麴				赤みそ			○	塩			○	豆腐				にんじん			○	こいくちしょうゆ																											
きの					塩				こしょう				えのきたけ				エッグケアドレッシング				大根おろし																											
おかか	白菜			○	キャベツの酢の物	こいくちしょうゆ				ごま油	○			玉ねぎ			○	ベーコン			○	かたくり粉																										
	ほうれん草			○		ごま油			○	こいくちしょうゆ				にんじん			○	にんじん			○	砂糖																										
	かつお節		○			ごま(いり)			○	うすくちしょうゆ				葉ねぎ			○	玉ねぎ			○	こいくちしょうゆ																										
	うすくちしょうゆ					油			○	砂糖		○		みそ			○	キャベツ			○	みりん																										
						かたくり粉			○	中華だし				削り節				パセリ				削り節																										
具だくさんみそ汁	厚揚げ		○		高野豆腐の煮物	かたくり粉			○	かたくり粉			○	豆腐とえのきのみそ汁	昆布				白ワイン			昆布																										
	じゃがいも	○				キャベツ			○	鶏ひき肉			○																																			
	ごぼう			○		カットわかめ			○	高野豆腐			○																																			
	大根			○		きゅうり			○	にんじん			○																																			
	にんじん			○		塩				玉ねぎ			○																																			
葉ねぎ			○	砂糖			○	グリーンピース			○																																					
みそ		○		酢				油			○																																					
削り節				うすくちしょうゆ				砂糖			○																																					
昆布				もやしとニラのスープ				塩			○																																					
				鶏もも肉			○	うすくちしょうゆ																																								
				もやし			○	削り節																																								
				にら			○	昆布																																								
				玉ねぎ			○																																									
				鳥がらだし			○																																									
				うすくちしょうゆ																																												
				ごま油			○																																									
				こしょう																																												

※食材購入等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

4月27日(火)					4月28日(水)					4月30日(金)				
献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色			献立	使用材料	栄養3色		
		黄	赤	緑			黄	赤	緑			黄	赤	緑
牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○		牛乳	牛乳		○	
ご飯	ごはん	○			パン	コッペパン	○			ご飯	ごはん	○		
フ白 ラ身 イ魚	白身魚フライ		○		小袋	いちごジャム					牛もも肉		○	
小袋	油	○				鶏もも肉		○			玉ねぎ			○
	とんかつソース					こしょう					もやし		○	○
ほう うれ ん 草 の 和 え 物	ほうれん草			○	タン ドリ ー チ キン	塩					ピーマン		○	○
	もやし			○		白ワイン					にんじん			○
	ごま(いり)	○				おろしにんにく			○		こいくちしょうゆ			
	こいくちしょうゆ					おろししょうが			○		砂糖	○		
	削り節					ヨーグルト		○			削り節			
	みりん					ケチャップ					昆布			
	砂糖	○				カレー粉					みそ		○	
	豚ばら肉		○			こいくちしょうゆ					みりん			
	大根			○		油	○				ごま(すり)	○		
	にんじん			○		ベーコン		○			油	○		
	竹の子			○	ベー コンと 野菜の ソテー	キャベツ			○		ごま油	○		
	干し椎茸			○		にんじん			○		かたくり粉	○		
	豆腐		○			とうもろこし			○		油揚げ		○	
	みつば			○		油	○				ごぼう			○
	うすくちしょうゆ					有塩バター	○				大根		○	○
	塩					こいくちしょうゆ	○				にんじん		○	○
	酒					塩					さといも	○		
	削り節					こしょう					つきこんにやく			○
	昆布					ウインナー		○			白ねぎ			○
	かたくり粉	○				じゃがいも	○				塩			
						玉ねぎ			○		うすくちしょうゆ			
					ポ ト フ	にんじん			○		削り節			
						キャベツ			○		昆布			
						ブロッコリー			○		かたくり粉	○		
						白ワイン				果物	黄桃缶			○
						鳥がらだし								
						コンソメ								
エネルギー	751	kcal			エネルギー	790	kcal			エネルギー	742	kcal		
たんぱく質	27.5	g			たんぱく質	33.1	g			たんぱく質	24.6	g		
脂質	20.0	g			脂質	31.6	g			脂質	17.3	g		

※食材購入等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

4月の給食
ひとくちメモ



15日 入学お祝いメニュー

にゅうがく しんきゅう
ご入学、ご進級おめでとうございます。15日はお祝いのきもちをこめた

にゅうがく いわ
入学お祝いメニューです。

きゅうしょく きせつ しょくざい じばさん ぶつ つか りょうり ぎょうじしょく きょうどりょうり とうじょう
給食では季節の食材や地場産物を使った料理や、行事食、郷土料理が登場します。

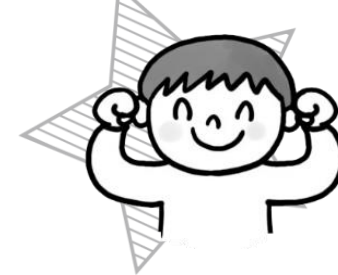
そのほかにも好きなデザートを選ぶセレクトデザートや、食べたい給食をリクエストする

リクエストメニューもあります。

こんねんど あんしん あんぜん きゅうしょく つと
今年度も安心して安全なおいしい給食になるように努めていきます。よろしくお願ひします！

がっこうきゅうしょく なな もくひょう 学校給食 7つの目標

がっこうきゅうしょく つぎ なな もくひょう
学校給食は次の7つを目標にしています。この1年で全ての星が光り輝けるよう、頑張ります



すこ じょうぶ
健やかで丈夫な
からだ
体をつくろう！



しぜん ゆた めぐ
自然の豊かな恵み、
いただく命に感謝しよう！



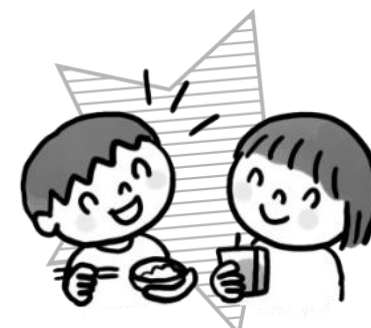
そだ ひと はこ ひと つく ひと
育てる人、運ぶ人、作る人に
ありがとうの心をもとう！



みらい つた
未来に伝える
ふるさとや伝統の食！



しょくじ たいせつ し
食事の大切さを知り、
よい食べ方を身につけよう！



マナーを守り、たすけあいで
たのしく、なかよく！



きゅうしょく
給食をとおして
しゃかい
社会をよく知ろう！