

が っ こ う き ゅ う し ょ く よ て い こ ん だ て ひ ょ う

学校給食予定献立表

が っ こ う き ゅ う し ょ く も く ひ ょ う

4月の給食目標

き ゅ う し ょ く じ ゅ ん び か た づ

「給食の準備や片付けをしよう」

こ ん だ て め い 献立名	し ょ う ざ い り ょ う 使用材料	グラム	き	あ	み どり	エネルギー (カロリー)	こ ん だ て め い 献立名	し ょ う ざ い り ょ う 使用材料	グラム	き	あ	み どり	エネルギー (カロリー)
10日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	11日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			564	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			528
	ぶたにく	30		○				とりミンチ	60		○		
ポークカレー	じゃがいも	35	○			小(高)	そばろどん	だいずのはな	5		○		小(高)
	たまねぎ	45			○	665		たまねぎ	50			○	629
コールスロー	にんじん	15			○		けんちんじる	にんじん	15			○	
サラダ	にんにく	0.3			○	中・高		さやいんげん	10			○	中・高
	しょうが	0.3			○	815		しょうが	1			○	779
いちごゼリー	あぶら	1	○					あぶら	1	○			
	ウスターソース	1						しょうゆ	6				
	ケチャップ	1						さとう	3				
	カレーこ	0.2						さけ	2				
	とりがらスープ	8						みりん	2.5				
	カレールウ	16	○					とうふ	15		○		
	キャベツ	35			○			さといも	20	○			
	にんじん	10			○			ごぼう	10			○	
	ホールコーン	8			○			しろねぎ	8			○	
	あぶら	2.4	○					にんじん	5			○	
	りんごす	4.9						いたこんにゃく	15	○			
	しお	0.17						ほししいたけ	0.5			○	
	こしょう	0.03						うすくちしょうゆ	2				
	さとう	1.2	○					さけ・みりん	1				
	おいわいいちごゼリー	1個	○					しお・だしじる					

きゅうしよく

給食がはじまりました！！

こんねんど

今年度も、子どもたちが元気に学校生活がおくれるよう、安

ぜん・あんしん

全・安心で子どもたちが楽しみにしてくれる、おいしい給食

をつく

を作っていきたいと思っています。

が っ こ う き ゅ う し ょ く

4月の給食は、配膳時間の短縮、摂食介助の配慮、時間を

かけすぎずに食べられるを目的に、品数を減らし、食べやす

い献立にしています。

ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

きゅうしよくのやくそくを
まもりましょう！

★てをきれいにあらいましょう。

★マスク・エプロン・
さんかくきんなどを
かならずつけましょう。

★きゅうしよくまえは、しずかに
すわってまちましょう。



が っ こ う き ゅ う し ょ く

学校給食について



が っ こ う き ゅ う し ょ く

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にあ

る子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることなどを目的と

しています。

きゅうしよく

給食には、たくさんの学びが詰まっています....



えいよう

栄養バランス

しよくひん

食品の種類
や特徴

かんしゆ

感謝の心

しよくりよう

食料の生産
・流通・消費

ふるさとの食文化

にんげんかんけい

よりよい人間関係の形成

しよくじ

食事の喜び
・楽しさ

せかい

世界の食文化

しよくかん

食に関する知識
・理解・関心

にほん

日本の伝統行事と行事食

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

が　っ　こ　う　き　ゅ　う　し　ょ　く　よ　て　い　こ　ん　だ　て　ひ　ょ　う

に　ゅ　う　が　く　し　ん　き　ゅ　う

学校給食予定献立表

入学・進級
おめでとう！

こ　ん　だ　て　め　い 献　立　名	し　よ　う　ざ　い　り　ょ　う 使　用　材　料 グラム	き	あ　か	み　ど　り	エ　ネ　ル　ギ　ー (カ　ロ　リ　ー)	こ　ん　だ　て　め　い 献　立　名	し　よ　う　ざ　い　り　ょ　う 使　用　材　料 グラム	き	あ　か	み　ど　り	エ　ネ　ル　ギ　ー (カ　ロ　リ　ー)
14日(月)	ぎゅうにゅう 206		○		小(低)	17日(木)	ぎゅうにゅう 206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ 80	○			518	ぎゅうにゅう	こめ 80	○			523
ごはん	やさいふりかけ 1袋		○		小(高)	ごはん	ぶたにく 40		○		小(高)
やさいふりかけ	ぶたにく 60			○	615	はるさめ 15	はるさめ 15		○		623
ぶたのしょうが	しょうが 1.5			○	中・高	とうふ 30	とうふ 30		○		771
わかめとこまつなのみそしる	しょうゆ・さけ・みりん 1	○			760	ピーマン 15	ピーマン 15			○	
	あぶら 25			○		にんじん 10	にんじん 10			○	
	キャベツ 50			○		たまねぎ 15	たまねぎ 15			○	
	たまねぎ 10			○		エリンギ 10	エリンギ 10			○	
	にんじん・きやいんげん 1	○				にんにく 0.3	にんにく 0.3			○	
	あぶら 1					しょうが 0.3	しょうが 0.3			○	
	しお・こしょう					ごまあぶら 1	ごまあぶら 1	○			
	わかめ 0.5		○			あぶら 1	あぶら 1	○			
	うすあげ 5		○			しょうゆ 3.5	しょうゆ 3.5				
	こまつな 10			○		さけ 1	さけ 1				
	たまねぎ 15			○		さとう 0.5	さとう 0.5				
	にんじん・しめじ 5			○		とりがらスープ 2.5	とりがらスープ 2.5				
	みそ 8		○			こしょう 0.03	こしょう 0.03				
	だしじる					とりにく 15	とりにく 15		○		
15日(火)	ぎゅうにゅう 206		○		小(低)	たけのこ 15	たけのこ 15			○	
ぎゅうにゅう	こめ 80	○			530	にんじん 10	にんじん 10			○	
やきとりどん	とりにく 60		○		小(高)	わかめ 0.3	わかめ 0.3		○		
すましじる	しょうが 0.3			○	620	あおねぎ 3	あおねぎ 3			○	
げんきヨーグルト	さけ・しお・こしょう				中・高	さけ 1	さけ 1				
	しろねぎ 20			○	753	しょうゆ 2	しょうゆ 2				
	たまねぎ 60			○		うすくちしょうゆ 1	うすくちしょうゆ 1				
	あぶら 1	○				しお 0.2	しお 0.2				
	しょうゆ 3.5					だしじる 2.4	だしじる 2.4				
	さとう 2.5	○				18日(金)	ぎゅうにゅう 206		○		小(低)
	みりん・さけ					ぎゅうにゅう	こめ 80	○			543
	かたくりこ 0.8					コッペパン	コッペパン 50		○		小(高)
	うすあげ 10		○			ブルーベリージャム	ブルーベリージャム 1袋				608
	はくさい 20			○		ハンバーグ	ハンバーグ 60		○		中・高
	えのきだけ 5			○		ケチャップ 7	ケチャップ 7				752
	にんじん 10			○		あかワイン 1	あかワイン 1				
	あおねぎ 2			○		ウスターソース 1.8	ウスターソース 1.8			○	
	うすくちしょうゆ・さけ					ベーコン 10	ベーコン 10				
	しお					じゃがいも 50	じゃがいも 50	○			
	だしじる・だしこんぶ					たまねぎ 15	たまねぎ 15			○	
	げんきヨーグルト 1個		○			にんにく 0.3	にんにく 0.3			○	
16日(水)	ぎゅうにゅう 206		○		小(低)	パセリ 0.03	パセリ 0.03			○	
ぎゅうにゅう	こめ 80	○			519	ジュリエンヌ	ジュリエンヌ 2	○			
ごはん	ぶたミンチ 30		○		小(高)	スープ	しお 0.2				
マーボー豆腐(麻婆豆腐)	とうふ 60		○		617	こしょう 0.03	こしょう 0.03				
ちゅうかスープ	たまねぎ 40			○	中・高	キャベツ 25	キャベツ 25			○	
	こまつな 15			○	764	たまねぎ 25	たまねぎ 25			○	
	しろねぎ・たけのこ			○		にんじん 10	にんじん 10			○	
	ほししいたけ 0.5			○		えのきだけ 5	えのきだけ 5			○	
	にんにく・しょうが			○		とりがらスープ 10	とりがらスープ 10				
	あぶら 1	○				しお 0.5	しお 0.5				
	トウバンジャン 0.5					こしょう 0.03	こしょう 0.03				
	あかみそ 5.5		○			しろワイン 1	しろワイン 1				
	しょうゆ・さけ					やさいブイヨン 0.3	やさいブイヨン 0.3				
	さとう 2.3	○									
	ごまあぶら 0.5										
	とりがらスープ 6.5										
	かたくりこ 1.5										
	とりにく 15		○								
	ホールコーン 5			○							
	ちんげんさい・たまねぎ 15			○							
	にんじん 8			○							
	わかめ 0.3		○								
	しょうが 0.3			○							
	あぶら 1	○									
	しょうゆ・しお・こしょう										
	とりがらスープ										



若竹汁（わかたけじる）



はるさきしん

はるしゅん

つか

じる

• 春先の新わかめと春が旬のたけのこを使ったすまし汁です。

• わかめは「わかめ」、竹は「たけのこ」のことです。

• たけのこは、成長がとてはやく旬の時期がすぐにすぎてしまいます。

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)