

4月学校給食献立予定表

小学校版

日	曜日	主食	飲み物	おかず	赤 血や肉をつくるもの	黄 力や体温となるもの	緑 体の調子をよくするもの	エネルギー [kcal]	蛋白質 [g]	
9	木	ツイストパン	牛乳	春の味覚シチュー ウィナーイタリアンソース② フルーツのゼリー和え	牛乳 鶏むね肉 脱脂粉乳 とろけるチーズ ウィナー	ツイストパン 油 米粉 じゃがいも ベシャメルソース オリーブ油 三温糖 ダイゼリー（あまおう・白桃）	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス トマト パセリ フルーツミックス	702	26.3	
10	金	赤飯	牛乳	野菜碗 さばのみそ煮 白菜のごま和え お祝いいちごゼリー	ごま塩 牛乳 かつお節バック 油揚げ 麦みそ さば	アルファ化赤飯 こんにやく さといも 三温糖 すりごま お祝いいちごゼリー	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ しょうが もやし はくさい こまつな	679	28.4	
13	月	中華めん	牛乳	コーンみそラーメンスープ 揚げギョーザ② 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 豚もも肉 麦みそ ギョーザ マリンセレクト カットわかめ	中華めん 油 和風ドレッシング	しょうが にんじん もやし コーン はくさい キャベツ 長ねぎ たら ぎゅうり	633	23.6	
14	火	ごはん	牛乳	かきたま汁 鶏肉の塩から揚げ② かみかみサラダ	牛乳 かつお節バック 木綿豆腐 卵 鶏むね肉 さきいか	精白米 片栗粉 油 ごま ごま油 三温糖	にんじん たまねぎ えのきだけ 糸みつば しょうが ぎゅうり だいこん	630	34.9	
15	水	ごはん	牛乳	ほうれん草のみそ汁 鮭のねぎみそ焼き 筑前煮	牛乳 かつお節バック あさり 油揚げ 玄米みそ 麦みそ 鮭のねぎみそ焼き 鶏むね肉	精白米 油 こんにやく さといも 三温糖	だいこん にんじん ほうれん草 ごぼう たけのこ 干しいたけ いんげん	578	29.3	
16	木	デニッシュ ペストリー	牛乳	スパゲッティナポリタン ローストチキン フルーツのヨーグルト和え	牛乳 ベーコン パルメザンチーズ 鶏もも肉 プレーンヨーグルト	デニッシュペストリー スパゲッティ 油	たまねぎ にんじん ピーマン しょうが セロリ フルーツミックス	732	28.4	
17	金	ごはん	牛乳	チキンカレー 皇のオムレツ グリーンサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 鶏むね肉 脱脂粉乳 すりりん花豆 星型プレーンオムレツ	精白米 油 じゃがいも 米粉 イタリアンドレッシング	しょうが たまねぎ にんじん チャツネ キャベツ ほうれん草 ぎゅうり	675	24.1	
20	月	地粉 うどん	牛乳	山菜うどんの汁 ちくわの磯辺揚げ② ひじきサラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 かつお節バック 豚もも肉 なた 油揚げ 焼き竹輪 あおのり ほしひじき ツナ	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 油 玉ねぎドレッシング	にんじん たけのこ 山菜ミックス ほんしめじ まいたけ キャベツ	574	27.9	
21	火	ごはん	牛乳	じゃがいものみそ汁 ソースカツ丼 ほうれん草のおひたし ポトルしょうゆ アセロラミルクゼリー	牛乳 かつお節バック 油揚げ 麦みそ 玄米みそ カットわかめ 鶏むね肉	精白米 じゃがいも 薄力粉 パン粉 油 三温糖 アセロラミルクゼリー	にんじん たまねぎ もやし ほうれん草	683	30.1	
22	水	ごはん	ショア マス カット	いなか汁 さばの南部焼き たけのこのおかか煮	ショア マスカット かつお節バック 豚もも肉 生揚げ 玄米みそ かつお節 さば南部焼き 鶏むね肉	精白米 さといも こんにやく 油 三温糖	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ たけのこ いんげん	618	29.7	
23	木	ココア 揚げパン	牛乳	春キャベツのクリームスープ ハンバーグデミグラスソース ヨーグルト	牛乳 ベーコン あさり 脱脂粉乳 生クリーム ハンバーグ ヨーグルト	コッパン 油 上白糖 米粉 ベシャメルソース オリーブ油 三温糖	たまねぎ にんじん コーン キャベツ セロリ	715	29.0	
24	金	ごはん	牛乳	春雨スープ 揚げ鶏のチリソースかけ 三色ナムル ナムルドレッシング	牛乳 ベーコン 木綿豆腐 鶏むね肉	精白米 油 カットはるさめ 片栗粉 三温糖 韓国ナムルドレッシング	にんじん 長ねぎ えのきだけ たら しょうが もやし こまつな	608	27.6	
27	月	中華めん	牛乳	広東麺スープ 春巻き 中華サラダ 中華ドレッシング	牛乳 豚もも肉	中華めん ごま油 片栗粉 油 カットはるさめ 中華ドレッシング	しょうが にんじん もやし たけのこ はくさい 春巻き ごぼう ぎゅうり	554	22.0	
28	火	ごはん	牛乳	生揚げのみそ汁 鶏肉の香味ソースかけ 切干大根の炒め煮	牛乳 かつお節バック 生揚げ 油揚げ 玄米みそ 麦みそ 鶏もも肉 あさり	精白米 薄力粉 油 三温糖	だいこん にんじん ほうれん草 長ねぎ しょうが 切干大根	669	30.2	
30	木	バター ロール	牛乳	ABCスープ 白身魚フライ ゆでブロッコリー マヨネーズ	牛乳 ベーコン ホキフライ	バターロール 油 じゃがいも マカロニ マヨネーズ	たまねぎ にんじん キャベツ ほうれん草 ブロッコリー	603	22.7	
給食回数 15回 ※太字の食材は、神川町の地場産食材です。								4月の平均摂取量	644	27.6
材料入荷による多少の変更はご了承ください。								小学生（9～10歳）の摂取基準値	650	21～32.5



保護者の方へ

給食センターからのお願い

☆入院などの理由で休みが長引きそうな場合は、
担任の先生に連絡し給食の停止をお願いします。



☆はしセットは毎日洗い、清潔なものを忘れずに持ってきてください。
破損、紛失した場合は、学校で購入できますのでお申し出ください。



はし 一膳： 130円
スプーン： 70円

はし箱： 180円
1セット： 380円





ご入学 ご進級 おめでとうございます

本年度も学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食を届けていきたいと思えます。毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。また、神川町学校給食センターでは、地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全面や衛生面に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。今年度も1年間よろしくお願いいたします。

学校給食、それは教育



おいしく学ぶ
健康的な食事!

楽しく身に付ける
社交性と協働!

自然の恵み
社会のしくみを
食べて実感!

学校給食は、ただ食事をとる時間ではなく、大切な「学びの時間」です。給食を通して、栄養バランスのとれた健康的な食事をおいしく学び、毎日の食生活に生かす力を育てています。また、友だちと協力して準備や片付けを行い、楽しく食べる中で、思いやりや協働する力、社会性も身につけていきます。さらに、食材の背景にある自然の恵みや、食べ物が届くまでの人々の働きなど、社会の仕組みについても実感をもって学ぶことができます。学校給食は、心と体を育てる大切な教育の一つです。学校の給食の時間では、このようなことを指導していきます。



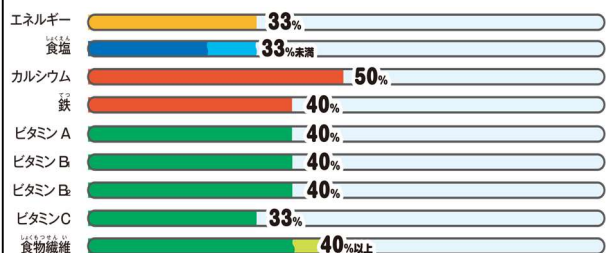
保護者の方へ

- ☆食物アレルギー等で、食事に制限があり、ご心配・ご不明な点がありましたら担任の先生、栄養士までご相談ください。(アレルギー対応給食の提供は行っておりませんが、給食に使用する食材について、アレルゲンの情報提供を行っておりますので、ご希望の方はお申し出ください。)
- ☆安全面・衛生面を考え、給食の持ち帰りは一切禁止としておりますので、ご理解をお願いします。
- ☆神川町学校給食センターは、調理員17名(委託調理)で920食の給食を作っています。
- ☆児玉郡市産のお米や旬の野菜など使用できる食材について、できる限り地場産物を取り入れております。

学校給食に関するお知らせ

学校給食の栄養

1日の食事摂取基準¹⁾などに
対する学校給食の割合



学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。成長期に必要な栄養素と家庭で不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっています。