



令和7年 学校給食4月分予定献立表



知多市立八幡給食センター

小学校

日	曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal)	
			赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻		緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
11	金	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米			
		チキンナゲット 2c	とり肉				でんぷん 米粉	油	577	
		キャベツのあかじそあえ			しそ	キャベツ				
		たまねぎのみそしる	ぶた肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ エリンギ ねぎ	じゃがいも		25.4	
		おいわいさくらのジュレ					砂糖			
14	月	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		657	
		さばのしおやき	さば							
		にくじやが	ぶた肉 さつまあげ		にんじん	玉ねぎ グリンピース こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	29.2	
		きゅうりのこんぶあえ		こんぶ		きゅうり				
15	火	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		631	
		キャベツいりメンチカツ	牛肉 ぶた肉			キャベツ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉	油		
		ぶたにくのすきやきふうに	ぶた肉 かまぼこ 豆腐		にんじん ねぎ	こんにゃく 玉ねぎ ねぎ	砂糖	油	24.5	
		オレンジ				オレンジ				
16	水	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン		619	
		たらのハーブやき	たら							
		ポークピーンズ	大豆 ぶた肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油	33.4	
		ごぼうサラダ	ツナ			ごぼう キャベツ きゅうり コーン		ごまドレッシング		
17	木	ソフトめん ぎゅうにゅう		牛乳			ソフトめん			
		さんさいいりわふうかけじる	とり肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	たけのこ わらび しめじ なめこ 干しいたけ ねぎ	でんぷん		578	
		あつやきたまご	たまご				砂糖 でんぶん			
		やさいのおかかあえ	かつおぶし		小松菜	はくさい	砂糖		30.4	
18	金	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦			
		あいちけんさんしょくざいいり ぎょうざ 2c	ぶた肉	しょくいくのひ	にんじん	玉ねぎ れんこん	小麦粉 でんぶん		606	
		ビビンバ	ぶた肉		にんじん 小松菜	にんにく もやし	砂糖 ごま油			
		わかめスープ	とり肉 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ コーン ねぎ	でんぶん		25.1	
		ヨーグルト		ヨーグルト						
21	月	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		578	
		ひじきごはんのぐ	ちくわ	ひじき	にんじん	グリンピース	砂糖			
		はんぺんのおこのみあげ	はんぺん		ねぎ	しょうが ねぎ	小麦粉	油	23.4	
		ごじる	大豆 豆乳 ぶた肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ごぼう 大根 ねぎ				
22	火	ごはん ぎゅうにゅう	1年生の給食が始まります	牛乳			米		663	
		こめこのカレーライス	ぶた肉	スキムミルク	にんじん	玉ねぎ グリンピース	じゃがいも	油		
		やきウインナー	ウインナー						24.7	
		ツナサラダ	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ノンエッグマヨネーズ		
23	水	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦		602	
		しゅうまい 2c	ぶた肉			玉ねぎ	パン粉 でんぶん 小麦粉			
		マーボーどうふ	豆腐 ぶた肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく ねぎ	砂糖 でんぶん	油 ごま油	27.8	
		やさいのナムル			小松菜	もやし	砂糖	ごま油 ごま		
24	木	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		583	
		たらフライのレモンソースかけ	たら			レモン果汁	小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	油		
		こまつなのごまあえ	ツナ		小松菜	もやし	砂糖	ごま		
		みだくさんじる	ぶた肉 油揚げ 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ	じゃがいも でんぶん		24.7	

★ つぎのページへつづきます

今月の愛知県産の食材



米



牛乳



小松菜



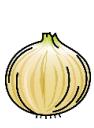
きゅうり



キャベツ



卵



玉ねぎ

日	曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー(kcal)	
			赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実		
25	金	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン		610	
		チキンハムステーキ	ぶた肉 とり肉							
		はるやさいのクリームスープ	とり肉	牛乳 スキムミルク 生クリーム	にんじん バセリ	玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉	バター 油	26.5	
		コールスローサラダ			にんじん	コーン キャベツ		ドレッシング		
28	月	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦		630	
		コロッケ	ぶた肉 牛肉		にんじん バセリ	玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉 パン粉	油		
		やさいとツナのあえもの	ツナ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		24.4	
		ぶたじる	ぶた肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	大根 ねぎ	じゃがいも			
30	水	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		617	
		ハンバーグのたまねぎソースかけ	とり肉 ぶた肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん	大豆油		
		ひじきとだいじのいために	大豆 とり肉	ひじき	にんじん さやいんげん		砂糖	油		
		かきたまじる	たまご 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 干しこいたけ ねぎ	でんぶん		27.8	

※都合により献立を変更することがあります。※調味料やだし等については記載していません。

給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょう。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

- 手をぬらし、せっけんをつけて泡立ててください。
- 手のひら・手の甲・指先・指の間・手首をこするように洗う。
- 泡と汚れをしっかりと洗い流す。
- 清潔なハンカチやタオルで水分をふく。

食べているときは…

食べ物が残るののがまだまつまつでいるよ！

食べ物が残るののがまだまつまつでいるよ！

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。

給食が始まります！

あせらずに、よくかんで味わっていただきましょう。

給食では旬の食品を取り入れているため、皮付きの果物や、骨のある魚が登場します。初めて食べる食品もあるかもしれません。

ご家庭で食べ方をおしえていただけますと、お子さまが自信をもって食べることができます。

毎月の献立表をご活用ください。