

4月 小学校給食献立表



目標

準備や後片付けをきちんとしよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質 (g)
9 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		688
	こめこのしろみざかなフライ	ホキ				米粉	米油	
	こまつなのおひたし			こまつな	コーン	砂糖		
	わかたけじる	鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん みつば	たけのこ	でんぷん		
	はなみだんご			よもぎ		米粉 砂糖		26.0
12 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		611
	さわらのしおこうじやき	さわら						
	じゃがいものうまに	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにやく	じゃがいも 砂糖		
	キャベツのゆかりあえ			赤しそ	キャベツ			29.4
13 火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		608
	マーボー豆腐	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
	ひじきとはるさめのごまずあえ	ささみ	ひじき	にんじん こまつな	コーン	はるさめ 砂糖	ごま油 ごま	
	オレンジ				オレンジ			26.6
14 水	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		640
	ミートソース	豚肉		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖 でんぷん		
	しろみざかなのフリッター(2こ)	たら オキアミ				小麦粉 でんぷん	大豆油	
	やさいソテー			ピーマン にんじん	キャベツ		米油	28.6
15 木	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		625
	さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉		
	きりぼしだいこんのにももの	鶏肉		にんじん さやいんげん	切り干し大根	砂糖	米油	
	かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	でんぷん		29.9
16 金	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		615
	とりにくのハーブやき	鶏肉						
	まめまめサラダ (ごまドレッシング)	大豆 ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆 ツナ		にんじん	枝豆 キャベツ		ごまドレッシング	
	コーンクリームスープ とうにゅうじたて	ベーコン 豆乳		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン	じゃがいも でんぷん		27.7
19 月	☆1年生給食開始☆							618
	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		
	カレー	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		
	ツナサラダ (やさいドレッシング)	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	
	いちご(2こ)				いちご			20.8
20 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		652
	ハンバーグのおろしソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			だいこん 玉ねぎ	砂糖 でんぷん パン粉		
	ごもきんぴら	ちくわ		にんじん さやいんげん	ごぼう こんにやく	砂糖	ごま油	
	しんたまねぎと じゃがいものみそじる	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	じゃがいも		25.2
21 水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		687
	おやこに	鶏肉 卵 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ 切り干し大根 干しいたけ	砂糖 でんぷん		
	キャベツとなまあげのいためもの	豚肉 生揚げ			キャベツ	砂糖 でんぷん	米油	
	プチみかんゼリー				みかん果汁	砂糖		26.2
22 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		694
	はるまき	豚肉		にんじん なら	キャベツ もやし エリンギ	でんぷん 小麦粉	米油 大豆油	
	やさいとにくだんごのあまずに	牛肉 豚肉 鶏肉		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ 枝豆 エリンギ しょうが	砂糖 でんぷん パン粉	米油	
	ちゅうかサラダ	ツナ			キャベツ コーン	はるさめ 砂糖	ごま油	20.8
23 金	こがたロールパン 牛乳		牛乳			パン		660
	ウインナーのケチャップソースかけ(2ほん)	ウインナー				砂糖 でんぷん		
	きりぼしだいこんいりやきそば	豚肉 いか はんぺん かつおぶし		にんじん	キャベツ しょうが 切り干し大根	やきそばめん	米油	
	フルーツのゼリーよせ				もも缶 パイン缶 みかん缶	砂糖		27.0

うらへつづきます

4月 小学校給食献立表



目標
準備や後片付けをきちんとしよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質 (g)
26 月	ふきいりごもくごはん (アルファかまい)	鶏肉 油揚げ	牛乳	にんじん	ふき 干しいたけ	アルファ化米 アルファ化もち米		560
	いわしのうめに	いわし		赤しそ	梅肉	砂糖 でんぷん		
	きゅうりとたくあんのごまあえ				きゅうり 大根漬け		ごま	
	とうふとゆばのすましじる	豆腐 湯葉		にんじん ねぎ	だいこん 玉ねぎ えのきたけ ねぎ			26.5
27 火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		626
	ビビンバ(にくたまごそばろ)	豚肉 鶏レバー 卵			にんにく	砂糖	米油	
	(やさいなマル)			ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま油	
	(たれ)	みそ			しょうが	砂糖	ごま油	
	ワンタンスープ	鶏肉		にんじん ねぎ チンゲンサイ	干しいたけ 玉ねぎ ねぎ	ワンタン皮 でんぷん		29.2
28 水	ヨーグルト		ヨーグルト					
	ごはん 牛乳		牛乳			米		626
	まぐろとこうやどうふのあげに	まぐろ 高野豆腐		にんじん		でんぷん 米粉 砂糖	米油	
	はくさいのこんぶあえ		塩こんぶ		はくさい			
30 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		631
	ツナとポテトのチーズやき	ツナ	チーズ		玉ねぎ	じゃがいも	米油	
	やさいのスープに	フランクフルト		にんじん パセリ	玉ねぎ キャベツ エリンギ コーン			
	あまなつポンチ				甘夏みかん缶 パイン缶 もも缶 アップルジュース			25.0

＜今月の愛知県産の野菜・くだもの＞

キャベツ きゅうり こまつな だいこん
きりぼしだいこん たまねぎ チンゲンサイ
にんじん ねぎ はくさい パセリ ふき
ほうれんそう みつば もやし いちご

おぶちゃんマーク
愛知県の郷土料理・地場産物 使用日



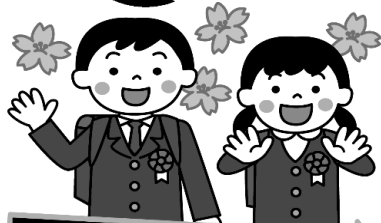
26日(月) ふきいりごもくごはん

大府市のホームページで【学校給食でお勧めレシピ】として栄養教諭や給食調理員がお勧めするレシピを掲載しています。ぜひご覧いただき、家庭でもお試しください。

平均値	636
	26.5
基準値	630
	26.0



ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの实践活动を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



給食当番に なったら・・・

