

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) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
11 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		616
	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ちゅうかあえ	ささみ	ひじき	にんじん	キャベツ	はるさめ 砂糖	ごま油	
	おいおいデザート(いちごジュレ)				いちご果汁 クランベリー果汁	砂糖		25.7
12 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		565
	こめこのしろみざかなフライ	ホキ				米粉	米油	
	あおなのおかかあえ	かつお節		こまつな	コーン	砂糖		
	けんちんじる	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ 干しいたけ	さといも		24.4
13 水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		677
	ハヤシライス	豚肉		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも 小麦粉 砂糖	豆乳マーガリン	
	カラフルやさいソテー	ウインナー		赤ピーマン	キャベツ		米油	
	てづくりとうにゅうココアプリン	豆乳				砂糖	ココア	22.8
14 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		642
	さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉		
	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 こんにゃく	じゃがいも 砂糖		
	やさいのこんぶあえ		塩こんぶ	にんじん	はくさい			29.7
15 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		581
	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		
	ごもくきんぴら	豚肉		にんじん さやいんげん	れんこん ごぼう こんにゃく	砂糖	ごま油	
	オレンジ				オレンジ			25.8
18 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		599
	さわらのしょうゆこうじやき	さわら						
	キャベツとなまあげのみそいため	豚肉 生揚げ みそ			キャベツ	砂糖 でんぷん	米油	
	わかたけじる	鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん みつば	たけのこ えのきたけ			31.7
19 火	☆1年生給食開始☆							611
	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 (わふうドレッシング)	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	21.3
20 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		648
	ハンバーグのたまねぎソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん パン粉		
	ひじきとたけのこのいためもの	ささみ	ひじき	にんじん さやいんげん	たけのこ	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		27.4
21 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		572
	きびなごのかりかりフライ (1〜3ねん2こ、4ねん〜3こ)		きびなご			じゃがいも でんぷん 米粉パン粉 げん米粉	油 米油	
	ほうれんそうのごまあえ			ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま	
	ごじる	豚肉 大豆 豆腐 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ			23.2



春野菜を食べよう



春は旬の野菜には、ふき・たけのこ・アスパラガス・さやえんどう・新玉ねぎ・山菜などがあります。少し苦いものや独特の香りのあるものが多いです。春は動物や草木が目を目をさまして、活動を始める季節です。苦みや香りのある春ならではの食べものを食べて、わたしたちの体もしっかり目ざめさせましょう。



ふき



たけのこ



アスパラガス



さやえんどう



新たまねぎ



わらび



ぜんまい

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) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
22 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		576
	やきぎょうざ(2こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	パン粉 でんぷん 小麦粉		
	はっぼうさい	豚肉 えび		にんじん チンゲンサイ	はくさい 玉ねぎ 干しいたけ たけのこ しょうが	でんぷん	米油 ごま油	
	キャベツとしらすのサラダ (ごうみじおドレッシング)		しらす干し	にんじん	キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	25.4
25 月	ふきいりごもくごはん 牛乳 (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		564
	いわしのうめ	いわし		赤じそ	梅肉	砂糖 でんぷん		
	きゅうりとたくあんのあえもの				きゅうり 大根漬け			
	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			27.2
26 火	こがたロールパン 牛乳		牛乳			パン		648
	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	あおのり	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	
	あまなつポンチ				もも缶 パイン缶 甘夏みかん缶 オレンジジュース			27.2
27 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		606
	とりにくのかからあげ	鶏肉			しょうが	でんぷん	米油	
	キャベツのゆかりあえ			赤じそ	キャベツ			
	たまねぎとじゃがいものみそしる	油揚げ 豆腐 みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	じゃがいも		23.4
28 木	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		617
	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	
	(やさいナムル)			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		
	ヨーグルト		ヨーグルト					28.1

平均値	609
	25.9
基準値	630
	26.0



25日(月)
ふきいりごもくごはん
(郷土料理)

学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多岐にわたる活動に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

【今月の愛知県産の野菜・くだもの】
さといも キャベツ きゅうり
こまつな だいこん 玉ねぎ
切り干し大根 チンゲンサイ
ねぎ はくさい パセリ
ほうれんそう みつば
れんこん ふき いちご

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。



・物資の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。・献立について不明な点は、各学校までお問い合わせください。