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)
11	火	ごはん　牛乳		牛乳			米		
		マーボーどうふ	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		634
		はるさめとひじきのちゅうかあえ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ　コーン	はるさめ　砂糖	ごま油	
		しんきゅうおいわいデザート	豆乳			いちご	砂糖　水あめ		26.4
12	水	ごはん　牛乳		牛乳			米		
		こめこのホキフライ	ホキ				米粉	米油	576
		キャベツのおかかあえ	かつおぶし			キャベツ　コーン	砂糖		
		わかたけじる	鶏肉　豆腐　油揚げ	わかめ	にんじん　みつば	たけのこ　えのきたけ			26.2
13	木	ソフトめん　牛乳		牛乳			ソフトめん		
		ミートソースかけ	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		610
		カラフルやさいソテー	ウインナー		赤ピーマン	キャベツ　黄ピーマン		米油	
		いちご				いちご			26.4
14	金	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　大麦		
		ハンバーグのたまねぎソースかけ	鶏肉　豚肉			玉ねぎ	砂糖　でんぷん		583
		きゅうりとたくあんのごまあえ				きゅうり　大根漬け		ごま	
		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　えのきたけ	さといも		26.7
17	月	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　大麦		
		おやこに	鶏肉　卵　かまぼこ		にんじん　ねぎ	玉ねぎ　切り干し大根 干ししいたけ　ねぎ	砂糖　でんぷん		649
		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	
		てづくりとうにゅうプリン	豆乳				砂糖	ココア	29.5
18	火	ごはん　牛乳		牛乳			米		
		さわらのしょうゆこうじやき	さわら						564
		あおなのごまあえ			こまつな　にんじん	コーン	砂糖	ごま	
		じゃがいもとたまねぎのみそしる	豚肉　豆腐　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		26.6
19	水	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　大麦		
		やきウインナー （1ねん1ぽん、2ねん～2ほん）	ウインナー						658
		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 枝豆		ドレッシング	25.2
20	木	こがたロールパン　牛乳		牛乳			パン		
		レバーいりつくね（2こ）	鶏肉　豚肉　鶏レバー			玉ねぎ	でんぷん　砂糖		562
		きりぼしだいこんいりやきそば	豚肉　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			26.2
21	金	ごはん　牛乳		牛乳			米		
		まぐろとこうやどうふのあげに	まぐろ　高野豆腐				でんぷん　砂糖	米油	633
		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	
		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			29.7
24	月	ふきいりごもくごはん （アルファかまい）　牛乳	鶏肉　油揚げ	牛乳	にんじん	ふき　干ししいたけ	アルファ化米 アルファ化もち米		578
		いわしのしょうがに	いわし			しょうが	砂糖　でんぷん		
		やさいとわかめのあえもの		わかめ		はくさい　もやし			
		とうふとゆばのすましじる	豆腐　かまぼこ　湯葉		にんじん　ねぎ	だいこん　玉ねぎ えのきたけ　ねぎ			27.8

＜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
チンゲンサイ　にんじん　ねぎ　はくさい　ほうれんそう
ふき　みつば　れんこん　さやえんどう

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。

おぶちゃんマーク

24日（月）
ふきいりごもくごはん
（郷土料理）

【春野菜を食べよう】

長い冬が明けて、春は芽吹きの季節です。春が旬の野菜には、山菜・ふき・たけのこ・さやえんどう・アスパラガスなどがあります。動物や草木は目を覚まして、活動を始めます。独特な苦みや香りのある野菜を食べて、わたしたちの体もしっかり目覚めさせましょう。

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)
25	火	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　大麦		666
		はるまき	豚肉		にんじん　にら	キャベツ　もやし エリンギ	でんぷん　小麦粉 砂糖　水あめ	米油　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　しょうが	砂糖　でんぷん　パン粉	米油	
		キャベツとじゃこのちゅうかサラダ		しらす干し		キャベツ　もやし	砂糖	ごま油	20.5
26	水	ごはん　牛乳		牛乳			米		600
		しろみざかなフリッター （1ねん1こ、2ねん～2こ）	あじ	オキアミ			小麦粉　でんぷん　砂糖	油	
		ごもくきんぴら	豚肉		にんじん さやいんげん	ごぼう　れんこん こんにゃく	砂糖	ごま油	
		ぶたじる	豚肉　豆腐　みそ		にんじん　ねぎ	だいこん　ごぼう　ねぎ	じゃがいも		26.0
27	木	クロスロールパン　牛乳		牛乳			パン		603
		とりにくのバーベキューソースかけ	鶏肉			レモン果汁 にんにく　りんご	砂糖　でんぷん		
		かいそうサラダ （あおじそドレッシング）	ツナ	ひじき　昆布 わかめ	にんじん	キャベツ　枝豆		ドレッシング	
		とうにゅういりコーンポタージュ	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		25.8
28	金	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　大麦		595
		ビビンバ(にくたまごそぼろ)	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	
		ビーフンスープ	鶏肉	わかめ	にんじん　にら	玉ねぎ　はくさい 干ししいたけ	ビーフン		
		ヨーグルト		ヨーグルト					29.5

平均値	608
	26.6
基準値	640
	26.5

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

給食等を通して学び、身に付けたいこと（食育の視点）

食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

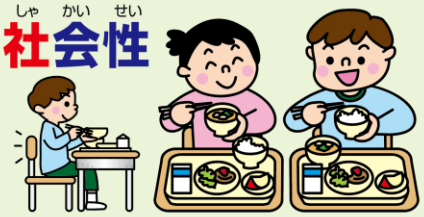
食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典：文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』（H31.3）

・基準値を児童の実情に合わせ変更しました。

・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。