令和6年度

4月学校給食予定献立表

秦野市立末広小学校　神奈川県立秦野支援学校　給食回数　14回

ひづけ・その他	今年度の給食室スタッフ	10日（水）	11日（木）	12日（金）
ぎゅうにゅう こんだて	栄養士 今年度からお世話になります。湯川　真佑（ゆかわ　まゆ）です。みなさんに喜んで食べてもらえる献立作りをしていきたいと思っています。よろしくお願いします。 調理員さん　調理業務委託 明るくて元気な葉隠勇進（株）の調理員さん8名が給食を作ります。 安全安心、そしておいしい給食づくりに努めてまいります。	ぎゅうにゅう デザート　やさいソテー （チキンカレー） チキンカレーライス （はつがげんまいいりごはん）	ぎゅうにゅう ビーンズミートボール コーンちゅうかスープ あじつけパン	ぎゅうにゅう デザート　とりにくとやさいのナムル ごはん　マーボーどうふ
きいろ　炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品		精白米　発芽玄米　じゃがいも　米油 カレールウ　ごま油	味付パン　米油　ごま油　でんぷん 小麦粉　パン粉　さとう	精白米　米油　ごま油　さとう でんぷん　白ごま りんごのタルト
あか　たんぱく質・無機質（カルシウム） おもにからだをつくるもとになる食品		牛乳　とり肉　おから おめでとうゼリー（豆乳・いちご）	牛乳　とり肉　とうふ　豚肉　ひよこ豆	牛乳　とうふ　豚肉　みそ　とり肉
みどり　ビタミン・無機質 おもにからだのちょうしをととのえるもとになる食品		にんじん　玉ねぎ　にんにく　しょうが りんごソース　パセリ　小松菜 キャベツ　コーン	コーン　玉ねぎ　にんじん　干し椎茸 小松菜	にんにく　しょうが　にんじん　長ねぎ グリーンピース　もやし　小松菜
中学年提供栄養量　エネルギー　たんぱく質　脂質　塩分		674kcal　21.4g　19.5g　2.0g	658kcal　27.3g　25.5g　2.5g	687kcal　25.8g　20.5g　2.2g

15日（月）	16日（火）	17日（水）	18日（木）	19日（金）
ぎゅうにゅう ふりかけ　あじのからあげ ごはん　はるやさいのうまに	ぎゅうにゅう デザート　（ツナサラダ） ツナサンド　やさいのスープに （ソフトフランスパン）	はっこうにゅう てまきのり　ぶたにくのふうみあげ てまきさくらずし　しらたまじる	ぎゅうにゅう はるキャベツのサラダ ミルクパン　マカロニのクリームに	ぎゅうにゅう デザート　（ビビンバのぐ） ビビンバ　わかめスープ （むぎいりごはん）
精白米　じゃがいも　米油　さとう 小麦粉　でんぷん	ソフトフランスパン　米油　じゃがいも	精白米　さとう　白玉粉　小麦粉 白ごま　米油	ミルクパン　マカロニ　米油　バター 小麦粉　さとう	精白米　麦　米油　ごま油　さとう 白ごま
牛乳　のりかつおふりかけ とり肉　うずらの卵　あじ	牛乳　ツナ缶　とり肉	発酵乳　ちくわ　油揚げ　手巻きのり とうふ　とり肉　なると　豚肉　おから	牛乳　とり肉　豚肉	牛乳　豚肉　わかめ　とうふ　とり肉
しょうが　にんじん　玉ねぎ　たけのこ こんにゃく　さやえんどう	玉ねぎ　にんじん　パセリ　キャベツ セロリ　小松菜　いちごプリン	さくらごはんの素　干し椎茸　大根 にんじん　しめじ　小松菜　しょうが 玉ねぎ　パセリ	玉ねぎ　にんじん　マッシュルーム 小松菜　キャベツ　もやし　しょうが レモン	にんにく　長ねぎ　干し椎茸 にんじん　もやし　小松菜 えのきだけ　フルーツ野菜ゼリー
623kcal　26.9g　16.8g　1.6g	619kcal　25.7g　19.8g　2.3g	643kcal　27.0g　14.1g　2.4g	636kcal　25.5g　21.2g　2.2g	628kcal　24.2g　16.9g　1.8g

22日（月）	23日（火）	24日（水）	25日（木）	26日（金）
ぎゅうにゅう デザート　（さけそぼろ） さけそぼろごはん　とんじる （ごはん）	ぎゅうにゅう いかのマリネ くろパン　ポークビーンズ	ぎゅうにゅう デザート　ポテトサラダ （カレー） ソフトめんカレーあんかけ （ソフトめん）	ぎゅうにゅう ひじきのいりに ごはん　チキンカツキャベツソテー	ぎゅうにゅう アメリカンドッグ コーンピラフ　はるさめスープ
精白米　米油　白ごま　じゃがいも 米油　米粉ドック（チョコ）	黒パン　じゃがいも　米油　さとう でんぷん　小麦粉	ソフトめん　カレールウ　じゃがいも 米油　さとう	精白米　小麦粉　パン粉　米油 さとう	精白米　バター　春雨 ホットケーキの素　米油　さとう
牛乳　塩ざけ　豚肉　とうふ　みそ	牛乳　豚肉　大豆　いか	牛乳　とり肉　豆乳　ヨーグルト	牛乳　とり肉　ひじき　大豆 さつま揚げ	牛乳　とり肉　とうふ フランクフルトソーセージ
にんじん　こんにゃく　大根　にんじん ごぼう　長ねぎ　小松菜	にんじん　玉ねぎ　トマトピューレ さやいんげん　しょうが　セロリ パセリ	玉ねぎ　にんじん　キャベツ　長ねぎ しょうが　にんにく　小松菜　コーン きゅうり	にんにく　パセリ　キャベツ　にんじん こんにゃく　しめじ	コーン　玉ねぎ　パセリ　にんじん 干し椎茸　小松菜
681kcal　27.2g　21.9g　2.1g	607kcal　28.6g　20.4g　2.4g	650kcal　24.0g　16.6g　2.6g	680kcal　24.5g　24.8g　1.5g	685kcal　22.5g　25.0g　2.6g

29日（月）　昭和の日	30日（火）
	ぎゅうにゅう デザート　やさいいりやきにく ごはん　みそしる
	精白米　じゃがいも　米油　さとう ごま油　白ごま
	牛乳　油揚げ　わかめ　みそ　豚肉
	長ねぎ　えのきだけ　小松菜　もやし にんにく　玉ねぎ　にんじん　にら ぶどうゼリー
	637kcal　24.0g　18.4g　2.2g

毎月、献立表を配布します。
- 献立名、使用する食品名、栄養量（中学年）（エネルギー・たんぱく質・脂肪・塩分）が記入されています。
- ご家庭のメニューと重ならないように参考にしてください。
- その日に不足している食品を補っていただけると助かります。
- ご家庭のメニューの参考にしていただいてもうれしいです。
- 給食についてお子様との会話の参考にしてください。
- 食物アレルギーがあるお子様の保護者の方は食材のチェックをしてください。

（学校で対応が必要な方は、医師の診断を受け「学校生活管理指導表」を提出する必要があります。）
- ご意見、ご感想などもお聞かせください。

学校給食の献立は「学校給食摂取基準」にもとづいて立てています。

エネルギー	650kcal
たんぱく質	24.4g
脂質	21.6g以下
食塩	2g未満

＊裏面の給食だよりもご覧ください。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育んでいきます。さらに給食を「生きた教材」として、健康的に過ごすための食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む食育が進められます。

みんなで守って楽しい給食にしよう

- 給食を食べる前には手を石けんでしっかり洗いましょう。
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつはしっかりしましょう。
- 給食当番の人は白衣をきちんと着て、髪の毛が出ないように、ぼうしをしっかりかぶりましょう。マスクもきちんとつけましょう。
- できるだけ好き嫌いをせず、苦手なものでも一口挑戦してみてください。いろいろな料理や食べ物のおいしさをたくさん知ってもらいたいです。
- 食べ終わったら、食器はきちんと重ね、はしやスプーンは向きをそろえて返してください。

＊給食当番で熱がある・おなかの調子が悪い・吐き気がする。こんなときには担任の先生に言って、当番を違う人と代わってもらうようにしてください。