



令和 8 年度

給食だより 4月号

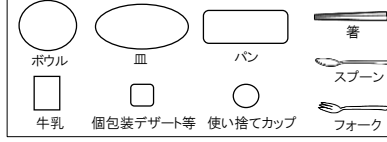
給食回数 14 回

問合せ
秦野市学校給食センター(はだのっ子キッチン)
電話番号 0463-86-6525 (直通)

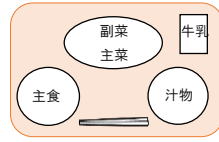


ご入学・ご進級おめでとうございます
 新年度が始まりました。調理員と共に「はだのっ子キッチン」から給食をお届けします。給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい“食”に関する情報を発信していきたいと思ひます。学校給食及び食育に、ご理解ご協力をお願いいたします。

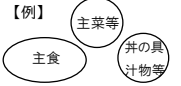
【図が表すもの】



【基本の形】



井や味付きご飯の日は、血に主食、ポウルにおかずを盛り付けてね！



実施日 日 曜	献立	主 な 材 料 と そ の 働 き			栄 養 量				給食センター栄養士からの ひとくちメモ	学 年	本 町	南	東	北	大 根	西	南 が 丘	洗 沢	鶴 巻
		おもに体の組織をつくる 1群・2群	おもに体の調子を整える 3群・4群	おもにエネルギーとなる 5群・6群	1人当り (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (%)	塩分 (g)											
10 金		豚肉 昆布 木綿豆腐 なると牛乳	にんにく しいたけ 玉ねぎ にら きゅうり にんじん しめじ 小松菜	米 サラダ油 (米油) 砂糖 片栗粉 ごま油 白玉	720	30.7	25.6	2.9	ご入学、ご進級おめでとうございます☆マナーを守って楽しい給食の時間にしましょう。 焼肉丼は、ごはんの上に具を盛り付けて食べてください。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13 月		豚肉 牛乳	しょうが 玉ねぎ にんじん キャベツ トマトピューレ グリンピース ホールコーン	米 もち麦 じゃがいも サラダ油 (米油) ハヤシルー	751	28.5	22.6	2.9	給食の前には、全員が手を洗い、身の回りを片付けましょう。当番の人は、エプロン・三角巾・マスクをしましょう。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14 火		ソーセージ 鶏肉 牛乳	にんじん 玉ねぎ ピーマン セロリ マッシュルーム トマトピューレ ホールコーン 小松菜	黒パン スパゲティ サラダ油 (米油) じゃがいも	757	29.0	18.2	3.8	中学校給食のパンは個包装です。片付ける時は、パンの袋は小さく結んで、配膳時の大きなビニール袋にまとめましょう。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15 水		鶏肉 牛乳	にんじん しいたけ 長ねぎ えのきたけ 小松菜	米 カルシウム強化米 砂糖 片栗粉 冷凍うどん こんにゃく オレンジゼリー	738	31.8	23.4	3.4	★入学・進級祝い★ 「寿司」は長寿や幸福を司る縁起の良い料理とされています。学校生活が楽しく平和であることを願っています。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
16 木		木綿豆腐 豚ひき肉 赤みそ 餃子 鶏ささみ 牛乳	しょうが にんにく にんじん 小松菜 長ねぎ 緑豆もやし	米 カルシウム強化米 サラダ油 (米油) 砂糖 片栗粉 米油 ごま油 ごま	858	35.9	34.6	2.8	新生活の疲れがたまっていないか? 「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけて生活リズムを整えましょう。朝ごはんを食べると一日元気に過ごせます。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
17 金		塩鮭 油揚げ 花かつお 豚肉 赤みそ 白みそ 牛乳	キャベツ にんじん 小松菜 大根 長ねぎ ごぼう	米 じゃがいも こんにゃく	721	41.2	27.6	3.2	鮭はスチームコンベクションオープンでふわりと焼き上げています。魚の骨に気を付けて、よく噛んで食べましょう。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
20 月		豚肉 牛乳	キャベツ 玉ねぎ にんじん たけのこ 小松菜 ホールコーン	米 カルシウム強化米 砂糖 ごま油 片栗粉 じゃがいも 米油 サラダ油 (米油)	760	26.4	27.6	2.3	牛乳にはカルシウムが豊富です。カルシウムは骨の成長や体の調節にたくさん使われるため、中学生は大人よりも多くとる必要があります。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
21 火		鶏肉 牛乳	しょうが キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン クリームコーン 玉ねぎ	ロールパン 片栗粉 米油 砂糖 サラダ油 (米油) マカロニ じゃがいも	800	30.8	41.2	3.4	片付けの時には、スプーンとフォークは向きをそろえて、それぞれが混ざらないように戻しましょう。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
22 水		豚肉 赤みそ 牛乳	にんにく キャベツ にんじん 長ねぎ ピーマン しいたけ しょうが 緑豆もやし しめじ にら 小松菜	米 カルシウム強化米 サラダ油 (米油) 砂糖 片栗粉 はるさめ ごま油 いちごゼリー	725	28.8	24.2	3.3	いちごは冬から春が旬の果物で、ビタミンCが豊富です。秦野市内でもいろいろな種類のいちごが栽培されています。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
23 木		ソーセージ 牛乳 脱脂粉乳	にんにく 玉ねぎ にんじん ピーマン トマトピューレ キャベツ 小松菜 さくら	米 サラダ油 (米油) 砂糖 もち麦 ホットケーキミックス チョコレート	776	22.0	14.1	3.1	★ふるさと秦野食育DAY★ 秦野の名産品である桜の塩漬けとチョコチップを使ったカップケーキです。桜の香りを楽しんでください！	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
24 金		油揚げ いか 鶏肉 牛乳	にんじん ごぼう しいたけ 玉ねぎ しょうが さやいんげん	米 カルシウム強化米 サラダ油 (米油) 砂糖 片栗粉 米油 じゃがいも	727	34.0	22.5	3.3	春野菜の旨煮には、春が旬のにんじん・じゃがいも・玉ねぎを使っています。春のやさしい恵みを味わってください。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○

実施日 日 曜	配 膳 図	主 な 材 料 と そ の 働 き			栄 養 量				給食センター栄養士からの ひとくちメモ	学 年	本 町	南	東	北	大 根	西	南 が 丘	澁 沢	鶴 巻
		おもに体の組織をつくる 1群・2群	おもに体の調子を整える 3群・4群	おもにエネルギーとなる 5群・6群	1群 (kcal)	2群 (g)	3群 (%)	4群 (g)											
27 月		鶏肉 鶏ささみ わかめ 木綿豆腐 牛乳	長ねぎ キャベツ にんじん しめじ えのきたけ 小松菜	米 カルシウム強化米 片栗粉 米油 砂糖 サラダ油 (米油)	727	28.4	32.7	2.7	春のキャベツは、みずみずしく柔らかい特徴があります。給食のサラダは、一度火を通してから機械で冷やすため、冷たい状態で届きます。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
28 火		フランクフルト 牛乳 脱脂粉乳	トマトピューレ キャベツ 玉ねぎ にんじん しめじ 小松菜	コッパン ジャがいも サラダ油 (米油) バター 小麦粉	740	29.0	20.4	3.7	今日はホットドックです。コッパンに、キャベツとウインナーを挟みます。ボリュームがあるので、よく噛んで食べましょう。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○
30 木		豚肉 わかめ 油揚げ 赤みそ 白みそ 牛乳	にんにく 玉ねぎ にんじん いら しいたけ 大根 えのきたけ 小松菜	赤飯 ごま塩 サラダ油 (米油) 砂糖 片栗粉 豆乳プリンタルト	758	33.6	24.7	2.7	4月29日の昭和の日にちなみお赤飯にしました。元々は昭和天皇の誕生日ですが、今は昭和時代を振り返り、国の将来を考える日となっています。	1年	○	○	○	○	○	○	○	○	○

(給食回数：14回)

※都合により、食材や献立が変更になる場合があります。

あたたかな春の風と共に、新学期がスタートしました。学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。学校給食センター「はだのっ子キッチン」では、調理員とともに市内9校・約4100食の給食を作り、お届けします。各校で作っていた小学校給食とは違うルールがあるかもしれません。担任の先生とよく確認して、給食を食べるみなさんも、給食を作って片づけをする調理員さんも、みんなが気持ちよくすごせるように、ご協力をお願いします。



★ はだのっ子キッチンからのおねがい ★

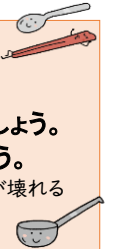


お残り、食缶の戻し方



- ・お残りは、必ず料理が入っていた食缶に戻しましょう。
- ・落ちたものやゴミは入れません。
- ・食具(おたまやトングなど)も入れっぱなしにしないでください。
☆給食センターでは、毎日料理の残量を量っています。食材以外のものが入っていると正しく量れないだけでなく、洗う作業にも時間がかかってしまいます。

食具(おたまやトング、しゃもじなど)の戻し方



- ・食具は、食器のかごに入れて戻しましょう。
- ・スプーンやフォークは、向きを揃えて、別々に片付けましょう。
- ・トレイや食器の間に何も挟まっていないか確認しましょう。
☆食缶に物が入っていると、食缶が曲がったり、給食センターの洗浄機が壊れる原因になります。

パン(個包装)の片付け方

- ・パンの袋は小さく結んで、入っていた大きなビニール袋にまとめて入れましょう。残すときは、入っていた袋に入れ、大きなビニール袋に戻します。食缶には入れません。



コンテナや配送トラック

- ・コンテナや配送トラックの周りで遊んだり、必要がない場合は触らないようにしましょう。
☆ふいに動いた際に大きなケガや事故につながることも本来と違う操作をすることで壊れることもあります。安全に配送できるようご協力をお願いします。

今月の行事食

入学・進級お祝い献立(15日)

1年生の入学と2・3年生の進級をお祝いして、ちらし寿司です。ちらし寿司の具には、縁起が良いとされる食材が使われたことから、今ではお祝いや特別な場面で提供されることが多くなっています。これからの学校生活が、楽しく平和に過ごせるよう願っています。

ふるさとのはだの食育DAY(23日)

中学校給食では“ふるさとのはだの食育DAY”として、給食に取り入れ、特にみなさんに知ってもらいたい秦野産の食材を紹介しています。

今月は、秦野産の桜の塩漬けを使ったカップケーキです。澁沢の千村地区は全国でも有数の八重桜の産地です。国内産の桜の塩漬けのうち、なんと約8割が秦野産なのです。



保護者の方へ



中学校給食費は月額5,100円(8月を除く11か月)です。※小学校と金額が異なります。食材料費の高騰が続く中においても給食の質と量を確保し、安全で安心な美味しい給食の提供を維持するために、今年度から給食費を月額6,900円に改定します。ただし、改定による1,800円の値上げ分は、子育て支援の一環として市が補填するため、保護者負担額に変更はありません。詳細は後日送付する「学校給食納入通知書」をご確認ください。

4月分の給食費の引き落としは、27日(月)です。

前日までに必ず **残高の確認** をお願いいたします。

給食費 6,900円

保護者負担分 5,100円	市の補填分 1,800円
------------------	-----------------

秦野市学校給食センター(はだのっ子キッチン)では、市内9校の中学校に調理・配送を行っています。今年度の給食に関わる今年度のスタッフを紹介します。安全な給食提供に努めますので、よろしくお祈りします。

栄養士：吉野、山口、及川
調理・配送：ハーベストネクスト株式会社

