



2024年

# まゆうしよく こんだて表 4月

清須市学校給食センター



日	曜	献立名	主な材料とその働き					
			体をつくるものとなる		体の調子を整えるものとなる		エネルギーのもととなる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
8	月	ごはん 牛乳 豆腐の包み焼き ツナあえ 豚汁	鶏肉 豆腐 まぐろ油漬け 豚肉 油揚げ みそ	牛乳	にんじん ほうれんそう にんじん	たまねぎ えだまめ キャベツ こんこやく ごぼう だいこん ぶなしめじ ねぎ	ごはん さとう	
9	火	ごはん 牛乳 サーモンフライ おひたし あわせみそ汁	さけ 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	ほうれんそう	もやし はくさい だいこん ねぎ	ごはん パンこ こむぎこ さとう	あぶら
10	水	ごはん 牛乳 ピビンバ キムチスープ オレンジ	牛肉 豚肉	牛乳	ほうれんそう にんじん いら	しいたけ ぜんまい にんにく もやし はくさいキムチ はくさい たまねぎ オレンジ	ごはん さとう	あぶら ごま ごまあぶら
11	木	④ サンドイッチロールパン 牛乳 ウインナー ポイルキャベツ ポテトのスープ	ウインナー ベーコン	牛乳	にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ ぶなしめじ	パン	
12	金	ごはん 牛乳 さわらの甘みそ焼き 梅風味あえ 鶏だんご汁	さわら みそ かつおぶし 鶏肉	牛乳	赤じそ こまつな	キャベツ きゅうり うめ だいこん たまねぎ えのきたけ たまねぎ	ごはん さとう だんぷん	
15	月	中華めん 牛乳 塩ラーメン 愛知の野菜たっぷり揚げぎょうざ フルーツ杏仁	焼き豚 豚肉	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ もやし ねぎ たけのこ とうもろこし たまねぎ れんこん パイン 黄桃	中華めん さとう さとう こむぎこ 豆乳ゼリー	あぶら ごまあぶら あぶら
16	火	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め 即席漬け 吉野汁	豚肉 こんぶ 鶏肉 豆腐 かまぼこ	牛乳	さやいんげん にんじん こまつな	しょうが たまねぎ たけのこ だいこん きゅうり はくさい	ごはん さとう だんぷん	あぶら
17	水	ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ 和風サラダ さくらのすまし汁 もものタルト	豚肉 鶏肉 かまぼこ 豆腐	牛乳	わかめ みつば	たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし えのきたけ	ごはん さとう だんぷん さとう さとう	あぶら ドレッシング
18	木	ごはん 牛乳 さばのおかか煮 ささみとひじきのさっぱりあえ 白みそ汁	さば かつおぶし 鶏ささみ油漬け 油揚げ みそ	牛乳	ひじき わかめ	きゅうり とうもろこし たまねぎ ねぎ	ごはん さとう さとう	ごまあぶら
19	金	ごはん 牛乳 <b>食育の日</b> 鶏そぼろ丼 春キャベツの昆布あえ けんちん汁	鶏肉 塩こんぶ 油揚げ 豆腐	牛乳	にんじん さやいんげん 塩こんぶ	しょうが たまねぎ しいたけ とうもろこし キャベツ きゅうり だいこん ごぼう ねぎ	ごはん さとう	あぶら
22	月	ごはん 牛乳 白身魚のかりかりフライ 浅漬け みそ汁	たら 豆腐 油揚げ みそ	牛乳		はくさい きゅうり もやし だいこん えのきたけ ねぎ	ごはん じゃがいも こめこ だんぷん ごま	あぶら
23	火	ごはん 牛乳 肉だんご パンサンスー 中華スープ	鶏肉 ハム 鶏肉	牛乳	わかめ にんじん いら	たまねぎ きゅうり はくさい しょうが	ごはん さとう パンこ はるさめ さとう	あぶら ごまあぶら
24	水	ごはん 牛乳 ドライカレー ジャーマンポテト ④ ヨーグルト (ぶどうゼリー)	豚肉 ウインナー	牛乳	にんじん トマト パセリ	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし	ごはん じゃがいも	あぶら
25	木	ごはん 牛乳 いわしのしょうが煮 ゆかりあえ ちゃんこ汁	いわし 鶏肉 豆腐	牛乳	赤じそ にんじん	しょうが キャベツ もやし たまねぎ ぶなしめじ ねぎ しょうが	ごはん さとう さとう	
26	金	④ ミルクロールパン 牛乳 チキンナゲット コーンサラダ ミネストローネ	鶏肉 ウインナー ベーコン	牛乳	トマト ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし きゅうり たまねぎ	パン パンこ こむぎこ 米粉マカロニ さとう	あぶら ドレッシング オリーブあぶら
30	火	ごはん 牛乳 白ごまつくね しそひじきあえ 五目汁	鶏肉 鶏レバー ひじき 豚肉 油揚げ 豆腐	牛乳	こまつな にんじん	たまねぎ キャベツ もやし しその実 だいこん しいたけ ごぼう ねぎ	ごはん パンこ さとう	ごま あぶら あぶら

## ☆☆☆ 毎月19日は食育の日 ☆☆☆

食育の日には、地元の食材を使った給食を提供しています。今月は愛知県産のキャベツを使った「春キャベツの昆布あえ」を作ります。毎月旬の食材を使用したメニューが出るので、楽しみにしててくださいね。

## 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子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、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。



※今月は愛知県産の春キャベツを使用する予定です。■部分  
※献立内容や食材は、都合により変更する場合があります。  
※使用する食材は、6つの基礎食品群の分類を基本に記載しています。微量な食品や調味料などは記載していません。特定原材料の使用については、「特定原材料等一覧表」でご確認ください。  
(特定原材料等一覧表は、各学校から希望者に配布しています。また、清須市のホームページから見ることもできます)  
※清須市では卵・乳アレルギー対応食を実施しています。(対応食がある日に○)  
卵成分を含む献立には、献立表の前に④でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
乳成分を含む献立には、献立表の前に④でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
(乳アレルギー対象者の牛乳の代替食は「豆乳」、乳成分を含む主食の代替食は「ごはん」です)

## 給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h3>食事の重要性</h3> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>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。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>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。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>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。</p>	<h3>社会性</h3> <p>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。</p>	<h3>食文化</h3> <p>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。</p>