



2025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
10	木	ごはん 牛乳 豆腐の包み焼き 和風サラダ 豚汁	鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん	たまねぎ えだまめ しいたけ キャベツ きゅうり とうもろこし	ごはん さとう さとう ドレッシング	
11	金	④ 小型ロールパン 牛乳 焼きそば 春巻き フルーツゼリーあえ	豚肉 いか ちくわ 鶏肉	牛乳 青のり	にんじん にんじん	キャベツ しょうが たまねぎ キャベツ たけのこ パイン 黄桃	パン 焼きそばめん こむぎこ はるさめ いちごゼリー みかんゼリー	
14	月	ごはん 牛乳 中華飯 しゅうまい 春雨サラダ	豚肉 えび いか 豚肉 鶏肉 たら ハム	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しいたけ たまねぎ もやし キャベツ しょうが たまねぎ きゅうり	ごはん さとう でんぷん さとう こむぎこ はるさめ さとう	
15	火	ごはん 牛乳 さんまの銀紙焼き しそひじきあえ 沢煮わん	さんま みそ 豚肉	牛乳	ひじき	こまつな にんじん みつば	キャベツ もやし しその実 わらび たけのこ ぶなしめじ なめこ だいこん しいたけ	ごはん さとう さとう あぶら
16	水	ごはん 牛乳 ドライカレー ジャーマンポテト ミニマスカットゼリー	豚肉 大豆 ウインナー	牛乳	にんじん トマト パセリ	マッシュルーム たまねぎ とうもろこし	ごはん じゃがいも ゼリー	
17	木	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 おひたし ちゃんこ汁	いわし 鶏肉 豆腐	牛乳	ほうれんそう にんじん	うめ もやし はくさい たまねぎ ぶなしめじ ねぎ しょうが	ごはん さとう さとう	
18	金	ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ 春キャベツの昆布あえ 食育の日 さくらのすまし汁 お祝いクレープ	鶏肉 かまぼこ 豆腐	牛乳	塩こんぶ	たまねぎ キャベツ きゅうり はくさい えのきたけ	ごはん さとう でんぷん あぶら クレープ	
21	月	ごはん 牛乳 ささみカツ ツナあえ 五目汁	鶏肉 まぐろ油漬け 豚肉 油揚げ 豆腐	牛乳	ほうれんそう にんじん	キャベツ だいこん ねぎ	ごはん じゃがいも さとう こめこ でんぷん あぶら	
22	火	ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 青菜あえ きつね汁	豚肉 はんぺん 油揚げ 豆腐	牛乳	にんじん さやいんげん ひろしまな きょうな だいこんば	こんにゃく キャベツ もやし だいこん はくさい	ごはん じゃがいも さとう さとう ごま	
23	水	ごはん 牛乳 さばのみそ焼き ゆかりあえ 吉野汁	さば みそ 鶏肉 豆腐 かまぼこ	牛乳	赤じそ こまつな	キャベツ もやし はくさい だいこん	ごはん さとう でんぷん さとう でんぷん	
24	木	ごはん 牛乳 ごぼうつくね ひじきの炒め煮 白みそ汁	鶏肉 まぐろ油漬け みそ 油揚げ	牛乳	ひじき わかめ	たまねぎ ごぼう とうもろこし たまねぎ ねぎ	ごはん さとう さとう じゃがいも	
25	金	④ ロールパン 牛乳 ウインナー 花野菜のサラダ ミネストローネ	ウインナー	牛乳	ブロッコリー トマト にんじん	カリフラワー とうもろこし たまねぎ えだまめ	パン ドレッシング	
28	月	中華めん 牛乳 とんこつラーメン 揚げぎょうざ フルーツ杏仁	豚肉 豚肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ にら	たまねぎ もやし メンマ キャベツ たまねぎ しょうが パイン 黄桃	中華めん さとう こむぎこ 豆乳ゼリー	
30	水	ごはん 牛乳 スタミナ丼 かにかまあえ わかめスープ	豚肉 かに風味かまぼこ 豆腐	牛乳	にんじん ほうれんそう ブロッコリー	たまねぎ もやし にんにく キャベツ とうもろこし たけのこ はくさい ねぎ	ごはん さとう さとう ドレッシング	

☆☆☆ 今月の食育の日は18日に実施します☆☆☆

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。

※今月は愛知県産の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⑤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)

入学・進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ち溢れた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願ひいたします。



給食には、たくさんの学びが詰まっています

栄養バランス
 食品の種類や特徴
 感謝の心
 食料の生産・流通・消費

ふるさとの食文化
 よりよい人間関係の形成
 日本の伝統行事と行事食

食事の喜び・楽しさ
 世界の食文化
 食に関する知識・理解・関心

給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

給食の前に、机の上を片付けましょう。	手をきれいに洗いましょう。	給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。
協力して準備をしましょう。	全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。	姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。
食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。	時間内に食べ終わるようにしましょう。	食器は大切に扱ひましょう。