



4月給食だよ



令和7年 4月
芳野小中学校

日	曜	献立名	使用する食品名						小	中		
			(赤)おもに体をつくるもとになる		(緑)おもに体の調子を整えるもとになる		(黄)おもにエネルギーのもとになる					
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質				
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂					
10	木	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとたけのこのみそいため すましじる ふりかけ(ごはんのとも)		ぎゅうにゅう ぶたにく・みそ		にんじん にんじん・ねぎ	たけのこ・たまねぎ・しょうが だいこん・えのきたけ	こめ こんにやく・さとう		あぶら	○ 1年×	×
11	金	入学式 (給食はありません)						×	×			
14	月	ココアパン ぎゅうにゅう スパゲティミートソース ツナサラダ		ぎゅうにゅう ぶたにく・だいず ツナ		トマト にんじん きゅうり・ピーマン	たまねぎ・キャベツ にんにく・しょうが	パン スパゲティめん あぶら		あぶら	○	○
15	火	ポークカレー ぎゅうにゅう きりぼしだいこんのそくせきづけ フルーツミックス	ぶたにく	ぎゅうにゅう しらすぼし	にんじん	たまねぎ・にんにく・しょうが きゅうり・きりぼしだいこん パイン・おうとう	こめ・むぎ・じゃがいも さとう		あぶら ごま	○	○	
16	水	セルフドッグ(フランクフルト) ぎゅうにゅう コールスロー やさいスープ	フランクフルト	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ・きゅうり にんじん・チンゲンサイ	さとう じゃがいも	パン・さとう		あぶら あぶら	○	○
17	木	ごはん ぎゅうにゅう いわしのおかか サラダたまねぎのあえもの かきたまじる		ぎゅうにゅう いわし かつおぶし		にんじん たまねぎ・きゅうり		こめ			○	○
18	金	さげごはん ぎゅうにゅう はるキャベツのしおこんぶあえ ぶたじる ミニピーチゼリー	さげ	わかめ ぎゅうにゅう しおこんぶ		キャベツ・きゅうり だいこん・ごぼう・しょうが	こめ・むぎ	ごま		あぶら あぶら	○	○
21	月	しよくパン ぎゅうにゅう マカロニのケチャップに コーンサラダ りんごジャム		ぎゅうにゅう ぶたにく	にんじん・トマト にんじん	たまねぎ・しめじ・にんにく キャベツ・コーン	マカロニ・じゃがいも・さとう さとう		あぶら あぶら	○ 5年×	○	
22	火	むぎごはん ぎゅうにゅう にくじゃが こまつなのじゃこあえ あじつけり		ぎゅうにゅう ぶたにく・ちぎりあげ・こうやどろふ	にんじん	たまねぎ・いんげん・しいたけ キャベツ	じゃがいも・こんにやく・さとう さとう		あぶら あぶら	○ 5年×	○	
23	水	コッペパン ぎゅうにゅう まめのドライカレー うましおスープ てづくりりんごゼリー		ぎゅうにゅう だいず・ぶたにく とりにく	にんじん にんじん・ねぎ	たまねぎ・にんにく・しょうが キャベツ・たまねぎ・にんにく りんごかじゅう	パン じゃがいも さとう		あぶら あぶら	○ 5年×	○	
24	木	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとほるさめのいためもの コーンとたまごのスープ てづくりひじきふりかけ		ぎゅうにゅう ぶたにく	こまつな・にんじん にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ・しょうが・にんにく たまねぎ・コーン	はるさめ・さとう じゃがいも・でんぷん		あぶら あぶら ごま・ごまあぶら	○	○	
25	金	ぶちまるむぎごはん ぎゅうにゅう さかなのあまずがらめ ごまマヨあえ どうふとわかめのみそしる		ぎゅうにゅう たら	ピーマン にんじん	たまねぎ ごぼう・もやし・きゅうり だいこん・えのきたけ	こめ・むぎ でんぷん・さとう		あぶら	○	○	
28	月	ミルクパン ぎゅうにゅう ジャーマンポテト クリームスープ こくとうビーンス		ぎゅうにゅう ベーコン		たまねぎ・にんにく キャベツ・たまねぎ・しめじ	パン じゃがいも		あぶら	○	○	
30	水	まるパン ぎゅうにゅう てりやきとうふハンバーグ にんじんサラダ たまねぎスープ		ぎゅうにゅう どうふハンバーグ		きゅうり	さとう・でんぷん さとう		あぶら あぶら	○	○	

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す。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。地域と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を努めてまいります。



※ 都合により、献立が変更する場合があります。 給食時間の過ごし方



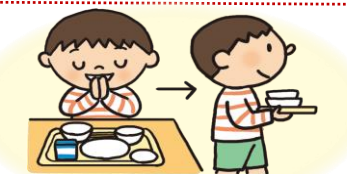
みんなで楽しく「いただきます」!



おしゃべりに夢中になりすぎず、しっかり食べよう。給食時間のお知らせや放送もよく聞こうね。



「ばっかり食べ」はなるべくしないようにしましょう。苦手そうなものでも、まずはひと口食べてみよう。



みんなで「ごちそうさま」をしてから後片付け。食器はていねいに扱おう。