4月の給食目標は
「学校給食について考えよう」

令和７年度　第607号

4月 学校給食予定献立表

塩分・脂質平均栄養価は

	低学年	中学年	高学年	中学生
エネルギーkcal	620	662	699	771
塩　分ｇ	2.2	2.4	2.5	2.9
脂　質ｇ	19.4	20.0	20.4	22.1

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
7 麦入りごはん	(低)550 (中)594 (高)637 (中学)683 低29.8 中30.8 高31.7 中学32.7	**8** ごはん	(低)615 (中)656 (高)698 (中学)744 低24.5 中25.4 高26.1 中学27.2	**9** 茹でうどん	(低)653 (中)689 (高)703 (中学)766 低23.6 中25.5 高26.5 中学29.8	**10** ごはん	(低)599 (中)639 (高)680 (中学)723 低27.4 中28.4 高29.2 中学30.2	**11** 麦入りごはん	イベント食「地産地消の日」 (低)674 (中)733 (高)793 (中学)875 低25.0 中27.2 高29.1 中学32.4
豆腐のすまし汁	豆腐、大根、人参、長ねぎ かつおだし、料理酒、食塩 鯛だし【小麦、さば、大豆】	じゃがいもの味噌汁	じゃがいも、玉葱、長ねぎ かつおだし、みそ	五目うどん	豚肉、刻み揚げ、長ねぎ もやし、三温糖、料理酒 みりん、しょうゆ かつおだし	中華スープ	豆腐、白菜、人参、長ねぎ、白ごま 醤油ラーメンスープ 【小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま】 しょうゆ、食塩、こしょう	黄金豚のハヤシライス	豚肉、じゃがいも、玉葱、人参 チーズ、バター、生クリーム 赤ワイン、ウスターソース トマトピューレー、食塩、こしょう エスパニョールソース、ハヤシルウ 【乳、小麦、大豆、りんご、豚肉、鶏肉 バナナ】
豚丼	豚肉、玉葱、青ピーマン しらたき、しょうゆ みりん、料理酒、かつおだし 三温糖	あじフライ	あじ、パン粉、小麦粉 食塩【小麦】	大学いも	さつまいも、白ごま 大学いも用たれ 【小麦、大豆】	肉焼売 2コ	鶏肉、コーン、人参、豚脂、玉葱、豚肉 植物性たん白、ほうれん草、生姜 でん粉加工食品、パン粉、みりん 小麦粉、砂糖、食塩、しょうゆ、香辛料 水あめ混合異性化液糖、酵母エキス 【鶏肉、豚肉、小麦、大豆】	アロニア入りヨーグルト和え	アロニアパウダー、ヨーグルト みかん缶、白桃缶 ナタデココ、上白糖
		手作りソース	トマトケチャップ ウスターソース、中濃ソース しょうゆ、みりん、三温糖			チンジャオロースー	青ピーマン、豚肉、たけのこ水煮、玉葱 青椒肉絲ソース【小麦、大豆、鶏肉】 料理酒、しょうゆ、でん粉		
		彩り和え	ほうれん草、人参、もやし ささみ水煮 うま塩ドレッシング【ごま、大豆】						
14 ごはん	(低)665 (中)712 (高)756 (中学)810 低22.6 中24.2 高25.6 中学27.7	**15**	(低)591 (中)645 (高)699 (中学)775 低19.9 中21.2 高22.7 中学24.6	**16** 茹でラーメン	イベント食「九州ご当地メニュー」 (低)545 (中)582 (高)591 (中学)652 低24.3 中26.3 高27.2 中学30.4	**17** スライスパン	(低)654 (中)665 (高)675 (中学)745 低28.4 中29.0 高29.5 中学32.2	**18** 麦入りごはん	(低)596 (中)648 (高)723 (中学)767 低26.4 中28.6 高35.2 中学34.2
どさんこ汁	豚肉、じゃがいも、大根、長ねぎ コーン、ごぼう、生姜、にんにく かつおだし、みそ	チキンライス	トマトソース(トマトペースト、醸造酢) 人参、鶏肉、食用油脂、砂糖、食塩、コーン チキンエキス、乾燥玉葱、オニオンエキス オニオンペースト、香辛料、酵母エキス 魚介エキス、野菜エキス 【鶏肉、大豆】	博多とんこつラーメン	豚肉、白菜、人参、長ねぎ カットわかめ、こしょう 白湯スープ、チンタンスープ、 【乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉 豚肉、ゼラチン】	ポトフ	鶏肉、じゃがいも、玉葱、人参 白ワイン、チキンコンソメ ブイヨングラニュール、こしょう	中華丼	豚肉、むきえび、いか たけのこ水煮、白菜、玉葱 生姜、でん粉、料理酒、こしょう チキンコンソメ 鶏ガラスープ、塩ラーメンたれ 【小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご】
メンチカツ	豚肉、鶏肉、キャベツ、玉葱、砂糖 粒状植物性たん白、パン粉、食塩 しょうゆ、香辛料、小麦粉 コーンフラワー、植物油脂 【小麦、大豆、鶏肉、豚肉】	クリーム煮	じゃがいも、ウィンナー【鶏肉、豚肉 大豆】、ブロッコリー、玉葱、チーズ 生クリーム、牛乳、バター、こしょう チキンコンソメ、食塩 ベシャメルソース、ホワイトルウ 【乳、小麦、大豆、豚肉】	春巻き	キャベツ、もやし、人参、玉葱 鶏肉、たけのこ水煮、イヌリン でん粉、豚脂、春雨、大豆油 しょうゆ 、粒状大豆たん白、食塩 酵母エキス、香辛料、小麦粉、ぶどう糖 【鶏肉、豚肉、小麦、大豆】	ハンバーグ	鶏肉、玉葱、ペースト状植物性たん白 パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、食塩 マーガリン、しょうゆ、牛肉エキス 生姜、ウスターソース、トマトケチャップ 砂糖、香辛料、ぶどう糖、乾燥卵白 水あめ、清酒、チキンエキス 【卵、乳、鶏肉、小麦、大豆、豚肉 りんご、牛肉】	春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参 まぐろ水煮 塩中華ドレッシング
無限！白菜!!	白菜、白ごま、ラー油【ごま】 鶏ガラスープ、にんにくパウダー ごま油、しょうゆ	キャベツナサラダ	キャベツ、まぐろ水煮 和風玉葱ドレッシング【小麦、大豆】			マカロニサラダ	エクセルマカロニ、キャベツ ささみ水煮、サラダ油、すし酢【小麦】 ノンエッグマヨネーズ、上白糖 食塩、こしょう		
21 ごはん	(低)612 (中)659 (高)707 (中学)760 低25.7 中27.3 高28.6 中学30.7	**22** 麦入りごはん	イベント食「入学・進級おめでとう！給食」 (低)630 (中)690 (高)748 (中学)826 低20.5 中22.2 高24.1 中学26.7	**23** 茹でうどん	(低)616 (中)661 (高)680 (中学)846 低29.9 中32.1 高33.6 中学40.5	**24** プレーンパン	(低)651 (中)656 (高)661 (中学)807 低21.9 中22.3 高22.5 中学28.0	**25** ごはん	(低)584 (中)632 (高)678 (中学)734 低24.9 中26.2 高27.6 中学29.9
味噌けんちん汁	鶏肉、里芋、大根、長ねぎ 刻み揚げ、豆腐 かつおだし、みそ	お祝いポークカレー	豚肉、じゃがいも、玉葱、赤ワイン 桜型抜き人参、にんにく 豆乳クリーム、ウスターソース トマトピューレー、チキンコンソメ フライドオニオン カレールウ 【小麦、大豆、鶏肉、牛肉、バナナ】	関西風うどん	鶏肉、玉葱、カットわかめ 長ねぎ、刻み揚げ、みりん 料理酒、関西うどんだし 【小麦、大豆】	春の旬菜スープ	ウィンナー【鶏肉、豚肉、大豆】、キャベツ 玉葱、たけのこ水煮、にんにく、白ワイン 食塩、こしょう、チキンコンソメ ブイヨングラニュール	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、玉葱、人参 つきこんにゃく、みりん、料理酒 しょうゆ、三温糖、かつおだし
発芽玄米つくね	鶏肉、パン粉、粉末状大豆たん白、玉葱 でん粉、豚脂、発芽玄米、砂糖、食塩 酵母エキス、香辛料、しょうゆ 果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料 カツオブシエキス、しょうゆ調味料 【鶏肉、豚肉、小麦、大豆】	フルーツゼリー和え	みかん缶、パイン缶、りんご缶 カクテルゼリー 【りんご、もも、大豆】 マスカットゼリー 【りんご】	ちくわの磯辺揚げ 小1コ 中2コ	魚肉すり身、でん粉 難消化性デキストリン、砂糖 植物油脂、食塩、魚醤 粉末状植物性たん白 ドロマイト、小麦粉、あおさ しょうゆ 【小麦、大豆】	肉団子 小1コ 中2コ	鶏肉、豚肉、粒状植物性たん白、玉葱 豚脂、パン粉、粉末状植物性たん白、砂糖 しょうゆ、食塩、チキンブイヨン、大豆油 醸造酢、植物油脂、ポークエキス オイスターエキス 【鶏肉、豚肉、大豆、小麦、ごま】	ささみカツ	鶏肉、粉末状大豆たん白、食塩 香辛料、パン粉、小麦粉、米粉 植物油脂、砂糖、でん粉 【鶏肉、大豆、小麦】
きんぴら	ごぼう、人参、白ごま、ごま油、三温糖 みりん、かつおだし、しょうゆ					ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、ポークハム【豚肉】 食塩、こしょう、上白糖 ノンエッグマヨネーズ	ごま和え	白菜、もやし、白すりごま、三温糖 ごま油、しょうゆ
28 わかめごはん	(低)624 (中)668 (高)712 (中学)764 低20.7 中21.7 高22.4 中学23.4	●牛乳は毎日つきます。 ●都合により献立の一部を変更する場合があります。 ●食材上段の数字は、上がエネルギー(Kcal)、下がたんぱく質(ｇ)です。 ●お魚には骨が付いている場合もあります。ささらないよう取り除くなど注意して食べましょう。 ●お玉、トング、ごはんへらは食具専用かごの中に入れてく ださい。		**30** 茹でスパゲティー	(低)674 (中)724 (高)741 (中学)828 低28.9 中31.7 高33.0 中学37.5				
さつまいもの味噌汁	さつまいも、玉葱、長ねぎ かつおだし、みそ			ミートソーススパゲティー	豚ひき肉、大豆そぼろ 玉葱、人参、トマトピューレ トマトケチャップ、にんにく ウスターソース、バター、チーズ 三温糖、白ワイン、パセリ エスパニョールソース ハヤシルウ 【乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉 りんご、バナナ】				
鶏もも唐揚げ 2コ	鶏肉、小麦粉、でん粉、しょうゆ 砂糖、大豆油、食塩、香辛料 チキンミートパウダー 【鶏肉、小麦、大豆】	※食物アレルギーの表記について ●■の中に日付が書いてある日は、卵・乳が使われている献立です。 ●【　】内に特定原材料及び特定原材料に準ずるアレルゲンを記載しています。 ●茹でスパゲティーは、同一製造ラインで、卵、そばを使用する製品を製造しています。 ●スライスパンは、同一製造ラインで、卵を使用する製品を製造しています。		ハッシュポテト	馬鈴薯、玉葱、上新粉、食塩 植物油脂【大豆】				
もやしのナムル	もやし、人参、まぐろ水煮 和風ごまドレッシング 【小麦、大豆、ごま】								

★学校給食費と食数

学校区分	1食あたりの単価	月額	年額(食数)
小学校	270円	4月～2月 4,400円 3月 3,710円	52,110円(193食)
中学校1・2年生	330円	4月～2月 5,400円 3月 3,960円	63,360円(192食)
中学校3年生		4月～2月 5,200円 3月 2,860円	60,060円(182食)

4・5月分(2ヵ月分)の給食費の口座振替日は6月2日(月)です。
※残高不足にご注意下さい

★給食費の納入方法

- 毎月月末に口座振替されます。
  (振替日が休日の場合は金融機関等の翌営業日)
- 詳細は、後日配布する
  「令和7年度学校給食費納入通知書」をご確認ください。

【 注意!! 】
- 4・5月の2ヵ月分だけは5月末に合算されます。
- 振替不能の場合は、翌月に合算して引き落とされますので残高不足にご注意ください。
- 事情により、納入できない場合は、必ず納付相談を行ってください。

★お問い合わせ
だて歴史の社育センター TEL0142-23-4019

学校給食について考えよう！

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

学校給食の目標のポイント

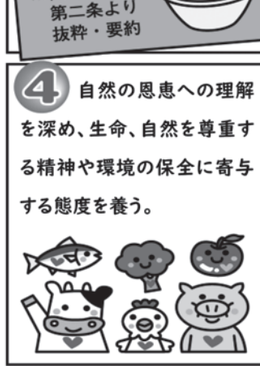
※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2. 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3. 明るい社会性と協同の精神を養う。

4. 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5. 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6. 伝統的な食文化を理解する。

7. 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

良い姿勢で食べることや、食べやすい大きさにして、よくかんで食べることで、喉を詰まらせることを防ぎ、給食時間を安全に過ごすことにつながります。口に食べ物を入れたまま遊ぶ・話すことは、のどを詰まらせる原因となり、大変危険な行為ですのでやめましょう。ご家庭でも食事中のお子さんの様子に注意しましょう。

金盛堂さん おいしいパンありがとう

約５０年にわたり学校給食のコッペパンを作っていただきました「金盛堂」さんが令和７年３月で提供を終えることとなりました。
長い間、ありがとうございました。

＜だて歴史の杜食育センター＞

だて歴史の杜食育センターでは、約３０人の調理員さんたちが毎日、約２,３００人分の学校給食を作っています。

＜学校給食の基本構成＞

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、各学年に応じた量を提供しています。

副菜

（主に野菜・果物・きのこ類などの料理）
病気に負けない体を作り、お腹の調子を整えてくれます。

主食

（主にごはん・パン・麺・いもなどの料理）
体や脳を動かすエネルギーになるはたらきがあります。
お米は伊達産「ななつぼし」を使用しています♪

主菜

（主に肉・魚・卵・豆製品などの料理）
血や肉といった体を作るはたらきがあります。

牛乳

成長に必要なカルシウムを補うため、毎日提供しています。
牛乳は伊達産を使用しています。

汁物

みそ汁やスープなど、その日のご飯やおかずに合わせてうす味を心がけて作っています。
水分をとることも大切な目的のひとつです♪

＜イベント食＞

楽しんで給食を食べてもらえるように「イベント食」という日を設けています。

11日 地産地消の日

伊達市の黄金豚を使用した「黄金豚ハヤシライス」と大滝区のアロニアを使用した「アロニア入りヨーグルト和え」が提供されます！

16日 九州ご当地メニュー

福岡県のご当地グルメ「博多とんこつラーメン」が登場します！福岡県久留米市のラーメン屋台が発祥といわれています！

今月のイベント食

22日 祝 入学・進級おめでとう給食

入学・進学おめでとうございます！
「お祝いポークカレー」に、桜型の人参が入っていますよ～✿✿✿
食べる時に探してみてね～!!