


2025年 4月 給食だより

須田共同調理場
TEL 0256-52-6533

月	火	水	木	金
日	8	9	10	11
予定など 主 食 汁 物 主 菜 副 菜 飲み物 その他	2年生以上給食開始 ソフトめん ミートソース ツナサラダ 牛乳 小学校のみお祝いクレープ	1年生給食開始 ポークカレーライス[ごはん] [ポークカレールウ] ツナサラダ 福神漬け和え 牛乳 入学お祝いデザート	アップルチップコッペパン クラムチャウダー オムレツ フレンチサラダ 牛乳 中1のみお祝いクレープ	ごはん じゃがいもどわかめのみそ汁 さばのしょうが煮 五目きんぴら 牛乳
赤 体をつくる	牛乳 ぶた肉 大豆 チーズ ツナ とうにゅう	牛乳 ぶた肉 チーズ とうにゅう	牛乳 あざり ベーコン 卵 ハム チーズ とうにゅう	牛乳 とうふ わかめ みそ さば さつまあげ
黄 体をうごかす	ソフトめん 油 ルウ さとう 米粉	ごはん じゃがいも 油 ルウ ごま ごま油 さとう	パン さとう じゃがいも 油 ルウ 米粉	ごはん じゃがいも さとう ごま油
緑 体の調子をととのえる	にんじん 玉ねぎ もやし セロリ にんにく しょうが キャベツ きゅうり いちご	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご パパイア レーズン キャベツ きゅうり 大根 なす れんこん しそ いちご	りんご にんじん 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン いちご	にんじん 玉ねぎ えのきたけ しょうが ごぼう こんにゃく さやいんげん
小 中 エネルギー/たんぱく質	小 745kcal / 29.8g 中 837 kcal / 36.9 g	小 685kcal / 22.9g 中 879 kcal / 28.2 g	小 622kcal / 25.4g 中 832 kcal / 32.7 g	小 593kcal / 27.9g 中 751 kcal / 33.4 g
14	15	16	17	18
ごはん えのきと油揚げと豆腐のみそ汁 鶏肉の竜田揚げ おかか昆布和え 牛乳	ゆでうどん 鶏南蛮つけ汁 厚揚げのオイスターソース煮 牛乳	ごはん 鶏だんご汁 いかのサラサ揚げ 小松菜の甘酢昆布和え 牛乳	セルフバーガー 横割り丸パン ポテトスープ ハンバーグケチャップソース ミモザサラダ 牛乳	ツナそぼろ丼[ごはん] 豆乳鍋 [ツナそぼろ丼の具] 牛乳
牛乳 油あげ とうふ みそ とり肉 かつお節 こんぶ	牛乳 とり肉 油あげ 厚あげ ぶた肉	牛乳 とり肉 みそ いか こんぶ	牛乳 ベーコン とり肉 ぶた肉 卵	牛乳 とうふ 油あげ とり肉 とうにゅう ぶた肉 ツナ 卵
ごはん じゃがいも かたくり粉 油 さとう	うどん さとう かたくり粉	ごはん かたくり粉 さとう じゃがいも 油 ごま	パン じゃがいも ラード さとう 油	ごはん 油 さとう
にんじん えのきたけ 玉ねぎ しょうが 小松菜 もやし しめじ	にんじん ごぼう 玉ねぎ 長ねぎ たけのこ 小松菜 きくらげ しょうが にんにく	玉ねぎ にんじん 小松菜 もやし	キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ トマト もやし きゅうり	もやし にんじん えのきたけ しいたけ 玉ねぎ しらたき しょうが 切干大根 枝豆
小 623kcal / 25.6g 中 791 kcal / 30.7 g	小 628kcal / 26.9g 中 803 kcal / 33.2 g	小 570kcal / 26.2g 中 728 kcal / 31.6 g	小 597kcal / 26.3g 中 807 kcal / 34.6 g	小 601kcal / 29.7g 中 773 kcal / 37.1 g
21	22	23	24	25
ごはん 具だくさんみそ汁 いわしのしょうが煮 磯マヨ和え 牛乳	ゆで中華めん タンメンスープ 春巻き 中華和え 牛乳	豚丼[ごはん] 厚揚げのみそ汁 [豚丼の具] 牛乳	コッペパン ポークビーンズ ミートオムレツ コールスローサラダ 牛乳	ごはん 塩ちゃんこ鍋 肉じゃがコロッケ キャベツと小松菜のツナ昆布和え 牛乳
牛乳 とり肉 とうふ みそ いわし ツナ のり	牛乳 ぶた肉	牛乳 厚あげ みそ ぶた肉	牛乳 大豆 ぶた肉 ベーコン 卵 とり肉	牛乳 とり肉 油あげ とうふ 牛肉 ツナ こんぶ
ごはん じゃがいも さとう ノンエグマヨネーズ	中華めん 油 さとう 小麦粉 ラード 春雨 ごま油	ごはん じゃがいも 油 さとう	パン 白いんげん豆 じゃがいも バター さとう 油 パン粉	ごはん かたくり粉 さとう ごま油 じゃがいも パン粉 小麦粉
にんじん 玉ねぎ しょうが 小松菜 もやし	しょうが にんにく キャベツ にんじん 玉ねぎ もやし たら きゅうり	にんじん しめじ 小松菜 ごぼう 玉ねぎ しらたき さやいんげん	玉ねぎ にんじん トマト キャベツ コーン きゅうり	玉ねぎ にんじん もやし しいたけ えのきたけ たら にんにく しょうが キャベツ 小松菜
小 625kcal / 25.7g 中 給食なし	小 643kcal / 24.2g 中 832 kcal / 30.4 g	小 584kcal / 25.7g 中 752 kcal / 31.8 g	小 604kcal / 26.0g 中 810 kcal / 33.4 g	小 660kcal / 24.4g 中 841 kcal / 29.6 g
28	29	30	*4月の予定*	
ごはん かき玉みそ汁 豚肉のしょうが焼き 切干大根のごま酢和え 牛乳	昭和三十九年 ひ	ごはん 豚汁 さばのソース竜田 ひじきと大豆の煮物 牛乳	【須田小】 8日：2~6年生給食最開始 9日：1年生給食開始	
牛乳 とうふ みそ たまご ぶた肉		牛乳 ぶた肉 とうふ みそ さば ひじき 大豆 さつまあげ	【須田中】 8日：2・3年生給食最開始 9日：1年生給食開始 21日：振替休業日	
ごはん じゃがいも 油 さとう ごま		ごはん 米粉 油 さとう		
玉ねぎ にんじん えのきたけ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根 もやし きゅうり		ごぼう 玉ねぎ 大根 にんじん こんにゃく しょうが さやいんげん		
小 624kcal / 28.1g 中 806 kcal / 34.7 g		小 625kcal / 25.4g 中 802 kcal / 30.6 g		

今月の加茂産食材

・米



学校給食が始まります

期待と希望がいっぱいの新年度が始まりました。みなさんの成長を食の面からお手伝いできるよう、今年度も力を合わせ、安全・安心でおいしい給食をお届けします。

給食づくりのメンバー 調理員 田邊 美智代 鶴巻 典子 阿部 智子



「この献立のレシピが知りたい!」「何をどのくらい食べるといいの?」など、栄養や食についてお気軽にお聞きください! 連絡帳や子ども、担任を通じてなど、可能な方法でいつでもどうぞ。

関(須田小)にいます)



しんねんど ほじ がっこうきゅうしょく こ せいちょう かんが りょう えいよう かんが
 新年度が始まりました。学校給食は、子どもたちの成長を考慮して、エネルギー量や栄養のバランスを考
 え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。今年も1年間、安全安心な給食づくりをしてまい
 ります。よろしくおねがいします



がっこうきゅうしょく きほん かたち
学校給食の基本<おぜんの形>

がっこうきゅうしょく い きょうざい 学校給食は生きた教材です

望ましい食習慣を身に付けるための教材としての
 役割があり、基本は、栄養のバランスがとれるよう、
 主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせたおぜんのかたち
 になっています。

しゅしょく げつ すい きんようび
主食は 月・水・金曜日・・・ごはん
 かようび
火曜日・・・めん
 もくようび
木曜日・・・パン

こめ かもしざん しやう
 米は、加茂市産コシヒカリを使用しています。

たいせつ きゅうしょくとうばん しごと 大切な給食当番の仕事

きゅうしょくとうばん 給食当番になったら...

なが み き
 つめの長さや身だしなみに気を
 つけよう。清潔なハンカチを
 毎日用意しよう。



す
 トイレを済ませて、せっけんを
 つかって手をしっかり洗ってから
 白衣に着替えよう。



はな くち おお
 マスクは鼻と口をしっかりと覆う
 ようにつけましょう。



なが
 髪はぼうしから出しません。長
 い髪の方はピンなどでまとめて
 おこう。



はくい き かべ
 白衣を着たら、壁によりかかっ
 たり、ふざけたりしてはだめ
 だよ。



も かた ひとりぶん りょう かくにん
 盛りつけ方や1人分の量を確認
 しておきましょう。



しるものそこ
 汁ものは底をよくかきまぜなが
 ら盛りつけて、残しがないよう
 にしよう。



とうばんどうし
 当番同士でおしゃべりをせず、
 てきぱき盛りつけましょう。



しゅうかん とうばん お はくい
 1週間の当番が終わったら、白衣
 を家で洗濯・アイロンがけし、忘
 れずに学校に持ってきましょう。

