



令和6年(2024年) 4月 学校給食献立表

九度山町学校給食センター

※すべての日に牛乳  がつきます。

日	曜日	こんだてめい	ざいりょうめい 				エネルギー (kcal)
			おもにからだをつくるものとなるもの (あかのグループ)	おもにからだのちょうしをととのえるものとなるもの (みどりのグループ)	おもにエネルギーのものとなるもの (きいろのグループ)	ちょうみりょう	
8	月	ごはん			ごはん	638	
		あつあげとたけのこのちゅうかいため	あつあげ、ぶたにく	たまねぎ、たけのこ、もやし、にんじん、にら、ねぎ、しょうが、しいたけ	さとう、かたくりこ、ごまあぶら	しょうゆ、ちゅうかスープ、オイスターソース	
		だいこんツナサラダ	ツナ	だいこん、ほうれんそう、レモンかじゅう	さとう、あぶら	しょうゆ、す、こしょう	
9	火	カットパン			コッペパン	668	
		フルーツクリーム	なまクリーム	みかん、パイナップル、もも	ホイップクリーム、さとう		
		ポークビーンズ	だいず、ぶたにく	たまねぎ、にんじん、いんげん、しめじ、トマト	じゃがいも、さとう	ケチャップ、コンソメ	
10	水	ごはん			ごはん	622	
		とりにくのてりやき	とりにく	しょうが	さとう、かたくりこ	しょうゆ、みりん、さけ	
		はりはりづけ	ちりめんじゃこ	きりぼしだいこん、きゅうり	さとう	す、しょうゆ	
		キャベツのみそしる	とうふ、あぶらあげ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ		かつおだし、みそ	
11	木	コッペパン			コッペパン	602	
		ホキのマヨネーズやき	ホキ	たまねぎ、コーン、パセリ		マヨネーズ、みそ、しお、こしょう	
		ポトフ	ソーセージ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリ	じゃがいも	コンソメ、しょうゆ、しお、こしょう	
12	金	ごはん			ごはん	614	
		はっほうさい	ぶたにく、いか、えび	はくさい、たまねぎ、たけのこ、にんじん、ねぎ、しょうが、しいたけ	さとう、ごまあぶら、かたくりこ	しょうゆ、さけ、ちゅうかスープ、しお、こしょう	
		あげシュウマイ	シュウマイ		あぶら		
15	月	カレーライス	ぎゅうにく、ぶたにく	たまねぎ、にんじん、いんげん、にんにく、しょうが	じゃがいも	カレールウ、ケチャップ、ソース、スープストック、カレーこ、しお	
		くきわかめのあえもの	くきわかめ、チキンハム	きゅうり、にんじん	さとう、ごまあぶら	しょうゆ、す、いちみつとうがらし	
16	火	コッペパン			コッペパン	640	
		てづくりハンバーグ	ぎゅうにく、ぶたにく、とりにく、たまご、ぎゅうにゅう	たまねぎ、にんじん	パンこ	ケチャップ、ソース、しろワイン、しお、こしょう、ナツメグ	
		コールスローサラダ		キャベツ、きゅうり、コーン	あぶら、さとう	しょうゆ、す、しお、こしょう	
		コンソメスープ		たまねぎ、にんじん、しめじ、パセリ	じゃがいも	コンソメ、しょうゆ、しお、こしょう	
17	水	ごはん			ごはん	607	
		さわらのしおやき	さわら			しお	
		ゆかりあえ		キャベツ		ゆかり	
		とんじる	とうふ、ぶたにく、あぶらあげ	だいこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、ねぎ	さつまいも	かつおだし、みそ	
18	木	コッペパン			コッペパン	625	
		クリームシチュー	とりにく、ぎゅうにゅう、スキムミルク、こなチーズ	たまねぎ、にんじん、しめじ、まいたけ	じゃがいも	シチュールウ、スープストック、こしょう	
		ごぼうサラダ	ハム	キャベツ、ごぼう、ほうれんそう	ごま、あぶら、さとう	しょうゆ、す、しお、こしょう	
		いちごジャム			ジャム		
19	金	ごはん			ごはん	598	
		ちくわのいそべあげ	ちくわ、あおのり		こむぎこ、あぶら		
		ひじきナムル	ひじき	もやし、こまつな、にんじん	ごまあぶら、さとう	しょうゆ	
		とうにゅうスープ	とうにゅう、ぶたにく	たまねぎ、こんにゃく、にんじん	じゃがいも	かつおだし、みそ、しょうゆ	
22	月	にくそぼろごはん	ぎゅうにく、ぶたにく	たまねぎ、にんじん、いんげん、しょうが	さとう	しょうゆ、みりん	
		ちゅうかサラダ	ハム	キャベツ、もやし、きゅうり、にんじん	はるさめ、ごま、さとう、ごまあぶら	しょうゆ、す	
		オレンジ		オレンジ			
23	火	コッペパン			コッペパン	664	
		しろみざかなのレモンソース	メルルーサ	レモンかじゅう	かたくりこ、あぶら、さとう	しょうゆ、さけ	
		はるやさいのサラダ		キャベツ、アスパラガス、にんじん		やさしいっぱいドレッシング	
		あさりのチャウダー	あさり、ぎゅうにゅう、スキムミルク	たまねぎ、にんじん、パセリ	じゃがいも、バター	クリームスープ、スープストック、しお、こしょう	
24	水	ごはん			ごはん	571	
		にくじゃが	ぎゅうにく、ぶたにく	たまねぎ、にんじん、いんげん、しらたき	じゃがいも、さとう	しょうゆ、さけ、みりん	
		しゃきしゃきうめこんぶあえ	かまぼこ、しおこんぶ、かつおぶし	きゅうり、にんじん、きりぼしだいこん	さとう、ごま	うめびしお、しょうゆ	
25	木	げんりょうパン			コッペパン	672	
		やきそば	ぶたにく、いか、あおのり	キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら	やきそばめん	ソース、ケチャップ、しお	
		にんじんしりしり	ツナ	にんじん、レモンかじゅう	ごま、さとう、ごまあぶら	しょうゆ	
		ヨーグルト	ヨーグルト				
26	金	ごはん			ごはん	681	
		とりにくのからあげ	とりにく	しょうが、にんにく	かたくりこ、あぶら	しょうゆ、さけ、しお	
		おかかあえ	かつおぶし	キャベツ、ほうれんそう	さとう	しょうゆ	
		だいこんのみそしる	とうふ、あぶらあげ	だいこん、にんじん、こんにゃく、ねぎ		かつおだし、みそ	
30	火	ごはん			ごはん	679	
		さばのさらさあげ	さば	しょうが	かたくりこ、あぶら	しょうゆ、さけ、カレーこ	
		ごまあえ		こまつな、もやし	ごま、さとう	しょうゆ	
		じゃがいものみそしる	あぶらあげ	たまねぎ、にんじん、ねぎ	じゃがいも	かつおだし、みそ	

※材料等の都合により献立内容を変更することがあります。ご了承ください。

※おはしは毎日持ってきてください。スプーンマーク  の日にはスプーンがつきます。



給食だより 4月

令和6年 4月

くどやまちょうがっこうきゅうじょく 九度山町学校給食センター

うらかな春の日差しのもと、新年度がスタートしました。ご入学、ご進級おめでとうございます。4月は新しい生活への期待にわくわくする一方で、環境の変化で疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校しましょう。



今年度も子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、安心・安全でおいしい給食を届けられるよう取り組んでまいります。1年間どうぞよろしく願いいたします。

「学校給食」は「生きた教材」です!

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図ると共に、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置づけられた「生きた教材」です。

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
- 食の喜び・楽しさ
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食

給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

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

給食にはいろいろな食べものが登場します。苦手なものもあってあたりまえ! いろんな味に少しずつチャレンジしてほしいと思います。食べものを楽しんでもらえるように、毎月食べものにまつわるクイズを出しています。今月は食べものの数え方クイズに挑戦してみましょう。

食べものの数えかた線で結ぼう! クイズ

下の絵にある食べものの数えかたとして、正しいものを線で結びましょう。

レベル1

いちご	バナナ	料理	魚の切り身
●	●	●	●
1品	1本	1枚	1粒

レベル2

ぶどう	魚	とうふ	うどん
●	●	●	●
1打	1房	1尾	1玉

レベル3

キャベツ	カニ	ほうれん草	すし
●	●	●	●
1貫	1杯	1玉	1把

答え

いちご	ぶどう	バナナ	魚	料理	とうふ	魚の切り身	うどん
●	●	●	●	●	●	●	●
1品	1房	1本	1尾	1枚	1打	1粒	1玉