



4月学校給食献立表



- ① 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい関係になる
- ② Eat more Aichi products (イート モア アイチ プロダクツ) もっと愛知県産品を食べよう (利用しよう)

(2023年)この献立表にはすべての材料を記載していません。食物アレルギーの対応は詳細な献立表にて確認してください。小牧市教育委員会

日曜	献立名	おもな材料名						
		おもに体をつくるもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		おもにエネルギーのもとになるもの		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・さとう	6群 油脂・種実類	
お祝い献立 中学校入学	11 火	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パンパンジーサラダ ④乾燥小魚 ④お祝いクレープ	豆腐 豚肉 豚レバー 大豆 みそ ささみ油漬	牛乳 かたくちいわし	にんじん ねぎ たまねぎ たけのこ しょうが にんにく きゅうり キャベツ もやし	米 さとう でんぶん さとう さとう さとう 米粉	油 ごま ごま油 油	
	12 水	白玉うどん 牛乳 かきあげうどん 愛知県産食材入りかきあげ 野菜のおかかあえ ヨーグルト	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 大豆 かつお節	牛乳 ヨーグルト	にんじん みつば にんじん しゅんぎく にんじん たまねぎ 干しいたけ たまねぎ れんこん キャベツ えだまめ	白玉うどん 小麦粉 でんぶん さとう	油 油	
	13 木	ごはん 牛乳 さわにわん けんちん信田のみそかけ きんぴらごぼう ココア牛乳のもと	豚肉 かまぼこ 豆腐 豆腐 油揚げ 魚肉すりみ みそ	牛乳 ひじき	にんじん にんじん ごぼう	米 でんぶん さとう さとう ココア牛乳のもと	油 油 ごま 油	
	14 金	麦ごはん 牛乳 鶏団子汁 あじフリッター 切り干しだいごんのサラダ	鶏団子 油揚げ あじ	牛乳 おきあみ あおさ	にんじん にんじん	はくさい えのきたけ ねぎ きゅうり コーン 切り干しだいごん レモン果汁	米 麦 小麦粉 でんぶん 米粉 さとう さとう	油 油 油
	17 月	ごはん 牛乳 春キャベツの豆乳みそ汁 鶏肉と大豆のごまがらめ わかめふりかけ ④はっこう乳	豚肉 油揚げ 豆腐 豆乳 みそ 鶏肉 大豆	牛乳 わかめ しらす干し はっこう乳	にんじん 赤しそ	キャベツ たまねぎ ねぎ しょうが	米 でんぶん さとう さとう	油 油 ごま ごま
お祝い献立 小学校入学	18 火	ごはん 牛乳 カレーライス 焼きメンチカツ ④お祝いクレープ ④ビーンズサラダ	鶏肉 鶏肉 豚肉 豆乳 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく たまねぎ しょうが にんにく いちご えだまめ 白いんげん豆 ひよこ豆 キャベツ レモン果汁	米 じゃがいも カレールウ さとう さとう 米粉 さとう	油 油 油 油
	19 水	ごはん 牛乳 もずく汁 たけのこロquette しらす入り野菜のあえもの	豚肉 豆腐 かまぼこ 油揚げ もずく 糸寒天	牛乳 もずく 糸寒天	にんじん	はくさい たけのこ もやし	米 じゃがいも パン粉 小麦粉 でんぶん さとう さとう	油 油
	20 木	ごはん 牛乳 鶏肉じゃが しまがっおの磯辺揚げ いんげんのごまあえ ロールパン 牛乳	鶏肉 さつま揚げ しまがっお 青のり	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	たまねぎ こんにゃく	米 じゃがいも さとう パン粉 小麦粉 さとう	油 油 ごま
	21 金	ABCマカロニのミネストローネ ウインナー こまつなのサラダ	鶏肉 ウインナー まぐろ油漬	牛乳	にんじん トマト こまつな	たまねぎ キャベツ にんにく コーン	パン マカロニ じゃがいも	油 ドレッシング
	24 月	麦ごはん 牛乳 呉汁 めばるの照り焼き 三色いため	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ めばる	牛乳 わかめ	にんじん にんじん	だいごん ねぎ キャベツ コーン	米 麦 さとう でんぶん	油 油
	25 火	ごはん 牛乳 鶏肉と生揚げの煮もの 厚焼きたまご ひじきの和風マリネ	鶏肉 生揚げ ちくわ 鶏卵	牛乳	にんじん にんじん	だいごん こんにゃく きゅうり コーン	米 さとう さとう でんぶん さとう	油 油 ごま油
	26 水	中華めん 牛乳 塩ラーメン にらまんじゅう フルーツゼリーミックス	豚肉 なた 豚肉 大豆	牛乳	にんじん にら	もやし たまねぎ きくらげ ねぎ キャベツ ねぎ にんにく しょうが りんご パイン もも	中華めん 小麦粉 さとう みかんゼリー いちごゼリー	油 油
	27 木	ごはん 牛乳 五目汁 白身魚香味フライ 千草あえ ④ひじきのり	豚肉 かまぼこ 油揚げ ほき	牛乳	にんじん バジル こまつな にんじん	たまねぎ 干しいたけ ねぎ にんにく キャベツ	米 パン粉 小麦粉 でんぶん さとう さとう	油 油 ごま
	28 金	ミルクロールパン 牛乳 キャロットポタージュ ハンバーグのケチャップソースかけ ④みんな大好きコンソメ味の!じゃがいもと野菜いため	鶏肉 豆乳 豚肉 鶏肉 ウインナー	牛乳	にんじん バセリ ブロッコリー	たまねぎ たまねぎ たまねぎ	パン 米粉のホワイトルウ さとう でんぶん じゃがいも	油 油 オリーブ油

付記 材料の都合により一部変更する場合があります。

④は小学校 ④は中学校

④28日(金)「みんな大好きコンソメ味の!じゃがいもと野菜いため」は令和4年度 北里中学校 生徒 石田 佑衣さんの応募献立を参考にしました。

給食回数 ④14回

携帯電話用ホームページ

※はしは毎日持ってきてください。

※学校給食のごはんは愛知県産米「あいちのかおり」を使用しています。

初めての食材でアレルギー症状が起きる場合があります。食材のことなどを確認したい場合は、お気軽に学校へご相談ください。詳しい資料をお渡りするか、ご希望の方には担当栄養士がわかりやすくご説明いたします。



ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食はすべての児童生徒が心身ともに健やかに育つように
願いをこめて実施されています。

〈小牧市の学校給食紹介〉

主食

- ・米飯…原則として月・火・木曜日
ごはん、麦ごはん、わかめごはん、赤飯など
8種類あります。
- ・パン…金曜日
14種類のパンがあります。
- ・めん…水曜日
ソフトめん、中華めんなど4種類あります。

副食

- ・煮物や汁物、和え物、揚げ物、焼き物、蒸し物などを
とりいれながら栄養のバランスを考えた献立に
なっています。

牛乳

- ・200mlの牛乳が毎日つきます。
- ※乳アレルギーなどの児童生徒には、ご希望により
豆乳を提供しています。

おいしい給食
作ります!



小牧市では、学期に1回ユニバーサル給食
を実施しています。ユニバーサル給食とは、
特定原材料7品目と特定原材料に準ずる
もの21品目を除いた給食です。

今年度の給食だよりのテーマは、「給食とSDGs～身近な給食で考えよう～」です。
5月から掲載予定です。※6・10・11月は紙面の都合上、掲載しません。

【各月のテーマ】

5月	食事マナー	1月	食物アレルギー
7月	地産地消	2月	郷土料理
9月	感謝の心	3月	1年のまとめ
12月	食品ロス		

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。この日は、「家族と
いっしょに家でごはんを食べましょう」との願いからつくられました。

調味料を除く副菜(おかず・デザート)にアレルギー特定原材料(卵、乳、小麦、えび、かに、
落花生、そば)を含まない献立を月に1回程度作成しています。(詳細な献立表に記載
してあります。)