



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)

(2024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	9 火	わかめごはん 牛乳 すまし汁 まぐろメンチカツ 三色いため ㊦お祝いいちごクレープ	鶏肉 豆腐 かまぼこ まぐろ ほたて	にんじん みつば	だいこん たけのこ えのきたけ 干しいたけ たまねぎ しょうが キャベツ コーン いちご	米 パン粉 さとう 小麦粉 さとう 米粉	油 油 油 油
	10 水	ごはん 牛乳 トックスープ ピピンパ オレンジ	鶏肉 豚肉	にんじん にんじん こまつな	たまねぎ えのきたけ たけのこ ねぎ にんにく しょうが 大豆やし 切り干しだいこん オレンジ	米 トック さとう	油 油
	11 木	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 野菜しゅうまい 春雨サラダ 角チーズ	豆腐 豚肉 豚レバー 大豆 みそ 鶏肉 豚肉 ささみ油漬	にんじん にんじん ほうれんそう にんじん	ねぎ たまねぎ しょうが にんにく コーン たまねぎ しょうが キャベツ	米 麦 さとう でんぶん パン粉 小麦粉 さとう マロニー さとう	油 油 ごま油
お祝い献立 小学校入学	12 金	ミルクロールパン 牛乳 ★芽キャベツのクリームポタージュ 照り焼きハンバーグ ポテトとコーンのソテー 大豆チョコクリーム	ウインナー 豚肉 鶏肉	にんじん	たまねぎ 芽キャベツ たまねぎ しょうが コーン にんにく	パン 小麦粉 白いんげん豆 さとう でんぶん じゃがいも	バター 油 油 オリーブ油 大豆チョコクリーム
	15 月	ごはん 牛乳 さわにわん 白身魚香味フライ ひじきのいため煮	豚肉 かまぼこ ほき 大豆 まぐろ油漬	にんじん こまつな パジル にんじん さやいんげん	たけのこ 切り干しだいこん ごぼう えのきたけ にんにく	米 パン粉 小麦粉 でんぶん さとう	油 油 油
	16 火	ごはん 牛乳 カレーライス 焼きウインナー コールスローサラダ ㊦お祝いいちごクレープ ㊦ヨーグルト	豚肉 豚レバー ウインナー	にんじん	たまねぎ グリンピース にんにく キャベツ えだまめ いちご	米 じゃがいも カレールウ さとう 米粉	油 ドレッシング 油
	17 水	ごはん 牛乳 春キャベツの白みそ汁 コロッケ ★たけのこときわかめのいためもの	鶏肉 豆腐 油揚げ みそ 豚肉 牛肉 まぐろ油漬	にんじん にんじん パセリ にんじん	キャベツ たまねぎ ねぎ たまねぎ たけのこ	米 じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 さとう	油 油 ごま油
	18 木	ごはん 牛乳 八宝湯 春巻き ハンパンジーサラダ ㊦味付き乾燥豆腐	豚肉 豚肉 ささみ油漬 豆腐 きな粉	にんじん にんじん には にんじん	はくさい たまねぎ 干しいたけ たけのこ キャベツ もやし エリンギ もやし きゅうり	米 でんぶん でんぶん 小麦粉 さとう さとう 小麦粉 さとう 寒梅粉	油 油 ごま油 ごま油
	19 金	ごはん 牛乳 鶏肉じゃが さわらの香味焼き 野菜の塩こんぶあえ	鶏肉 さわら	にんじん	たまねぎ こんにゃく グリーンピース ねぎ しょうが キャベツ もやし	米 じゃがいも さとう でんぶん さとう さとう	油 ごま油
	22 月	ごはん 牛乳 牛肉とたまねぎのうま煮 お好み焼きはんぺん もやしの赤じそあえ ★アーモンド入り小魚	牛肉 生揚げ 魚肉すり身 かつお節	にんじん さやいんげん 赤じそ	たまねぎ こんにゃく しめじ キャベツ しょうが もやし 切り干しだいこん きゅうり	米 さとう でんぶん さとう	油 油 アーモンド
	23 火	ごはん 牛乳 みそけんちん汁 鶏肉と大豆のごまがらめ ぶどうゼリー	豆腐 油揚げ みそ 鶏肉 大豆	にんじん	ごぼう だいこん こんにゃく えのきたけ ねぎ しょうが ぶどう果汁	米 さとう でんぶん さとう	油 ごま
	24 水	中華めん 牛乳 塩ラーメン 揚げぎょうざ フルーツゼリーあえ	豚肉 なんと 豚肉	にんじん にんじん	もやし たまねぎ キャベツ ねぎ たまねぎ れんこん みかん バイン	中華めん 小麦粉 さとう でんぶん いちごゼリー	油 油
	25 木	麦ごはん 牛乳 厚揚げの五目あんかけ丼 レバー入り白ごまつくね 海藻サラダ	豚肉 厚揚げ 鶏肉 鶏レバー	にんじん こまつな	たまねぎ 干しいたけ しょうが たけのこ たまねぎ コーン こんにゃく きゅうり	米 麦 さとう でんぶん パン粉 でんぶん さとう さとう	油 ごま油 ごま油
	26 金	あいちの米粉入りパン 牛乳 鶏団子と大豆のトマト煮 オムレツ ㊦アスパラキノコバターいため	鶏団子 大豆 鶏卵 ベーコン	にんじん トマト	たまねぎ えだまめ にんにく キャベツ エリンギ しめじ	パン じゃがいも さとう でんぶん	油 油 バター
	30 火	ごはん 牛乳 スタミナ汁 コーンフライ 切り干しだいこんサラダ ㊦飲むヨーグルト	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ まぐろ油漬	にんじん にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく コーン 切り干しだいこん きゅうり	米 じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう でんぶん さとう	油 油 油 マヨネーズ風調味料 さとう

付記 材料の都合により一部変更する場合があります。

㊦は小学校 ㊦は中学校

㊦26日(金)「アスパラキノコバターいため」は令和5年度 光ヶ丘中学校 生徒 恵木 沙々良さんの応募献立を参考にしました。



R6年度から、かみごたえのある、よくかむことに注意する食べものや料理に★がついています。

給食回数 ㊦㊦15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。食材のこな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。詳しい資料をお渡しするか、ご希望の方には担当栄養教諭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

学校給食は心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われています。給食の時間は、食を通して人間形成や生きる力を育むための教材であり、次のような目標が定められています。

学校給食の目標



適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや喜びを知る。



給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをもち、食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。

早ね・早おき・朝ごはん!しっかり食べて、午前中の学校生活を元気に過ごそう!

小牧市の市民アンケート結果(2023)では、朝食について「ほとんど毎日食べる」割合は、小学生は9割を下回り、中学生、高校生では8割程度となっています。愛知県の調査では小中学生のほとんど朝ごはんを食べる割合93.2%(2020)で、比較すると低い数値です。子どもの頃からの不規則な食生活は、生活習慣病のリスクを高め、発症を早めることにつながります。そこで小牧市健康づくり推進会議では、以下の目標を掲げています。

指 標	現状値(2022)	目標値(2029)
毎朝、朝食を食べている児童(小5)の割合	82.0%	98%
毎朝、朝食を食べている生徒(中2)の割合	73.2%	98%



R6・R7年度給食だよりのテーマは、「朝ごはん」。

朝ごはんの重要性や役立つ情報を伝えていきます。

5月	朝ごはんと学力	1月	朝ごはん野菜をプラス
7月	朝ごはんのはたらき	2月	朝ごはんを食べるためのひと工夫
9月	朝ごはん寝る時間	3月	朝ごはん生活習慣病予防
12月	朝ごはん栄養バランス	※6・10・11月は紙面の都合上、掲載しません。	



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」との願いからつけられました。

4月からの給食単価 小学校…290円 中学校…330円(令和5年9月改定)

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、くるみ、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。)