

4月学校給食献立表

(2025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	11 金	ロールパン 牛乳 ビーフンチュー コロッケ ブロッコリーサラダ ㊥いちごクレープ	牛乳 牛肉 豚肉 牛肉 豆乳 大豆	牛乳 にんじん にんじん パセリ ブロッコリー にんじん	たまねぎ たまねぎ キャベツ いちご レモン果汁	パン じゃがいも 米粉のハヤシルウ じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 さとう さとう 米粉	油 油 油 油
	14 月	ごはん 牛乳 トックスープ 野菜シューマイ ピビンバ	鶏肉 豆腐 鶏肉 豚肉 牛肉	にんじん にら にんじん ほうれんそう にんじん ほうれんそう	たまねぎ コーン コーン たまねぎ しょうが 大豆もやし にんにく	米 トック パン粉 小麦粉 さとう さとう	油 油 油 ごま油 油
	15 火	わかめごはん 牛乳 豚汁 ★いかカツのレモンソース ◎愛知のキャベツをつかったやみつきキャベツ	豚肉 豆腐 油揚げ みそ いか	にんじん	ごぼう だいこん ねぎ レモン果汁 キャベツ きゅうり	米 でんぶん 小麦粉 さとう パン粉 さとう	油 油 ごま油 ごま
	16 水	中華めん 牛乳 しょうゆラーメン ミートボール ツナサラダ	豚肉 焼き豚 鶏肉 豚肉 大豆 まぐろ油漬け	にんじん	もやし ねぎ たまねぎ にんにく しょうが きゅうり キャベツ	中華めん さとう	油 油 ドレッシング
お祝い 献立	17 木	ごはん 牛乳 鶏じゃがいも 豆腐の田楽 和風サラダ ココア牛乳のもと	鶏肉 豆乳 みそ かまぼこ かつお節	にんじん ほうれんそう にんじん	たまねぎ こんにゃく	米 じゃがいも さとう でんぶん さとう さとう ココア牛乳のもと	油 油 油 油
	18 金	ごはん 牛乳 カレーライス コーンフライ 福神あえ ㊤いちごクレープ	豚肉 豚肉 豆乳 大豆	にんじん にんじん	たまねぎ コーン キャベツ きゅうり 福神漬け いちご レモン果汁	米 じゃがいも 米粉のカレールウ 小麦粉 パン粉 さとう でんぶん さとう さとう 米粉	油 油 油 油
	21 月	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 野菜はんぺん はるさめのナムル	豆腐 豚肉 豚レバー 大豆 みそ 魚肉すり身	にんじん にんじん	たまねぎ しょうが にんにく ねぎ コーン たまねぎ きゅうり コーン	米 さとう でんぶん でんぶん さとう マロニー さとう	油 油 油 ごま油
	22 火	ごはん 牛乳 わかめ汁 れんこんサンドフライ ふきとたけのこの煮物	豚肉 かまぼこ 豆腐 油揚げ 鶏肉 ちくわ	わかめ くきわかめ にんじん にんじん	ねぎ 干ししいたけ はくさい れんこん たまねぎ 干ししいたけ ふき たけのこ	米 パン粉 でんぶん 小麦粉 さとう	油 油 油
お祝い 献立	23 水	ごはん 牛乳 鶏団子汁 かぼちゃ挽肉フライ こまつなのおひたし	鶏団子 豆腐 豚肉	にんじん みつば かぼちゃ こまつな にんじん	えのきたけ だいこん たまねぎ コーン	米 さとう でんぶん パン粉 小麦粉 さとう	油 油
	24 木	麦ごはん 牛乳 牛丼 ★いわしの梅煮 ごぼうサラダ	牛肉 いわし	にんじん 赤じそ にんじん	たまねぎ しめじ こんにゃく ねぎ 梅 ごぼう きゅうり	米 麦 さとう さとう でんぶん さとう	油 油 マヨネーズ風調味料
	25 金	クロスロールパン 牛乳 豆乳入りキャロットポタージュ ハンバーグのケチャップソース コーンサラダ	鶏肉 豆乳 鶏肉 豚肉	にんじん パセリ	たまねぎ たまねぎ コーン きゅうり キャベツ	パン じゃがいも 米粉のホワイトルウ じゃがいも さとう でんぶん	油 油 ドレッシング
	28 月	ごはん 牛乳 呉汁 焼きメンチカツ ひじきのいため煮	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ 鶏肉 豚肉 まぐろ油漬け	にんじん にんじん	だいこん ねぎ しょうが たまねぎ しょうが にんにく	米 さとう 米粉 さとう	油 油 油
お祝い 献立	30 水	ソフトめん 牛乳 ミートソース とびうおバーグフライ フルーツゼリーあえ	牛肉 豚肉 豚レバー たら とびうお	にんじん にんじん	たまねぎ たまねぎ パイン みかん	ソフトめん 米粉のトマトルウ さとう パン粉 でんぶん アセロラゼリー	油 油

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

◎15日(火)「愛知のキャベツをつかったやみつきキャベツ」は令和6年度 応時中学校 生徒 池口 東華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 ㊥㊤13回

※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。

携帯電話用ホームページ



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、
赤飯などがあります。

・パン…金曜日

ミルクロールパン、クロスロールパン、
米粉入りパンなどがあります。

・めん…水曜日

ソフトめん、白玉うどん、中華めん、
きしめんなどがあります。

副食

・煮物、汁物、和え物、揚げ物、焼き物、蒸し物などを
取り入れながら、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。



小牧市健康づくり推進計画では、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%

R7年度も継続して、給食だよりのテーマは、「朝ごはん」。

朝ごはんに、旬の食材を取り入れて心も体も健康的に過ごせるような
給食レシピと、旬の食材の役立つ情報を紹介します。

5月	じゃがいも	12月	だいこん
7月	夏野菜	1月	白菜
9月	とうがん	2月	ブロッコリー
11月	さといも	3月	みつば

※6・10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」との願いからつくられました。



4月からの保護者負担額

小学校280円 中学校320円(令和7年4月改定)

調味料を除く副食(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、くるみ)を含まない献立を月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)

小牧市のホームページに学校給食のコーナーがあります。

再生紙使用