



令和4年 4月



# 学校給食献立表

滑川町教育委員会

日付	献立			食品群			栄養量						
	日曜	主食	牛乳	おかず	汁物	血や肉を作る	力や体温となる	身体の調子を整える	小エネルギー	小蛋白質	中エネルギー	中蛋白質	
12	火	ごはん		チャーハンのぐしゅうまい	はるさめスープ	牛乳 豚肉 豆腐 卵そぼろ なたしゅうまい	白飯 春雨 ごま油	人参 玉葱 たらキャベツ コーン 長葱 枝豆	609	22.1	799	27.9	
13	水	ごはん		ひじきのごもくに あじのなんばんづけ	こまつなのみそしる	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ 味噌 ひじき さつま揚げ 大豆 アジフィーレ澱粉付き	白飯 油 蒟蒻 きび砂糖 砂糖 ごま油	キャベツ 小松菜 玉葱 人参 長葱 枝豆	633	27.8	822	33.4	
14	木	ごはん		ホイコーロー おこげ	おこげスープ	牛乳 豚肉 なたし味噌	白飯 ごま油 澱粉 油 砂糖 おこげ	玉葱 小松菜 人参 筍 長葱 キャベツ 生姜 青ピーマン にんにく	640	22.4	802	27.5	
15	金	ごはん		しんじゃがのそぼろにメバルのやさいあんかけ		牛乳 豚肉 メバル竜田揚げ	白飯 じゃが芋 油 砂糖 澱粉 きび砂糖	玉葱 人参 枝豆 えのきたけ 長葱	638	24.2	794	28.1	
18	月	わかめごはん		いりどり いかのかりんあげ	とうりゅうみそしる	牛乳 鶏肉 豆腐 油揚げ 味噌 豆乳 厚揚げ いかスティック	わかめごはん 蒟蒻 砂糖 油 じゃが芋	小松菜 人参 玉葱 ごぼう 蓮根 筍 干し椎茸 生姜	641	28.1	800	32.6	
19	火	しょくパン		《せかいのりょうりデンマーク》 スモープローふうサンド さけフライ サラダ(サンドよう)(ドレッシング) スライスチーズ バター	じゃがいものポターージュ	牛乳 ベーコン シュレッドチーズ スライスチーズ	食パン じゃが芋 じゃがいもペースト 油 ドレッシング バター	玉葱 パセリ キャベツ 人参 コーン 胡瓜 赤ピーマン	688	27.8	899	34.9	
20	水			☆ ふれあい弁当の日 ☆									
21	木	ごはん		マーボーどうふ はるまき		牛乳 豚肉 豆腐 味噌 春巻	白飯 砂糖 ごま油 油 澱粉	人参 玉葱 長葱 にんにく 生姜 筍 干し椎茸 たら	719	23.2	880	27.8	
22	金	むぎごはん		にゅうがく・しんきゅう おいおいこんだて こんにやくサラダ(ドレッシング) おいおいクレープ	カレー	牛乳 豚肉 豚レバーチップ 脱脂粉乳 シュレッドチーズ	麦ご飯 じゃが芋 油 蒟蒻 きび砂糖 ドレッシング お祝いクレープ	にんにく 生姜 人参 玉葱 キャベツ コーン 胡瓜	749	21.1	940	25.5	
25	月	小・ライスボールパン 中・バターロールコッパ		はるキャベツのサラダ(ドレッシング)	ポークビーンズ	コーヒー牛乳 豚肉 ベーコン 大豆 ウィナーカット	ライスボールパン バターロールコッパ じゃが芋 きび砂糖 油 ドレッシング	にんにく 人参 玉葱 カットトマト パセリ キャベツ コーン 胡瓜	569	21.3	809	28.8	
26	火	ごはん		ぶたにくとこんぶのいりに さばのみそに のりふりかけ	とうふのすましじる	牛乳 豚肉 豆腐 蒲鉾 昆布 油揚げ さばのみそ煮 のりふりかけ	白飯 油 蒟蒻 砂糖	大根 長葱 人参 小松菜	624	26.7	789	30.0	
27	水	ホットちゅうがめん		ナムル(ドレッシング) 小・あげにらまんじゅう 中・あげぎょうざ	しょうゆラーメン	牛乳 豚肉 焼豚 なたし わかめ たら饅頭 餃子	ホット中華麺 油 ごま油 きび砂糖 ドレッシング	生姜 にんにく コーン キャベツ もやし たら 人参 チンゲン菜 長葱	639	24.6	761	29.2	
28	木	ごはん		たけのこごはんのぐ あつやきたまご	とんじる	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 味噌 油揚げ 厚焼き卵	白飯 じゃが芋 蒟蒻 油 砂糖	長葱 大根 人参 ごぼう 筍 枝豆 干し椎茸	628	26.7	802	32.0	
12回								平均栄養量	648	24.7	825	29.8	
※材料入荷の都合により献立を一部変更することがあります。								栄養基準量	650	18~32	830	25~40	

☆小学1年生〈簡単給食〉

- ・14日(木) ツイストパン、牛乳、桜ゼリー
- ・15日(金) クロワッサン、牛乳、プリン
- ・18日(月) デニッシュペストリー、牛乳、ぶどうゼリー
- ・19日(火) フラワーロール、牛乳、ヨーグルト

21日(木) から完全給食になります。



## 学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

ご入学、ご進級おめでとうございます。  
滑川町では、子供たちの健やかな成長を願い、安全でおいしく、栄養バランスのとれた給食を提供していきます。  
給食の時間を通して、食育を学んでいってほしいと思います。

