



令和3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月	○	バターロール		小・スペインふうオムレツ (ケチャップ) 中・ポテトチーズオムレツ (ケチャップ) 中・カラフルサラダ (ドレッシング) 小・きよみオレンジ 中・おいわいデザート	コーンスープ	牛乳 ベーコン 脱脂粉乳 生クリーム スペイン風オムレツ ポテトチーズオムレツ	バターロール バター じゃが芋 かんきつドレッシング お祝いクレープ	人参 玉葱 コーン クリームコーン パセリ キャベツ 胡瓜 赤ピーマン 清美オレンジ	614	22.5	905	29.0	
13日	火	ごはん		ちゅうかふうにくじゃが さばのみそに	とうふの すましじる	牛乳 豚肉 豆腐 なると さばの味噌煮	白飯 じゃが芋 油 きび砂糖 ごま油	大根 長葱 人参 小松菜 生姜 玉葱	655	25.1	843	30.6	
14日	水	じごなうどん		きりほしだいこんのサラダ (ドレッシング) あげパン	いなかじる うどん	牛乳 豚肉 油揚げ 細切り昆布 きな粉	地粉うどん コッパン 油 きび砂糖 砂糖 かんきつドレッシング	人参 大根 長葱 小松菜 切干大根 キャベツ 胡瓜	707	25.6	843	30.9	
15日	木	ごはん		ホイコーロー 中・きよみオレンジ	ごもく スープ	牛乳 豚肉 豆腐 なると うすら卵 味噌	白飯 ごま油 油 きび砂糖 澱粉	人参 生姜 玉葱 長葱 干し椎茸 にんにく 生姜 チンゲン菜 キャベツ 青ピーマン 清美オレンジ	628	25.2	816	30.5	
16日	金	すめし		ひじきごはんのぐ あげとうふのそぼろあんかけ	こまつなの みそしる	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐 油揚げ 味噌 大豆 揚げ出し用豆腐 ひじき	酢飯 蒟蒻 砂糖 油 澱粉	人参 小松菜 玉葱 キャベツ 長葱 ごぼう 枝豆 生姜	662	25.5	837	31.2	
19日	月	ごはん		《ながさきのりょうり》 うらがみそぼろ あじフライ (ソース)	ヒカド	牛乳 鶏肉 豚肉 さつま揚げ あじフライ	白飯 さつま芋 蒟蒻 油 砂糖	大根 人参 長葱 干し椎茸 もやし ごぼう	659	25.5	844	31.2	
20日	火	セサミバーズ		《セルフハンバーガー》 キャベツのサラダ (ドレッシング) ハンバーグ スライスチーズ	しんじゃがいも のポターージュ	コーヒー牛乳 ベーコン 生クリーム 脱脂粉乳 牛乳 シュレッドチーズ ハンバーグ スライスチーズ	セサミバーズ じゃが芋 じゃが芋ペースト サウザンアイランドドレッシング	玉葱 人参 パセリ キャベツ コーン 胡瓜	673	26.8	845	33.7	
21日	水			ふれあい弁当の日									
22日	木	ごはん		やきにくどんぶり 小・おいわいデザート 中・レモンカスタードタルト	こんさいの ごまじる	牛乳 豚肉 豆腐 味噌	白飯 じゃが芋 油 ごま きび砂糖 澱粉 ごま油 お祝いクレープ レモンカスタードタルト	人参 ごぼう 大根 長葱 小松菜 玉葱 もやし 青ピーマン 生姜 にんにく	735	26.3	939	32.3	
23日	金	むぎごはん		こんにやくサラダ (ドレッシング)	カレー	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 豚レバーチップ シュレッドチーズ	麦ご飯 じゃが芋 油 きび砂糖 蒟蒻 香味塩ドレッシング	玉葱 人参 生姜 にんにく キャベツ 胡瓜	648	19.8	899	28.3	
26日	月	小・ライスボールパン 中・くろパン		はるキャベツのソテー いかのかりんあげ	ミネストローネ	牛乳 豚肉 ベーコン いかスティック澱粉付き	ライスボールパン 黒パン じゃが芋 マカロニ 油 オリーブ油 砂糖	にんにく 玉葱 人参 セロリー カットトマト コーン キャベツ	581	24.8	799	33.2	
27日	火	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 人参 大根 ごぼう 筍 枝豆 干し椎茸	628	26.8	801	32.3	
28日	水	ホット ちゅうかめん		ナムル (ドレッシング) ショウロンボウ	みそ ラーメン	牛乳 豚肉 味噌 小籠包	ホット中華麺 きび砂糖 ごま油 韓国ナムルドレッシング	生姜 にんにく 人参 キャベツ もやし 玉葱 コーン いら 長葱 小松菜 胡瓜	635	26.4	799	34.0	
30日	金	ごはん		いりどり めばるたつたあげ のりふりかけ	じゃがいも とうにゅう みそしる	牛乳 鶏肉 豆腐 わかめ 味噌 豆乳 厚揚げ めばる竜田揚げ のりふりかけ	白飯 じゃが芋 蒟蒻 砂糖 油	長葱 人参 小松菜 ごぼう 蓮根 筍	621	27.2	793	33.3	
13回						平均栄養量			650	25.2	843	31.5	
※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			640	18~32	820	25~40	

※中学校は、14日、23日、28日の『牛乳』が250mlになります。

☆小学1年生〈簡単給食〉

- ・14日 (水) クロワッサン、牛乳、桜ゼリー
- ・15日 (木) ツイストパン、牛乳、プリン
- ・16日 (金) フラワーロール、牛乳、ぶどうゼリー
- ・19日 (月) から完全給食になります。



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。

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。 	

