



令和5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	スプーン	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	水	○	ホットちゅうかめん	しゅうまい きよみオレンジ	みそラーメン	牛乳 豚肉 味噌 しゅうまい	ホット中華麺 きび砂糖 ごま油	生姜 もやし 人参 キャベツ にんにく 玉葱 コーン 長葱 にら 清美オレンジ	655	26.6	774	31.4
13	木	○	小・クロワッサン (4~6ねん) 中・クロワッサン	ごぼうサラダ (かおりごまドレッシング) あげパン	やさいの スープに	牛乳 ベーコン ウイナー きな粉	コッペパン 砂糖 クロワッサン 油 じゃが芋 ドレッシング	玉葱 人参 パセリ キャベツ ごぼう 胡瓜	651	21.2	774	24.5
14	金		ごはん	ちくぜんに メバルのにんにくバターしょうゆ 中・アーモンドこざかな	わかめの みそしる	牛乳 鶏肉 豆腐 わかめ 油揚げ 味噌 メバル殻粉付き アーモンド小魚	白飯 油 じゃが芋 蒟蒻 砂糖 バター きび砂糖	長葱 玉葱 人参 干し椎茸 ごぼう 筍 蓮根 さやいんげん レモン果汁 にんにく	608	26.8	794	33.1
17	月		わかめごはん	ナムル (かんこくナムルドレッシング) さばのたつたあげ	とんじる	牛乳 豚肉 豆腐 味噌 さば竜田揚げ	わかめごはん 油 じゃが芋 蒟蒻 ドレッシング	長葱 人参 大根 ごぼう もやし にら	650	25.0	832	30.7
18	火	○	ごはん	中学：にゅうがく・しんきゅう - おいおいこんだて - ホイコーロー おめでたいやき	小・ワンタンスープ 中・おいおい ワンタンスープ	牛乳 鶏肉 豚肉 味噌 なた	白飯 ごま油 きび砂糖 ワンタン 澱粉 油 プチたい焼き	キャベツ 人参 にら もやし 青ピーマン にんにく 生姜 長葱	670	25.3	850	31.5
19	水			☆ ふれあい弁当の日 ☆								
20	木	○	ごはん	しんじゃがのそぼろに つくねのやさいあんかけ 小・アーモンドこざかな		牛乳 豚肉 白ごまつくね アーモンド小魚	白飯 じゃが芋 油 砂糖 ごま油 きび砂糖 澱粉	玉葱 人参 もやし 枝豆 にんにく 生姜 青ピーマン	685	25.6	851	29.2
21	金	○	ごはん	とうふのちゅうかに はるまき		牛乳 豚肉 豆腐 なた 春巻	白飯 油 砂糖 澱粉 ごま油	玉葱 人参 小松菜 にんにく 生姜	711	22.6	928	28.2
24	月		ごはん	小学：にゅうがく・しんきゅう - おいおいこんだて - ぶたにくとれんこんのあまからいため おはなハンバーグ のりふりかけ	小・おいおい すましじる 中・すましじる	牛乳 豚肉 豆腐 はんぺん なた ほたて貝柱水煮 花型豆腐ハンバーグ のりふりかけ	白飯 花麩 ごま油 蒟蒻 砂糖 ごま 澱粉	人参 大根 長葱 小松菜 蓮根	610	25.2	792	30.7
25	火	○	ごはん	たけのこごはんのぐ 小・ししゃもフライ(ソース) 中・さけフライ(ソース)	じゃがいもの みそしる	牛乳 鶏肉 豆腐 油揚げ 鮭フライ 味噌 ししゃもフライ	白飯 じゃが芋 砂糖 油	玉葱 小松菜 人参 長葱 筍 干し椎茸 枝豆	620	23.8	842	33.6
26	水	○	小・ツイストパン 中・コッペパンライス	はるキャベツのパペロンチーノ 小・やきウイナー 中・ケチャップウイナー フルーツポンチ 中・スティックチーズ		コーヒー牛乳 ベーコン ウイナー スティックチーズ	ツイストパン コッペパン きび砂糖 スパゲッティ オリーブ油 ナタデココ	にんにく 玉葱 パセリ キャベツ 赤ピーマン みかん缶 パイン缶 ミックストフルーツ (黄桃・洋梨・りんご・白桃)	631	20.4	817	28.5
27	木	○	ごはん	かんこくやきにく	はるさめ スープ	牛乳 豚肉 豆腐	白飯 春雨 油 ごま油 砂糖 ごま	人参 玉葱 コーン キャベツ にんにく にら 長葱 生姜 青ピーマン	635	24.1	795	28.1
28	金	○	むぎごはん	こんにゃくサラダ (こうみしおドレッシング) 小・スティックチーズ	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 スティックチーズ	麦ご飯 油 蒟蒻 じゃが芋 きび砂糖 ドレッシング	玉葱 人参 生姜 にんにく キャベツ 胡瓜	685	21.7		
小・12回 中・11回								平均栄養量	651	24.1	823	29.9
※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(金) クロワッサン、牛乳
- ・17日(月) デニッシュペストリー、牛乳
- ・18日(火) フラワーロール、牛乳
- ※20日(木) から完全給食になります。



### 滑川町の学校給食について

- ・滑川町産ブランド米「谷津田米」の使用  
学校給食のご飯は、滑川町産の谷津田米(品種:彩のきずな)を使用しています。
- ・給食費無償化事業の実施  
子育て支援事業として平成23年度より給食費の無償化を実施しており、今年後も継続して実施いたします。
- ・食物アレルギー対応について  
学校給食では、「落花生」「くるみ」「そば」は使用しません。
- その他、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。



### 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。 	

