



令和6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				
10	水	○	ホット ちゅうかめん	にらまんじゅう きよみオレンジ	みそラーメン	牛乳 豚肉 鶏肉 味噌 にらまんじゅう	ホット中華麺 きび砂糖 ごま油	生姜 にんにく 人参 キャベツ もやし コーン 玉葱 にら 長葱 清美オレンジ	606	26.1	743	32.9				
11	木	○	ごはん	《しんきゅうおいおいこんだて》 そばろごはんのく おいおいクレープ	おいおい けんちんじる	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 油揚げ 祝いなると 卵そばろ	白飯 里芋 蒟蒻 ごま油 砂糖 お祝いクレープ	人参 ごぼう 大根 長葱 干し椎茸 生姜 玉葱 枝豆	717	27.7	899	34.7				
12	金	○	小・クロワッサン (4~6ねん) 中・ツイストパン	さくさくサラダ (くたくさんたまねぎドレッシング) あげパン	ミネストローネ	牛乳 豚肉 ベーコン 黄な粉	コッペパン 砂糖 油 クロワッサン マカロニ ツイストパン ごま オリーブ油 じゃが芋 きび砂糖 ドレッシング	にんにく 玉葱 人参 セロリー カットトマト パセリ キャベツ 蓮根 枝豆 胡瓜	611	21.6	804	29.1				
15	月		ごはん	いりどり いかのかりんあげ	ごま キムチじる	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 味噌 厚揚げ いかスティック澱粉	白飯 油 ごま 蒟蒻 砂糖	長葱 人参 大根 小松菜 キムチ漬け ごぼう 蓮根 筍 干し椎茸 生姜	616	27.7	774	32.7				
16	火	○	わかめごはん	カラフルサラダ (かんきつドレッシング) ハンバーグのトマトソース	コーン チャウダー	牛乳 ベーコン 脱脂粉乳 生クリーム シュレッドチーズ ハンバーグ	わかめご飯 バター じゃが芋 油 きび砂糖 ドレッシング	玉葱 人参 胡瓜 コーンペースト コーン キャベツ 赤ピーマン	693	25.7	907	33.5				
17	水			☆ 忘れあい弁当の日 ☆												
18	木		ごはん	びたごぼうどん アーモンドこざかな	きりぼし だいこんの みそじる	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ 味噌 アーモンド小魚	白飯 ごま油 蒟蒻 三温糖 ごま	人参 長葱 玉葱 小松菜 生姜 切干大根 ごぼう	653	27.8	830	33.2				
19	金		ごはん	《☆いわてけんのりょうり》 すきこんぶのもの ほっけのたつたあげ	ひつつみ じる	牛乳 豚肉 鶏肉 さつま揚げ すき昆布 大豆 ほっけの竜田揚げ	白飯 油 すいとん 蒟蒻 砂糖	人参 ごぼう 大根 ぶなしめじ 長葱 小松菜 干し椎茸	648	27.7	841	34.1				
22	月	○	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 油 ごま油 澱粉	人参 玉葱 長葱 にんにく 生姜 筍 干し椎茸 にら	708	23.2						
23	火	○	バターロール	にゅうがく 「おいおいこんだて」 おめでたいパスタ ラッキーフルーツポンチ 中・やきウインナー		コーヒー牛乳 ベーコン ウインナー	バターロール オリーブ油 スパゲッティ ナタデココ 寒天(桜) やわらか豆乳ゼリー	にんにく キャベツ 玉葱 赤ピーマン パセリ みかん缶 パイン缶 ミックスドフルーツ (黄桃・洋梨・りんご・白桃)	578	17.8	812	27.1				
24	水	○	ごはん	しんじゃがいものそばろに めばるのこうみソースがけ のりふりかけ		牛乳 豚肉 メバル澱粉付き のりふりかけ	白飯 じゃが芋 油 砂糖 ごま油	玉葱 人参 枝豆 にんにく 生姜 長葱	645	25.5	798	29.4				
25	木	○	ごはん	ビビンバ 中・しゅうまい	にくだんご スープ	牛乳 豚肉 肉団子 しゅうまい	白飯 ごま油 ごま 砂糖	人参 玉葱 長葱 キャベツ 干し椎茸 チンゲン菜 もやし 生姜 にんにく 小松菜	613	25.3	855	35.1				
26	金	○	むぎごはん	はるまきべつのはらだ (しおちゅうかドレッシング)	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 ドレッシング	玉葱 人参 生姜 にんにく キャベツ コーン 胡瓜	645	20.0	830	24.6				
30	火		ごはん	いとこんにゃくの ソースかつ	かぶの みそじる	牛乳 豚肉 豆腐 味噌 油揚げ チキンカツ	白飯 蒟蒻 砂糖 ごま油 油 三温糖	かぶ 人参 玉葱 長葱 小松菜 青ピーマン	644	25.5	838	31.9				
小・13回 中・12回									平均栄養量				644	24.7	828	31.6
※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〉

- ・15日(月) クロワッサン、牛乳
- ・16日(火) デニッシュパストリー、牛乳
- ・18日(木) フラワーロール、牛乳
- ・19日(金) 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、今年度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。	

