

令和7年 4月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センター B

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考 欠食校 個数など
		体を作るもとなる食品 (赤色)	体の調子を整える もとなる食品(緑色)	エネルギーの もとなる食品(黄色)	調味料		
10 木	ロールパン			パン		小 618	一 小 二 小 一 中
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	とりにくのマーマレードやき	とりにく	にんにく	マーマレード	しょうゆ しお ワイン	27.8	
	たけのことごぼうのサラダ (ごまドレッシング)		たけのこ ごぼう <u>きゅうり</u> にんじん	さとう ごま ドレッシング	しょうゆ さけ みりん	774	
	チンゲンサイのクリームに	ぎゅうにゅう ベーコン チーズ	たまねぎ <u>チンゲンサイ</u> にんじん とうもろこし	油	スープストック ベシヤメルソース コンソメ がらスープ しお ワイン	34.6	
11 金	ごはん			<u>こめ</u>		小 587	一 小 (1年)
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	くろはんぺんのおちゃフライ	くろはんぺん	<u>ちや</u>	パンこ こむぎこ 油		23.1	
	こまつなのアーモンドあえ		<u>こまつな</u> キャベツ にんじん	アーモンド さとう	しょうゆ	753	
	ぐだくさんしまだじる	ぶたにく あぶらあげ <u>みそ</u>	たまねぎ にんじん ごぼう <u>しいたけ はねぎ</u>	じゃがいも	かつおだし	27.6	
14 月	むぎごはん			<u>こめ</u> むぎ		小 578	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ポークカレー	ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん りんご にんにく	油 じゃがいも	カレールウ ケチャップ ソース チャツネ しょうゆ しお	21.3	
	ツナマヨオムレツ	たまご まぐろ	たまねぎ	さとう マヨネーズ でんぷん 油	す しお	762	
	かいそうサラダ (ナムルドレッシング)	かいそう	キャベツ <u>きゅうり</u>	ドレッシング		26.5	
15 火	くろまいいりごはん			<u>こめ</u> くろまい		小 608	入学・進級 お祝いこんだて 
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ポークハムカツ	ぶたにく		パンこ 油 さとう	しお	21.7	
	なのはなのおかかサラダ	かつおぶし	キャベツ なのはな とうもろこし	さとう 油	しょうゆ す しお	772	
	かきたまじる	とうふ たまご	にんじん たまねぎ ほうれんそう	でんぷん	しょうゆ しお かつおだし	26.0	
	おいわいいちごデザート	とうにゅう	いちご	さとう みずあめ			
16 水	ごはん			<u>こめ</u>		小 612	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	さばのこうじづけやき	さば			こうじ しお	27.0	
	だいずのいそに	だいず とりにく ひじき	にんじん こんにゃく さやいんげん	油 さとう	しょうゆ	786	
	わかたけみそしる	とうふ わかめ みそ あぶらあげ	たけのこ たまねぎ えのきたけ <u>はねぎ</u>		かつおだし	32.6	
17 木	ソフトめん			めん		小 664	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ミートソース	ぶたにく みそ チーズ	たまねぎ にんじん	さとう 油	ケチャップ トマトピューレ ソース ベシヤメルソース ハヤシルウ しお スープストック	24.4	
	コロッケ	ぶたにく	たまねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ さとう 油 みずあめ でんぷん	しょうゆ しお	850	
	カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)		キャベツ <u>きゅうり</u> パプリカ	ドレッシング		30.1	
18 金	ごはん			<u>こめ</u>		小 568	川小
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	はながたとうふハンバーグ	とりにく とうふ おから	たまねぎ にんじん にんにく しょうが	油 さとう でんぷん	しお しょうゆ みりん	23.5	
	きゅうりのひたひた	かつおぶし	<u>きゅうり</u>	さとう ごま油	しょうゆ す とうがらし	745	
	にくじゃが	ぶたにく	たまねぎ こんにゃく にんじん	じゃがいも 油 さとう	しょうゆ さけ	29.4	
21 月	ごはん			<u>こめ</u>		小 655	川小
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	はるまき	ぶたにく	キャベツ にんじん たまねぎ しょうが	こむぎこ 油 みずあめ でんぷん はるさめ さとう	しお しょうゆ	23.7	
	ちゅうかサラダ		ほうれんそう もやし にんじん	ごま さとう ごま油	しょうゆ す	853	
	マーボーどうふ	とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ <u>はねぎ</u> <u>しいたけ</u> にんにく しょうが	さとう でんぷん 油	しょうゆ しお ちゅうかスープ トウバンジャン	28.8	
22 火	アップルパン		りんご	パン		小 625	川中
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	にくだんごの デミグラスソースかけ	ぶたにく とりにく	たまねぎ	パンこ でんぷん さとう	ケチャップ ソース ワイン デミグラスソース しお	23.7	
	ポテトサラダ (マヨネーズ)		にんじん <u>きゅうり</u>	じゃがいも マヨネーズ	しお	794	
	やさいのスープに	とりにく ウィナー	キャベツ たまねぎ だいこん にんじん しめじ		がらスープ スープストック しょうゆ しお	29.9	

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

○地場産物を斜め太字・アンダーラインで表示しています。

○「地場産物を使った料理+具だくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ」と名づけ、毎月1回提供していきます。

生産者紹介

＜ 食物アレルギー関連の留意点 ＞

○学校給食では、そば・ピーナッツ・いくら・キウイフルーツ・くるみは使用しません。

○マヨネーズは卵が入ったものを使用しています。 ○魚介類（しらすぼし等）や海藻には、エビ、イカ、カニ、タコなどが混入する場合があります。

○めん（ソフトめん・中華めん・うどんなど）の製造工場では、そば、山芋、大豆を使用した製品を製造しています。

○パンの製造工場では、卵、くるみ、ごま、りんご、もも等を使用した製品を製造しています。

○加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細が必要な場合は学校を通して給食センターにお問い合わせください。





日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考 欠食校 個数など
		体を作るもとなる食品 (赤色)	体の調子を整える もとなる食品(緑色)	エネルギーの もとなる食品(黄色)	調味料		
23 水	わかめごはん	わかめ		こめ さとう	しお	小 590	島田第二中学校 生徒作成献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	さわらのカレーあげ	さわら		でんぷん 油	しょうゆ みりん カレーこ	25.3	
	はるキャベツのサラダ		キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう 油	しょうゆ す しお	762	
	とんじる	ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ にんじん こんにゃく ごぼう ねぶかねぎ		かつおだし	30.4	
24 木	せわりマーガリンパン			パン マーガリン		644	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.3	
	ソーセージのケチャップかけ	ソーセージ		さとう	ケチャップ ソース	808	
	ほうれんそうとコーンのソテー	ベーコン	ほうれんそう キャベツ とうもろこし	油	コンソメ しお	29.1	
	ラビオリスープ	とりにく ぶたにく	チンゲンサイ たまねぎ にんじん しめじ	こむぎこ パンこ さとう	しお コンソメ がらスープ		
25 金	ごはん			こめ		633	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				27.4	
	とりそぼろ	とり たまご	グリーンピース	さとう 油	しょうゆ みりん さけ しお	789	
	ゆかりあえ		きゅうり キャベツ しそ	さとう	しお	32.3	
	たらのみれじる	たら あぶらあげ	だいこん ごぼう にんじん ねぶかねぎ しょうが	さとう でんぷん 油	しお たいだし かつおだし しょうゆ しお		
	プチシュークリーム	乳 たまご		カスタードクリーム こむぎこ 油 ココア			
28 月	ごはん			こめ		611	川小
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.6	
	とりにくとレバーのソースあえ	とりにく とりレバー	にんにく しょうが ねぶかねぎ	でんぷん 油 さとう ごま油	ソース さけ しょうゆ	781	
	ナムル		ほうれんそう もやし にんじん	ごま油 ごま さとう	しょうゆ	29.4	
30 水	ごはん			こめ		563	四国地方 の料理
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.0	
	かつおフライ	かつお		パンこ こむぎこ 油	しお	751	
	にらともやしのサラダ	のり	もやし にら にんじん	さとう ごま油	しょうゆ す しお	30.7	
	ぼっかけ	とりにく あぶらあげ	だいこん にんじん ごぼう しいたけ ねぶかねぎ	さとう さといも	しょうゆ かつおだし さけ しお		

おいしくて学べる学校給食



学校給食は、成長期にある皆さんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。

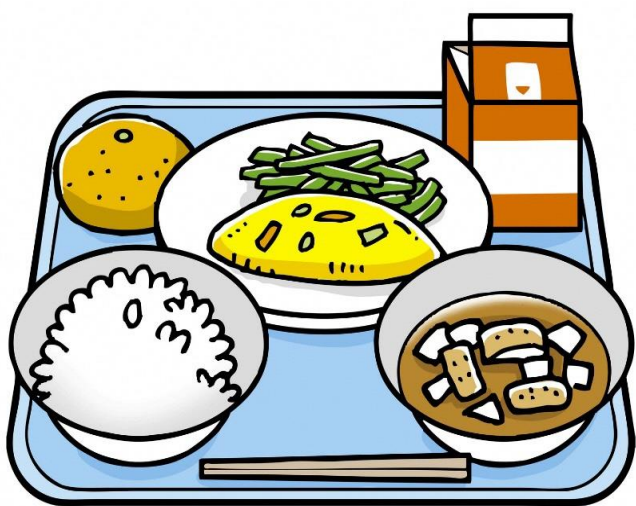
適切な栄養量がとれます！

学校給食は「学校給食摂取基準」（文部科学省）に基づき、望ましい栄養量を算出して、献立を立てています。

具体的には、カルシウムなどの家庭での食事で不足しがちな

栄養素を、可能な範囲で学校給食で補うなどの

工夫をしています。



生きた教材です！

給食の時間には、準備から片付けまでの活動を通して、正しい

手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する

実践力を身につけることができます。

また、授業で献立や食材が扱われるなど、

教材にもなっています。