



ホームページで
献立表が確認
できます。

4月献立表



クックパッドで応募
献立や給食の人気
レシピが確認できます。

尾張旭市学校給食センター
小学校

日	曜	献立名	主な材料と働き					
			体をつくる		体の調子をとどめる		体を動かすエネルギーとなる	
			1群 魚・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀物・いも類・さとう	6群 油脂類・種実類
10	水	ミルクロールパン 牛乳 コーンコロッケ コールスローサラダ ミートボールのマトスープ ♡さくらんぼゼリー	牛乳		にんじん にんじん トマト	とうもろこし キャベツ たまねぎ キャベツ マッシュルーム さくらんぼ果汁 レモン果汁	ミルクロールパン 小麦粉 パン粉 さとう でんぷん 水あめ さとう さとう でんぷん 水あめ さとう 水あめ	なたね油 植物油脂 ドレッシング だいいず油
11	木	ごはん 牛乳 ハンバーグのみぞれソースかけ キャベツの塩昆布あえ お祝いすまし汁	とり肉 ぶた肉 だいいず	牛乳 塩こんぶ	にんじん	だいこん たまねぎ キャベツ だいこん ねぎ えのきたけ	米 でんぷん さとう じゃがいも	ごま油
12	金	ごはん 牛乳 ツナの甘辛煮 ハリハリ漬け じゃがもちのみそ汁 手巻きおひたし	まぐろ油づけ	牛乳 のり	にんじん	とうもろこし しょうが きゅうり たくあん だいこん ごぼう ねぎ	米 さとう じゃがいも でんぷん	
15	月	妻ごはん 牛乳 ピビンバ キムチあえ トッポギスープ	牛肉 たまご	牛乳	にんじん こまつな にんじん にはら	しょうが にんにく 切干大根 もやし はくさいキムチ たまねぎ しいたけ	米 麦 でんぷん さとう さとう トッポギ	なたね油 ごま油
16	火	あいちの米粉入りパン 牛乳 ハムカツ フレンチサラダ コンンスープ	とり肉 だいいず	牛乳	にんじん にんじん	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし	あいちの米粉入りパン じゃがいも 米粉 でんぷん さとう さとう 小麦粉	なたね油 米油 バター
17	水	1年生 給食開始 ロウカット玄米ごはん 牛乳 カレーライス 福神漬サラダ ♡入学祝いクレープ	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ りんご キャベツ 福神漬 いちご	米 ロウカット玄米 じゃがいも カレールウ さとう 米粉 さとう 水あめ でんぷん	米油 だいいず油 加工油脂
18	木	ごはん 牛乳 鶏肉のたまねぎソースかけ(2こ) おひたし 呉汁(ごじる)	とり肉	牛乳	こまつな にんじん	たまねぎ しょうが にんにく もやし だいこん ねぎ えのきたけ	米 さとう でんぷん さとう	
19	金	わかめごはん 牛乳 肉じゃが ◎米粉のかりかり魚フライ もやしの赤じそあえ	牛肉 ホキ	牛乳 わかめ	にんじん	たまねぎ しらす えだまめ しょうが もやし	米 じゃがいも さとう 米粉 じゃがいも でんぷん	なたね油
22	月	ごはん 牛乳 ★野菜たっぷり丸めないハンバーグ丼 ペーコン コンソメスープ ♡豆乳プリンタルト	ぶた肉 牛肉 ペーコン	牛乳	にんじん ビーマン にんじん	たまねぎ しいたけ しょうが キャベツ マッシュルーム たまねぎ	米 さとう でんぷん じゃがいも 米粉 コーンフラワー でんぷん さとう	ショートニング 加工油脂 植物油
23	火	ごはん 牛乳 牛肉どんぶり ◎さばの照り焼き きゅうりのおかかあえ	牛肉 かまぼこ 焼きどうふ さば かつお節	牛乳	にんじん	たまねぎ しらす きゅうり	米 さとう さとう でんぷん さとう	
24	水	ロールパン 牛乳 チキンカツチートラ 米粉のコロッケ ごぼうサラダ	とり肉 牛肉 ぶた肉 まぐろ油づけ	牛乳	にんじん トマト ビーマン にんじん パセリ にんじん	たまねぎ とうもろこし しめじ にんにく たまねぎ ごぼう きゅうり	ロールパン さとう 米粉 じゃがいも さとう でんぷん さとう	なたね油 ごまドレッシング
25	木	ごはん 牛乳 厚揚げカレー丼の具 ◎あじフリッター(2こ) キャベツのたくあんあえ	生あじ ぶた肉 あじ	牛乳 アオサ オキアミ	にんじん	たまねぎ えだまめ キャベツ たくあん	米 でんぷん 小麦粉 でんぷん さとう 米粉 さとう	なたね油 だいいず油 米油
26	金	ごはん 牛乳 中華飯 しゅうまい(2こ) もやしとえだまめのあえもの	ぶた肉 いか ぶた肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが たまねぎ しょうが もやし えだまめ	米 オイスターソース(かき油) でんぷん パン粉 小麦粉 でんぷん さとう 水あめ さとう	ごま ごま油
30	火	妻ごはん 牛乳 ハヤシライス ココロポテトサラダ 一口ゼリー(アセロラ味)	牛肉 まぐろ油づけ	牛乳	にんじん トマト にんじん	たまねぎ えだまめ マッシュルーム きゅうり とうもろこし	米 麦 ハヤシライス じゃがいも 一口ゼリー	たまご抜きドレッシング

※都合により献立や材料を変更する場合があります。♡は直接学校へ配達されるものです。★は応募献立です。◎魚を使った献立は骨に注意して食べましょう。※令和6年4月から「あさびすマイル給食」は、副食(おかず)から8大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるま)を除去した日になりました。△食物アレルギーのある方へ…献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は、記載していません。詳しい材料が知りたい方は、申し出てください。

学校給食について

学校給食とは 「学校給食法」に基づき教育活動の一環として実施されています。安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思っております。1年間よろしくお願ひします。

●主食

- ごはん…週3.5回 ごはん、妻ごはん、わかめごはんなどがあります。
- パン…週1回(※) ミルクロールパン、あいちの米粉入りパン、ころロールパンなどがあります。
- めん…月2回(※) 中華めん、白玉うどん、きしめん、ソフトめんなどがあります。

- ▼牛乳…ほぼ毎日1本(200ml)付きます。
- ▼副食…煮物、焼き物、揚げ物、和え物、汁物などに旬の食材や地元の食材を取り入れています。
- ▼その他…デザートやくだものがつく日があります。

☆☆☆今月のおすすめ地場産物☆☆☆

「キャベツ」キャベツは季節によって産地を変えて日本各地へと運ばれます。冬から春にかけては、太平洋側の暖かい地方で、夏から秋にかけては、北海道や高原の涼しい地方で栽培されています。4月は愛知県内の畑で栽培された春キャベツが給食で使われます。春キャベツは葉がやわらかくて、みずみずしいのが特徴です。味わって食べてくださいな。



保護者のみなさまへ

学校給食では、卵・乳の食物アレルギー対応給食を実施しています。希望される方は学校に申し出てください。

給食の人気レシピがクックパッド!

クックパッドで給食の人気レシピを見ることができます。「クックパッド 尾張旭市」で検索しましょう。知りたいレシピがありましたら、給食センターまでお知らせください。

野菜たっぷり丸めないハンバーグ丼

旭小学校の児童が考えました。★給食では22日に食べます。

毎月19日は「食育の日」
～おうちで ごはんの日～