

剣崎学校給食センター

*材料の（ ）は、だしとりのみです。

4/8、18…松浦小なし
4/8、25…米水津小なし
4/9、11…鶴見中なし
4/9…米水津中なし
4/8、9、11…城南中・鶴谷中なし
4/8、11…佐伯支援なし

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものになる	主に調子を整える ものになる	主にエネルギーの ものになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示								もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ	
8 火		ごはん			米											
		野菜炒め	豚バラ肉	キャベツ,にら,にんじん,ピーマン,もやし	サラダ油	塩,こしょう,中華あじ,オイスターソース										
		ミニトマト		ミニトマト												
		コロッケ	豚ひき肉,卵	玉ねぎ	じゃがいも,サラダ油,小麦粉,パン粉,大豆油,砂糖,でんぷん	塩,こしょう,ケチャップ,ウスターソース,酒	1018	パン粉			●					
9 水		ごはん			米											
		さばのみそ焼き	さば,赤みそ		砂糖	塩,みりん										
		うましおひじきの煮物	ひじき,さつま揚げ,油揚げ,鶏肉,大豆	にんじん,いんげん	砂糖,サラダ油	ケチャップ,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん,酒,和風だし	10034	さつま揚げ								
10 木		とりめし	鶏肉	にんにく,ごぼう	米,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,酒										
		かきたま汁	卵,豆腐,わかめ, (いりこ)	玉ねぎ,ねぎ	でんぷん	塩,酒,薄口しょうゆ										
		やせうま	きな粉		やせうま,砂糖	塩	1010	やせうま			●					
11 金		ごはん			米											
		ぶりメンチカツ	ぶり中落ち,卵,牛乳,チーズ	玉ねぎ	パン粉,大豆油	塩,こしょう	13010 1018	チーズ パン粉		●	●					
		豆腐のすまし汁	豆腐,わかめ,かまぼこ, (いりこ)	にんじん,玉ねぎ,ねぎ		塩,薄口しょうゆ	10047	かまぼこ								
		郎席漬け		キャベツ,にんじん	砂糖,ごま	塩,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢										
14 月		ごはん			米											
		ボークカレー	豚肉	玉ねぎ,にんじん,りんご,にんにく,生姜	じゃがいも,サラダ油	スペシャルカレー,やさいカレー,赤ワイン,ローレル,塩,こしょう,コンソメ	17031 17038	スペシャルカレー やさいカレー			●					
		フレンチサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11002	ロースハム								
15 火		チキンライス	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ,グリーンピース	米,砂糖,サラダ油	ケチャップ,塩,こしょう,コンソメ										
		グリーンスープ	鶏肉,牛乳,チーズ	玉ねぎ,にんじん,グリーンピース,パセリ		クリーム,タマネギ,塩,こしょう	13015 17050	チーズ ポタージュ		●	●	●				
		フライドポテト			北海道産皮つきポテト	塩	2004	ポテト								
16 水		アーモンドトースト			コッペパン,バター,マーガリン,砂糖,アーモンド		1004 14003	コッペパン 材料マーガリン		●	●					
		スパゲティナポリタン	ベーコン,ウィンナー	玉ねぎ,にんじん,ピーマン,ぶなしめじ	スパゲッティ,砂糖,サラダ油	トマトピューレ,塩,こしょう,ケチャップ,ローレル,パプリカ,赤ワイン	11029 11028 1014	ベーコン ウィンナー スパゲティ			●					
		ツナサラダ	フレッシュミート	コーン,キャベツ,きゅうり	エッグケアマヨネーズ	塩,こしょう	10017 17056	フレッシュミート エッグ ケアマヨネーズ								
17 木		ごはん			米											
		肉じゃが	豚肉	にんじん,玉ねぎ,いんげん	じゃがいも,つきこんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,みりん,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし										
		千草あえ	卵	キャベツ,冷凍ほうれん草,にんじん,もやし	砂糖,サラダ油,ごま,ごま油	塩,薄口しょうゆ										
		オレンジ		オレンジ												
18 金		米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン		●	●					
		米粉マカロニグラタン	鶏肉,牛乳,チーズ	玉ねぎ,ぶなしめじ	マカロニ,サラダ油,バター,米粉	塩,こしょう,コンソメ	13013 1015	チーズ マカロニ		●	●					
		トマトと卵のスープ	卵,鶏肉	トマト,玉ねぎ,パセリ	ごま油	オリーブオイル,中華あじ,薄口しょうゆ,塩,こしょう										
21 月		ごはん			米											
		麻婆春雨	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,にら,生姜	春雨,砂糖,でんぷん,ごま油,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソースG			●					
		ナムル		にんじん,もやし,にんにく	ごま,ごま油,砂糖	酢,濃口しょうゆ,塩										
22 火		ごはん			米											
		つわぶき入りうまに	鶏肉,さつま揚げ	ごぼう,たけのこ,にんじん,つわぶき,乾しいたけ	じゃがいも,こんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん	10034	さつま揚げ								
		あじの開きパリパリ揚げ	あじの開き		大豆油											
		パインゼリー			パインゼリー		15031	パインゼリー								

4月きゅうしょくこんだてひょう 2025年4月9日 剣崎学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）は、だしとりのみです。

4/8, 18 …松浦小なし
4/8, 25 …米水津小なし
4/9, 11…鶴見中なし
4/9…米水津中なし
4/8, 9, 11 …城南中・鶴谷中なし
4/8, 11 …佐伯支援なし

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に腸子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	加工品等のアレルギー表示	もりつけかた
							加工品名等	
23 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン
		ジャーマンポテト	ベーコン、ウィンナー、チーズ	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース、コーン	じゃがいも、大豆油、バター	塩、こしょう、コンソメ、濃口しょうゆ	11029 11028 13015	ベーコン ウィンナー チーズ
		コーンサラダ	豚ロースハム	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、玉ねぎ	サラダ油、砂糖	酢、塩、こしょう、薄口しょうゆ、からし	11002	ロースハム
24 木		ピラフ	豚肉	にんじん、玉ねぎ、コーン	米、サラダ油	塩、こしょう、薄口しょうゆ、酒、コンソメ		
		イタリアンスープ	ベーコン、卵、チーズ	にんじん、玉ねぎ、パセリ	パン粉	薄口しょうゆ、オリーブオイル、コンソメ、塩、こしょう	11030 13015 1018	ベーコン チーズ パン粉
		ウージパウダーいり ココアケーキ	卵、牛乳		蒸しパンミックス、砂糖、バター、ウージパウダー	ココア	1002 1114	蒸しパンミックス ウージパウダー
25 金		ごはん			米			
		回鍋肉	豚肉、赤みそ	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、生姜、にんにく	サラダ油、砂糖	酒、濃口しょうゆ、中華あじ、オイスターソース		
		切干大根のサラダ	フレッシュミート	切干大根、キャベツ、きゅうり、にんじん	エッグケアマヨネーズ、ごま油	濃口しょうゆ、塩、こしょう	10017 17056	フレッシュミート エッグケアマヨネーズ
28 月		ごはん			米			
		揚げぶりのチリソース煮	ぶり	生姜、にんにく、白ねぎ、枝豆	でんぶん、小麦粉、大豆油、砂糖	薄口しょうゆ、酒、トウバンジャン、カレー粉、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、濃口しょうゆ、塩		
		かしわ汁	豆腐、鶏肉、かまぼこ、（かつおぶし）	にんじん、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ	砂糖	塩、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ	10047	かまぼこ
30 水		黒砂糖パン			黒砂糖パン		1005	黒砂糖パン
		かぼちゃのチーズ焼き	チーズ	かぼちゃ、玉ねぎ、枝豆	クランクルカットポテト、エッグケアマヨネーズ	塩、こしょう	13013 2003 17056	チーズ ポテト エッグケアマヨネーズ
		ベーコンスープ	ベーコン	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パセリ	じゃがいも	オリーブオイル、コンソメ、薄口しょうゆ、塩、こしょう	11030	ベーコン

*材料の（ ）はだしとりのみです。
*表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。
*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。
*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。
(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発布され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)
*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。
*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。
*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



(出典：食育フォーラム)



ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を抱えていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心身ともに健やかな成長を支えるために、安全・安心でおいしい給食を届けられるよう、給食センター一同力を合わせていきたいと思ひます。



※今月の給食※ ふるさと給食
：4月21日(月) 麻婆春雨(にら)
4月23日(水) ジャーマンポテト(塩)

あさごはんの3つのスイッチ



食育で育てたい6つの力 (6 Skills to be Cultivated by Food Education)

学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省「食に関する指導の手引き」「学校給食実施基準」そして地域の教育委員会で決めた方針に沿って、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育は主に次の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の「三つの柱」で育てていくことを目指しています。

食事の重要性 (Importance of Eating)

食事することは楽しく、心を豊かにしてくれることを感じる



感謝の心 (Gratitude)

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知り、身近に感じる



心身の健康 (Mental and Physical Health)

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



社会性 (Social Skills)

食事を通して、協力し人のことを思う優しさを育む



食品を選択する力 (Ability to Choose Food)

知識や情報をもとに、自ら判断する



食文化 (Food Culture)

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切に

