

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（主に体をつくるものとなる）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 ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	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	えび	かに
8 火	ごはん			米										8
	野菜炒め	豚バラ肉	キャベツ,にら,にんじん, ビーマン,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 コロッケ ごはん やさいのため
	ミニトマト		ミニトマト											9
	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, でんぶん	塩,こしょう,ケチャップ,ウ スターソース,酒	1018	パン粉		●					さばのみぞやき うましお ひじきの にもの ごはん かみかみメニュー
9 水	ごはん			米										10
	さばのみぞ焼き	さば,赤みそ		砂糖	塩,みりん									やせうま ごはん とりめし かきたま じる
	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							ぶりメンチカツ ごはん とうふの すまじる
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									11
	かきたま汁	卵,豆腐,わかめ,(いり こ)	玉ねぎ,ねぎ	でんぶん	塩,酒,薄口しょうゆ									ごはん ぞくせきづけ とうふの すまじる
	やせうま	きな粉		やせうま,砂糖	塩	1010	やせうま		●					14
														ごはん ポークカレー フレンチ サラダ
11 金	ごはん			米										15
	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		●					チキン ライス チーズ ポテト グリーン スープ
	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							16
	即席漬け		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									オレンジ ちくわあえ ごはん にくじやか
14 月	ごはん			米										17
	ポークカレー	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		●					ナサラタ アーモンド トースト スパゲティ ナポリタン
	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							18
														ごめこパン トマトと ごめこマカロニ グラタン スープ
15 火	チキンライス	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,ぶなし めじ,グリンピース	米,砂糖,サラダ油	ケチャップ,塩,こしょう,コ ンソメ									19
	グリーンスープ	鶏肉,牛乳,チーズ	玉ねぎ,にんじん,グリン ピースペースト,コーン, ぶなしめじ,パセリ		クリートボタージュ,塩,こしょう	13015 17050	チーズ ボタージュ		●	●				チキン ライス チーズ ポテト グリーン スープ
	フライドポテト			北海道産皮つきポテト	塩	2004	ポテト							20
														ナムル ごはん にくじやか
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 オリトマトガリ		●	●				21
	スパゲティナポリタン	ベーコン,ウインナー	玉ねぎ,にんじん,ピーマ ン,ぶなしめじ	スパゲッティー,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 ブリカ,赤ワイン	11029 11028 1014	ベーコン ウインナー スパゲティ							オレンジ ちくわあえ ごはん にくじやか
	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	フレッシュユミート エッグ ケアマヨネーズ							22
														ナムル ごはん ふるさと給食
17 木	ごはん			米										23
	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									パンゼリー あじのひつじ パリパリ揚げ ごはん かみかみメニュー
	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		●	●			24
	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		●	●				25
	トマトと鶏のスープ	卵,鶏肉	トマト,玉ねぎ,パセリ	ごま油	キカラスラー,中華あじ,薄口 しょうゆ,塩,こしょう									26
21 月	ごはん			米										27
	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,でんぶん,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		●					28
	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										29
	つわぶき入りうまい	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							30
	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						

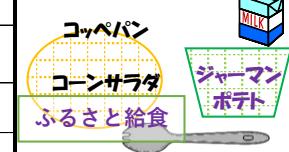
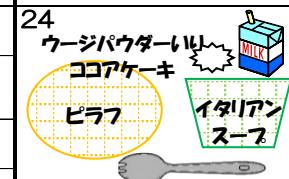
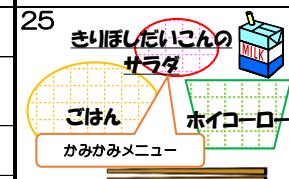
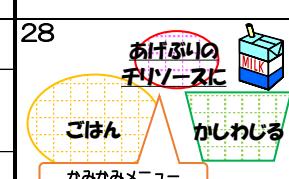
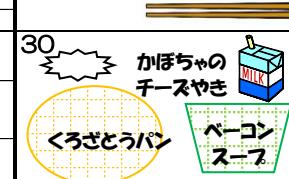
4月きゅうしょくこんだてひょう

2025年4月9日

剣崎学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるものとなる）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 …米津小なし
4/9, 11 …鶴見中なし
4/9 …米津中なし
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 ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	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		
23 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●	●					23		
		ジャーマンポテト	ベーコン, ウインナー, チーズ	玉ねぎ, にんじん, グリンピース, 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 ウインナー チーズ			●				24		
		コーンサラダ	豚ロースハム	キャベツ, さやうり, 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, カラシ	11002	ロースハム							25		
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									26		
		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, キンカラースープ, コンソメ, 塩, こしょう	11030 13015 1018	ベーコン チーズ パン粉	●	●					27		
		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	●	●					28		
25 金		ごはん			米										29		
		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									30		
		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, トワパンジャン, 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	クリンクリカットボディ, エッグケアマヨネーズ	塩, こしょう	13013 2003 17056	チーズ ボティ 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	キンカラースープ, 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表され、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、「まつかけ」が削除されました。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)



にゅうがく しんきゅう あたら がくこう あたら がく
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胸に抱い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
と思います。

こんげつ きゅうしょく 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)



食育で育てたい6つの力

学校での食育の核となるのは、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を目指しています。

