



令和7年4月分 献立予定表



【毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です】

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
11	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		693	870
		レバーいりつくね(小2こ中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん			
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖			
		ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも		25.2	30.9
		さんしよくだんご			よもぎ		米粉 砂糖			
14	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		617	780
		さわらのマヨネーズやき	さわら				でんぶん	油 ノンエッグマヨネーズ		
		ひじきのにももの	鶏肉 さつま揚げ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	油	26.5	32.1
		けんちんじる	豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう 干し椎茸	里いも でんぶん			
15	火	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		628	787
		とりにくのバジルやき	鶏肉		バジル	にんにく		油		
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング	29.6	39.3
		オニオンスープ	ソーセージ		にんじん	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも			
16	水	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん		674	783
		ごもくラーメンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ たけのこ とうもろこし もやし				
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油	26.3	30.6
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま油		
17	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		666	836
		さばぎんがみやき	さば みそ				砂糖			
		なまあげのにももの	豚肉 生揚げ さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん	油	31.2	37.3
		あまなつ				甘夏みかん				
18	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		671	850
		ビビンバ	豚肉 卵		にんじん 小松菜	にんにく 大豆もやし	砂糖 でんぶん			
		しゅうまい(小2こ中3こ)	豚肉 鶏肉 たら			玉ねぎ	小麦粉 パン粉		28.0	35.0
		ワンタンスープ	鶏肉		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ たけのこ とうもろこし	ワンタン皮			
21	月	ヨーグルト		ヨーグルト						
		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			ごはん		616	780
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん	油		
		こまつなごまあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま	27.4	33.1
22	火	みだくさんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも			
		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		661	828
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		マカロニサラダ	ハム			きゅうり とうもろこし	マカロニ 砂糖	オリーブ油 ノンエッグマヨネーズ	22.3	26.9
23	水	パインスティック				パイナップル	砂糖			
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		639	819
		てりやきハンバーグ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		ささみとやさいのあえもの	鶏肉		にんじん	キャベツ	砂糖	油	25.1	30.6
24	木	しんたまねぎとじゃがいものみそしる	豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	じゃがいも			
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		636	798
		わふうコロッケ			にんじん	れんこん	じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		きんぴらごぼう	鶏肉 さつま揚げ		にんじん	ごぼう	砂糖	油 ごま油	23.7	28.5
24	木	さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸				



令和7年4月分 献立予定表



【毎月19日は「食育の日～うちでごはんの日」です】

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
25	金	むぎごはん	牛乳				麦ごはん		633	804
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	24.2	29.5
		キャベツのゆかりあえ			赤しそ	キャベツ もやし 梅				
28	月	ごはん	牛乳				ごはん		670	873
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん			
		あげぎょうざ(小2中3こ)	豚肉		にんじん	玉ねぎ れんこん	でんぶん 小麦粉	油	26.9	33.1
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング		
30	水	クロスロールパン	牛乳				パン		645	829
		ソーセージのケチャップソースかけ (小1年1本 小2～2本)	ソーセージ				砂糖 でんぶん	油		
		コンスープ	鶏肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ エリンギ とうもろこし			26.0	32.4
		フルーツのゼリーあえ	豆乳			りんご ぶどう もも みかん パイナップル	砂糖			

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。
※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

給食予定回数 13回

平均値	650	818
	26.4	32.3
基準値	650	830
	26.0	34.0

給食だより

ご入学・ご進学おめでとうございます。給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を支えるために、栄養バランスのとれた給食の献立を目指し、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきます。1年間よろしくお願いします。

給食開始日

小学校2年～6年生・中学生 11日(金)
小学校1年生 22日(火)

☆ 武豊町の学校給食について



給食費()は保護者負担額

小学校 300円(250円)
中学校 350円(290円)
※食材費のみに使用します。
※今年度は1食あたり小学校50円、中学校60円を町が負担して、子育て世帯を応援します。

牛乳

・毎日1本(200ml) つきます。
愛知県産の牛乳を使用しています。
・成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

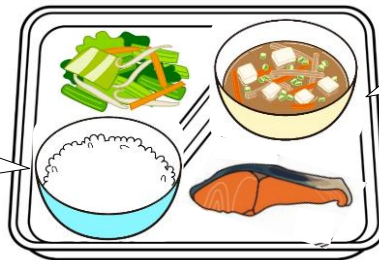


おかず

・主菜、副菜、汁等を給食センターで作ります。果物やデザートが出る日もあります。
・地元の食材や旬の食材を積極的に取り入れています。
・家庭でとりにくい魚介類・豆類
・海そう類などを多く取り入れています。
・素材の味を生かすように薄味を心がけています。

主食

・米は愛知県産「あいちのかおり」です。
パンは、愛知県産小麦「ゆめあかり」を50%、めんは愛知県産小麦「ゆめあかり・きぬあかり・ゆめちから」を使用しています。
・パンは月2～4回、めんは月1～2回



こんなことにも気を付けています

・安全な給食を提供するため、学校給食の衛生管理基準に沿って調理をしています。
食材も良質で安全なものを選定しています。
・給食関係職員は、毎日健康チェックを行い、月2回の検便(0-157, サルモネラ、赤痢菌)を実施しています。
・ unnecessary食品添加物(保存料・合成着色料など)が含まれているものは使用しません。

4月に使う地元産の食材

〈武豊町〉
みそ キャベツ 新玉ねぎ

〈知多半島〉
きゅうり 小松菜 甘夏みかん

〈愛知県〉
米 牛乳 豚肉 大根

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は食事をするだけの時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康にいい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

