

令和6年 4月 小学校基準献立予定表

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
10 水	ごはん	○		精白米, 精麦			572 kcal
	揚げじゃがいものそぼろ煮		ぶたひき肉	じゃがいも, 揚げ油, 粗糖, かたくり粉		日本酒, しょうゆ	20.4 g
	ゆかりあえ				キャベツ, にんじん, こまつな, ゆかり	並塩	15.3 g
							1.1 g
11 木	十穀米ごはん	○		精白米, 十穀米			639 kcal
	ブルコギポーク		ぶたもも肉小間, ぶたばら肉小間	ごま油, 粗糖,	しょうが, にんにく, たまねぎ にんじん, 青ピーマン	しょうゆ, 日本酒, コ チジャン	28.9 g
	野菜たっぷりかきたま汁		★卵	じゃがいも, かたくり粉	ほうれんそう, たまねぎ, にんじん	しょうゆ, さば・か つお削り節, 水, 並塩	22.1 g
							2.2 g
12 金	ぶどうパン	○		◎ぶどうパン			607 kcal
	バーベキューチキン		とりもも肉切り身		にんにく	ケチャップ, ウス ターソース, 日本酒, カレー粉, 並塩	29.8 g
	キャベツのごまドレッシング あえ			ごま油, 白ごま, 粗糖	キャベツ, こまつな	しょうゆ, 酢	23.2 g
	ビーフンスープ		ぶたもも肉小間	ビーフン	たけのこ, たまねぎ, にんじん	チキンとポークス ープ, 水, 並塩, こしょう	1.9 g
15 月	サンマーメン	○	ぶたもも肉小間	ホットラーメン, ごま油, 米油 かたくり粉	たまねぎ, にんじん, もやし, キャベツ しょうが, にんにく, きくらげ, たけの こ	しょうゆ, 日本酒, 酢, チキンとポー クスープ, さば・か つお削り節, 水, 並塩	584 kcal
	だいこんとチキンのサラダ		とりささみ	こんにゃく, ごま油, 粗糖	切干しだいこん, にんじん, きゅうり	しょうゆ, 酢, 並塩	29.2 g
	果物 (清見オレンジ)				きよみオレンジ		13.4 g
							2.4 g
16 火	ごはん	○		精白米, 精麦			658 kcal
	豚肉の生姜炒め		ぶたもも肉小間	米油, 粗糖, かたくり粉	たまねぎ, しょうが	しょうゆ, みりん	28.1 g
	もずくスープ		もずく, ベーコン		にんじん, チンゲンサイ, たけのこ	しょうゆ, チキンと ポークスープ, 水 並塩, こしょう	17.6 g
	みたらしもち			白玉もち, 粗糖, かたくり粉		しょうゆ, みりん, 水	2.8 g
17 水	ロールパン	○		◎ロールパン			576 kcal
	ミートローフ		ぶたひき肉, 豆乳	パン粉, 粗糖	たまねぎ, にんじん, ホールコーン	並塩, こしょう, ナツ メグ, ケチャップ, 中 濃ソース, 赤ワイン	27.2 g
	ABCスープ		ベーコン	じゃがいも, マカロニ	たまねぎ, にんじん, ホールコーン	パセリ(乾), チキン とポークスープ, 水 並塩, こしょう	23.3 g
							3.1 g
18 木	じゃごごはん	○	しらす干し, かつお節	精白米, 精麦	だいこん葉	並塩	596 kcal
	さわらのカレーしょうゆ焼 き		さわら	粗糖	しょうが	カレー粉, しょうゆ 日本酒, みりん	30.3 g
	田舎汁		油揚げ, あわせ味噌	じゃがいも, こんにゃく	だいこん, にんじん, こまつな, 長ねぎ	さば・かつお削り節 水	16.5 g
							1.8 g
19 金	コッペパン	○		◎コッペパン			659 kcal
	いちごジャム				いちごジャム		29.5 g
	チキン南蛮		とりむね肉切り身	かたくり粉, 揚げ油, 粗糖 卵なしタルタルソース		並塩, こしょう しょうゆ, みりん, 酢	27.9 g
	ミネストローネスープ		ベーコン	じゃがいも, マカロニ	にんじん, たまねぎ, セロリ, にんにく ホールトマト, グリンピース	チキンとポークス ープ, こしょう, 並塩, 水	3.5 g
22 月	赤飯	○	あずき	精白米, もち米, 黒ごま		並塩	651 kcal
	さばの照り焼き		さば	粗糖		しょうゆ, みりん 日本酒	28.5 g
	塩豚汁		ぶたもも肉小間	じゃがいも, こんにゃく, 米油	にんじん, 長ねぎ, だいこん	塩こうじ, さば・か つお削り節, 水	27.2 g
							2.5 g
23 火	ハヤシライス	○	ぶたもも肉小間	精白米, 精麦, じゃがいも, 米油, 粗糖 小麦粉	たまねぎ, にんじん	ケチャップ, 中濃ソース デミグラスソース, ベイ リーフ, チキンとポー クスープ, ナツメグ, 水, 並塩 こしょう	571 kcal
	春キャベツと葉山わかめサラダ		葉山わかめ	粗糖, 米油	キャベツ, きゅうり	しょうゆ, 酢	20.3 g
							17.5 g
							1.7 g

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	アレルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
24 水	黒パン			◎黒パン			593 kcal
	豆乳入りコーンシチュー	○	とりもも肉小間, 豆乳	じゃがいも, 米油	ホールコーン, たまねぎ, にんじん にんにく, グリンピース, クリームコーン	ベイリーフ, チキン スープ, 水, 並塩 こしょう	25.1 g
	春雨サラダ			緑豆はるさめ, 米油, 粗糖	キャベツ, ほうれんそう, にんじん ホールコーン	しょうゆ, 酢, 並塩	20.4 g
							2.6 g
25 木	ごはん			精白米, 精麦			566 kcal
	手作りふりかけ (大根葉)	○	さば・かつお削り節	粗糖	だいこん(葉)	しょうゆ, 並塩	24.2 g
	肉団子の甘酢あんかけ		肉だんご	かたくり粉, 粗糖		しょうゆ, 酢 日本酒, みりん	15.1 g
	葉山わかめみそ汁		葉山わかめ, あわせ味噌	じゃがいも	たまねぎ	さば・かつお削り 節, 水	1.7 g
26 金	ナポリタンサンド (セルフ)	○	ベーコン	◎コッペパン, スパゲッティ, 米油	たまねぎ, にんじん, 青ピーマン	ケチャップ, 中濃ソース, 並塩, こしょう	554 kcal
	白玉スープ		とりもも肉小間	白玉もち	にんじん, たまねぎ, チンゲンサイ だいこん, しょうが	チキンスープ, 並塩, こ しょう, 水, しょうゆ	20.6 g
	果物 (清見オレンジ)				きよみオレンジ		16.4 g
							2.6 g
30 火	カレーうどん	○	ぶたもも肉小間, 油揚げ	ゆで麺, かたくり粉, 粗糖	にんじん, ほうれんそう, 長ねぎ	しょうゆ, カレー粉 日本酒, さば・かつ お削り節, 水	639 kcal
	味噌ポテト		あわせ味噌	じゃがいも, 小麦粉, 揚げ油, 粗糖		みりん, 日本酒, 水	28.4 g
							19.0 g
							2.0 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

献立表の見方

* 基準献立表は、小学校4校共通
献立を記載しています。提供給食
の献立変更や、学校行事等により
給食提供のない日があります。
学校行事については、各学校の
「学校だより」等をご参照ください。

4月食物アレルギーのお知らせ

日にち	献立名	卵	乳	えび
4/11(木)	野菜たっぷりかきたま汁	○		

※パンはすべて、小麦粉・脱脂粉乳を含みます。

※魚介類（あさり・わかめ・ちりめんじゃこなど）は
エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。

※飲むヨーグルト・ジュースは牛乳扱いになります。
ご家庭で確認をお願いします。

※「卵」＝★

「乳」＝◎

「えび」＝△

と材料名に印が入ります。

人を良くすると書いて「食」

～学校給食の目標～

「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字のそもそもの成り立ちとは違うようですが、食べ物や食べ方の大切さをよく言い当てたものだと思います。心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通した人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

学校給食の目標



適切な栄養と味覚で、
健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや
喜びを知る。



給食を手本に望ましい
食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、
自分でも考え、判断して
食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをも
って食事をいただくこと
ができる。



他人のことを考えて
思いやり、学校生活を
豊かなものにする。



食を通して地域の伝統
や歴史を学び、食文化
を未来に伝えていく。

加工食品の食物アレルギー原因食物について

食品名	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	その他
ベーコン									豚肉
デミグラスソース				○					豚肉、鶏肉、大豆
肉団子									豚肉、鶏肉、大豆

* ホームページに詳細がございますのでご覧ください。

＝献立表が新しくなりました＝

ご入学・ご進級おめでとうございます。
葉山町では、4月より、基準献立予定表を
変更します。

今回は、レイアウト等の変更ですので、
内容に大きな変更はありません。

献立表についてわからないことがありま
したら、各学校にお問い合わせください。

保護者のみなさまへお願い

【給食用白衣・エプロン等の洗たく時の注意】

柔軟剤などの香りにより、頭痛や吐き気などの体調不良になる人がいます。給食用白衣・エプロン等を家庭で洗たくする際は柔軟剤の使用を控える、無香のものにするなどのご配慮をお願いします。

葉山町教育委員会学校教育課

(TEL)046-876-1111 (内線:7222)