令和7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	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質 食塩相当量
10 木	発芽玄米ご飯	○		精白米,発芽玄米			552 kcal
	竹輪の磯部揚げ		焼き竹輪,あおのり（素干し）	小麦粉,揚げ油			24.0 g
	すまし汁		カットわかめ		長ねぎ,えのきたけ,にんじん	さば・かつお削り節,日本酒,しょうゆ,並塩,水	14.8 g
	豚肉と切干大根のカレー炒め		ぶたもも肉小間	白ごま,米油,粗糖	たまねぎ,にんじん,切干しだいこん	カレー粉,しょうゆ,みりん	3.0 g
11 金	揚げパン	○		◎コッペパン,揚げ油,粗糖		シナモン	614 kcal
	スープ煮		とりもも肉角,ウインナー,★うずら卵	じゃがいも,米油	たまねぎ,にんじん,セロリ,にんにく,グリンピース	赤ワイン,ナツメグ,ベイリーフ,チキンとポークスープ,並塩,こしょう,水	25.8 g
	ごまマヨサラダ		ゆで大豆	卵抜きマヨネーズ,粗糖,白ごま	ホールコーン,にんじん,きゅうり	からし粉,酢,並塩	27.8 g
							2.3 g
14 月	ごはん	○		精白米,精麦			574 kcal
	揚げじゃが芋のそぼろ煮		ぶたひき肉	じゃがいも,揚げ油,粗糖,かたくり粉		しょうゆ,日本酒	21.6 g
	おひたし		かつお節		もやし,ほうれんそう,にんじん	しょうゆ	15.2 g
							1.6 g
15 火	たけのこごはん	○	油揚げ	精白米,精麦,粗糖	たけのこ,にんじん	しょうゆ,日本酒,水	579 kcal
	さわらの塩こうじ焼き		さわら			塩こうじ	31.5 g
	呉汁		ゆで大豆,あわせ味噌,米みそ	じゃがいも	だいこん,長ねぎ,ごぼう,にんじん	さば・かつお削り節,水	18.3 g
							2.4 g
16 水	ごはん	○		精白米,精麦			571 kcal
	豚肉と凍り豆腐の煮物		ぶたもも肉小間,凍り豆腐	じゃがいも,粗糖	たまねぎ,にんじん,チンゲンサイ,しょうが,たけのこ	しょうゆ,みりん,水	25.6 g
	のり酢あえ		焼きのり	粗糖	こまつな,もやし,えのきたけ	しょうゆ,酢	14.1 g
							1.5 g
17 木	ごはん	○		精白米,精麦			688 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	29.2 g
	鶏肉の唐揚げ		とりもも肉切り身	かたくり粉,揚げ油	しょうが	しょうゆ,並塩	25.8 g
	田舎汁		油揚げ,あわせ味噌、米みそ	じゃがいも	だいこん,にんじん,こまつな,長ねぎ	さば・かつお削り節,水	2.4 g
18 金	ロールパン	○		◎ロールパン			570 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	28.6 g
	春ｷｬﾍﾞﾂと葉山わかめサラダ		葉山わかめ	粗糖,米油	キャベツ,にんじん,きゅうり	酢,しょうゆ	27.9 g
							2.7 g
21 月	赤飯	○	小豆	精白米,もち米,黒ごま		並塩	614 kcal
	さばのカレーじょうゆ焼き		さば	粗糖	しょうが	並塩,カレー粉,しょうゆ,日本酒,みりん	30.3 g
	けんちん汁		油揚げ	じゃがいも,ごま油	だいこん,にんじん,長ねぎ,ごぼう,こまつな,こんにゃく	しょうゆ,さば・かつお削り節,水	21.3 g
							2.0 g
22 火	ごはん	○		精白米,精麦			603 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	29.8 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,並塩,水	17.3 g
							1.9 g
23 水	米粉コッペパン	○		◎米粉コッペパン			602 kcal
	いちごジャム				いちごジャム		29.4 g
	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,並塩,こしょう,水	20.1 g
	葉山わかめと大根のサラダ		まぐろフレーク水煮，葉山わかめ	ごま油,粗糖	切干しだいこん,きゅうり	しょうゆ,酢	3.0 g
24 木	キーマカレー	○	ぶたひき肉,大豆ミート	精白米,精麦,米油,小麦粉	たまねぎ,にんじん,なす,青ピーマン,セロリ,にんにく,しょうが,ホールトマト,ホールコーン	ターメリック,カレー粉,チキンとポークスープ,クミン,ベイリーフ,チャツネ,赤ワイン,ウスターソース,並塩,水	642 kcal
	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	25.0 g
							20.4 g
							2.1 g
25 金	コッペパン	○		◎コッペパン			586 kcal
	ミートソース		ぶたひき肉	じゃがいも,小麦粉,米油	たまねぎ,にんじん,にんにく,セロリ,ホールトマト	赤ワイン,トマトピューレー,トマトペースト,中濃ソース,ベイリーフ,並塩,こしょう,水	29.6 g
	ミックスビーンズサラダ		ミックスビーンズ	ごま(ねり),ごま油,粗糖	きゅうり,ホールコーン,にんじん,こんにゃく	しょうゆ,酢	20.1 g
	果物（美生柑）				美生柑		2.5 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	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質 食塩相当量
28 月	ごはん	○		精白米, 精麦			626 kcal
	麻婆豆腐		木綿豆腐, ぶたひき肉, 八丁味噌	粗糖, ごま油, かたくり粉	長ねぎ, にら, にんじん, にんにく	しょうゆ, みりん, チキンとポークスープ, トウバンジャン, 並塩, 水	30.7 g
	中華風おひたし		焼きのり	ごま油	もやし, にんじん, こまつな	からし粉, しょうゆ, 酢	21.6 g
							2.2 g
30 水	ホットドッグ（ｾﾙﾌ）	○	ウインナー	◎コッペパン	キャベツ	ケチャップ, 並塩	631 kcal
	ワンタンスープ		ぶたもも肉小間, なると	干しワンタン	たまねぎ, にんじん, にら, もやし	チキンとポークスープ, しょうゆ, こしょう, 水	26.1 g
	豆乳プリン			豆乳プリン			28.0 g
							3.3 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。校内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(金)	スープ煮	○		
4/22(火)	野菜たっぷりかきたま汁	○		

※「卵」＝　★
「乳」＝　◎
「えび」＝　△
と材料名に印が入ります。

※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。

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	小麦粉	そば	卵	乳	落花生	その他
焼き竹輪									大豆
ウインナー									豚肉
なると									
豆乳プリン									大豆

※食品表示法に基づく特定原材料８品目と、特定原材料に準ずる20品目のみ記載。これら以外の食品は、葉山町ホームページの「加工食品アレルギー表示一覧表」でご確認ください。「葉山の給食 加工食品」と検索してください。

給食当番の白衣は、その週の当番の児童が週末に持ち帰ります。お手数ですが洗濯と滅菌のためのアイロンがけをお願いいたします。

新年度スタート!

入学、進級おめでとうございます。新しい学年、何をするにも健康が一番。よく体を動かし、好ききらいをせずに1日3回の食事をしっかり食べ、夜ふかしをせずに十分な睡眠をとって、健康な体を作っていきましょう。

食育はご家庭や地域との連携を図りながら、学校全体で推進していくことが学習指導要領においても示されています。学校での食育は以下の6つの視点から行われています。

食事の大切さ、喜び、そして楽しさを知る	健康を保つための自己管理能力を身に付ける	正しい知識、情報をもとに食品を選ぶ力をもつ	食べ物を大切にし、かかわる人々に感謝する	マナーや思いやりの気持ちなど社会性を育む	地域の産物や伝統的な食文化を知り、未来に伝える

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）