



令和7年4月

よていこんだてひょう

食品群	体内でのはたらき	きゅうしょくもくひょう 今月の給食目標	E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
赤の食品	血や肉、骨をつくる	学校給食の栄養基準量	小学校 650 Kcal	21.1~32.5 g	14.4~21.7g
黄の食品	働く力や体温となる	「給食の決まりを守ろう」	中学校 830 Kcal	26.9~41.5 g	18.4~27.0g
緑の食品	体の調子をととのえる				

特定原材料(義務表示)8品目 ※「くるみ」追加・R5年3月9日追加、R7年4月1日完全施行

卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ	豚肉、牛肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび、やまいも、ごま、大豆 もも、オレンジ、キーウイフルーツ、パナナ、りんご、カシューナッツ、アーモンド、まつたけ
--------------------------------	--

【「詳細献立表」には、使用する食材と、食品表示法に定められている上記28品目を記載しています。】

※ 食材名の後( )内にアレルゲンを表示しています。 ※ 加工食品は、原材料すべての記載ではなく、アレルゲンのみを表示しています。

※しょうゆ(小麦・大豆)、酢は(小麦)の成分を含んでいます。月で使用した初回のみ、アレルゲンを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルゲンは同じです。

※ 該当のアレルゲンが含まれていないか、各ご家庭での事前チェック、並び、給食配ぜん時の再確認をしっかり行ってください。

【黒丸印(●)が表示された献立は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。】

※ 献立名の後( )内の食品は、除去対象アレルゲンを表示しています。除去食対応アレルゲン7品目「そば、落花生(ピーナッツ)、卵、乳、小麦、えび、かに」が対象です

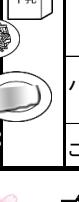
【海藻類(あおさ・もずく・ひじき)、小魚(しらず・チリメン・カエリ)などは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。】

【あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。】 / 【調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酢(小麦)、しょうゆ(小麦・大豆)、みりん、でんぶん、こめ油を使用する場合が

【天候やその他の都合により、献立や食材を変更することがあります。献立食材に関するご質問・ご不明な点がある場合は、「座間味調理場 栄養士」までお気軽にお問い合わせください。】



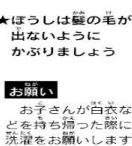
日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料
9	水	ゆかりごはん		米		ゆかり
		具だくさんみそ汁	豆腐(大豆) わかめ 白みそ(大豆) 赤みそ(大豆)		大根 ほうれん草 にんじん 長ねぎ	花かつお
		クーピーリチー	豚肉 細切昆布 チキアギ(大豆)	こめ油 三温糖	切干大根 こんにゃく にんじん	しょうゆ(小麦・大豆) みりん 花かつお ポークブイヨン(豚肉、鶏肉)
10	木	クファジューシー	豚肉 昆布 チキアギ(大豆)	米 こめ油	にんじん しいたけ ねぎ	シマース しょうゆ 料理酒 ソーキだし(豚肉) みりん 花かつお
		ソーキ汁	豚肉 昆布		大根 人参 小松菜 生姜	花かつお しょうゆ シマース
		ウムクジ天ぷら		紅芋ベースト もち粉 三温糖 さつま芋でんぶん 大豆油		シマース
11	金	ごはん		米		
		ポークカレー	豚肉	じゃがいも こめ油	にんじん 玉ねぎ にんにく ブルーンピューレ	カレールウ(小麦、牛肉、鶏肉、大豆) ウスター(りんご、大豆) カレー粉 ケチャップ シマース
		フルーツポンチ		カクテルゼリー (大豆、もも、りんご)	みかん缶 バイン缶 もも缶 ナタデココ	
14	月	ごはん		米		
		ジュリエンヌスープ	無塩せきベーコン(豚肉)	こめ油 じゃがいも	キャベツ 玉ねぎ にんじん	しょうゆ シマース こしょう
		タコスミート	豚肉 牛肉 大豆 豚レバー	こめ油 三温糖	玉ねぎ にんじん ビーマン トマト缶 にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ チリパウダー <sup>シマース</sup>
15	火	ボイルキャベツ&チーズ	チーズ(乳)		キャベツ	
		むぎ 麦ごはん		米 大麦		
		そぼろ丼(具)	鶏肉 たまご	こめ油 三温糖	にんじん 玉ねぎ 小松菜 しょうが	料理酒 しょうゆ
16	水	じゃが芋のみそ汁	わかめ 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	じゃがいも	玉ねぎ 小松菜 しめじ	花かつお
		まる 丸パン	脱脂粉乳	小麦粉 無塩バター(乳) 三温糖 ショートニング		シマース ドライースト
		きのこクリームスープ	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	じゃがいも 小麦粉 無塩バター(乳)	にんじん 玉ねぎ しめじ えのき まいたけ ほうれん草	ホワイトルウ(小麦、乳、大豆 鶏肉、牛乳) シマース こしょう 鶏がら 豚骨
		さかな 魚のマスタード焼き	ホキ	マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	バセリ	マスター シマース こしょう 白ワイン

17	木	むぎ 麦ごはん 		米 大麦		
		イナムドウチ 野菜コロッケ りんご(1/6個)	豚肉 白かまぼこ(大豆) 甘口白みそ(大豆) 野菜コロッケ(小麦、大豆) 大豆油		しいたけ こんにゃく ねぎ 野菜コロッケ(小麦、大豆) 大豆油	花かつお ポークブイヨン(豚肉、鶏肉)
18	金	いりな じゃこ入り葉めし よい歯の日献立 	しらす だいこん 大根の煮つけ カラフルきんぴら	米 大麦 こめ油 豚肉 厚揚げ(大豆) チキアギ(大豆) 豚肉 大豆	小松菜 大根 にんじん こんにゃく しお味噌 ごぼう にんじん ピーマン たけのこ あお豆(大豆)	料理酒 シママース 花かつお 料理酒 みりん しょうゆ ポークブイヨン(豚肉、鶏肉) しょうゆ みりん シママース 花かつお
21	月	ごくまい 五穀米ごはん 		米 五穀米		
		わかたけじる 若竹汁 さかな 魚のみそマヨ焼き ごくあ 五色和え	豆腐(大豆) わかめ ホキ 白みそ(大豆) 三温糖 ごま		たけのこ にんじん 大根 ねぎ マヨネーズ(卵、大豆、りんご) 玉ねぎ バセリ	花かつお シママース ポークブイヨン(豚肉、鶏肉) 薄口しょうゆ にんじん はくさい きゅうり 小松菜 コーン
22	火	むぎ 麦ごはん 		米 大麦		
		ちゅうか 中華スープ あつあ 厚揚げの酢豚風炒め	たまご 豚肉 厚揚げ(大豆)	でんぶん こめ油 三温糖 ごま油 でんぶん	にんじん 白菜 しいたけ たけのこ 小松菜 にんじん 玉ねぎ きくらげ ピーマン たけのこ	チキンブイヨン(鶏肉) こしょう 花かつお しょうゆ シママース ケチャップ しょうゆ 鶏がら シークラーサー果汁
23	水	ごはん 	じる もずく汁 にく 肉じゃが あつや たまご 厚焼き玉子	米 もずく 豆腐(大豆) 豚肉 厚焼き玉子(卵、さば)	にんじん えのきたけ ねぎ にんじん 玉ねぎ しょうが あお豆(大豆) こんにゃく	花かつお しょうゆ 料理酒 みりん シママース みりん しょうゆ 料理酒 花かつお シママース
24	木	牛乳 チキンピラフ ベジタブルスープ オレンジ(1/6個)	チキンピラフ 無塩せきペーコン(豚肉) オレンジ(1/6個)	米 大麦 無塩バター(乳) こめ油 じゃがいも オレンジ	玉ねぎ ピーマン コーン しめじ マッシュルーム 玉ねぎ 大根 にんじん セロリ バセリ オレンジ	チキンブイヨン(鶏肉) シママース こしょう チキンブイヨン(鶏肉) こしょう コンソメ粉末 シママース
19	水	ごはん じる つみれ汁 おでん煮 ぱいにくあ 梅肉和え 	ごはん とびうおボール 豚肉 うずら卵(卵) 昆布 ちくわ 厚揚げ(大豆)	米	大根 にんじん しめじ 小松菜 しいたけ しょうが 大根 にんじん チンゲン菜 しいたけ こんにゃく ごま 三温糖	花かつお 料理酒 みりん 薄口しょうゆ シママース 花かつお みりん 料理酒 しょうゆ シママース ポークブイヨン(豚肉、鶏肉) ねりうめ 酢 しょうゆ みりん
28	月	ごはん じる すまし汁 さばの塩麹焼き 		米	ほうれん草 にんじん えのき さば	花かつお こんぶだし しょうゆ シママース 塩麹
30	水	みそラーメン にはるま バリバリ肉春巻き あ ごまじゃこ和え 	豚肉 なると(大豆) 赤みそ(大豆) にはるま バリバリ肉春巻き あ ごまじゃこ和え	ラーメン(小麦) こめ油 ごま油 ねりごま パリパリ肉春巻き (小麦、大豆、豚肉) 大豆油 ごま 三温糖 ごま油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 白菜 長ねぎ にら きくらげ しょうが にんにく パリパリ肉春巻き (小麦、大豆、豚肉) 大豆油 ごま 三温糖 ごま油 きゅうり キャベツ にんじん	ラーメンスープごま味噌味 (小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉) ポークブイヨン(豚肉、鶏肉) しょうゆ みりん シママース 酢 しょうゆ 薄口しょうゆ

## ご入学・進級 おめでとうございます

今年度もみなさんに安全でおいしい給食を提供できるように、  
職員一同、一所懸命に作ります！しっかり食べて、  
元気な身体をつくり、楽しい学校生活を送りましょう。

給食当番は身支度も大切な仕事です



お願ひ

お子さんが白衣などを持ち帰った際に  
洗濯をお願いします。

※材料・天候によって献立を変更することがあります。