



座間味村立学校給食共同調理場

TEL: 098-987-2707

令和7年4月

よていこんだてひょう

食品群	体内ではたらく	学校給食の栄養基準量	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	小学校 650 Kcal	650 Kcal	21.1~32.5 g	14.4~21.7g
黄の食品	働く力や体温となる	中学校 830 Kcal	830 Kcal	26.9~41.5 g	18.4~27.6g
緑の食品	体の調子をどとのえる				
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			特定原材料に準ずるもの(推奨表示)20品目 ※「くるみ」義務表示へ追加移動		
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、バナナ、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と行ってください。

【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(しらす・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は

【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。



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 具だくさんみそ汁 クーブイリチー	豆腐(大豆) わかめ 白みそ(大豆) 赤みそ(大豆)	米	大根 ほうれん草 にんじん 長ねぎ	ゆかり 花かつお しょうゆ(小麦、大豆) みりん 花かつお ポークフィヨン(豚肉、鶏肉)
始業式(小中1年欠食)						
10	木	クファージュシー ソーキ汁 ウムクジ天ぷら	豚肉 昆布 チキアギ(大豆)	米 こめ油	にんじん しいたけ ねぎ	シママース しょうゆ 料理酒 ソーキだし(豚肉) みりん 花かつお
入学式(小1年欠食) 座幼(年中長)給食開始						
11	金	ごはん ポークカレー フルーツポンチ	豚肉	米 じゃがいも こめ油	にんじん 玉ねぎ にんにく ブルーベリー	カレーウ(小麦、牛肉、鶏肉、大豆) ウスターソース(りんご、大豆) カレー粉 ケチャップ シママース
参入園式						
14	月	ごはん ジュリエヌスープ タコスミート ポイルキャベツ&チーズ	無塩せきベーコン(豚肉) 豚肉 牛肉 大豆 豚レバー	米 こめ油 じゃがいも こめ油 三温糖	キャベツ 玉ねぎ にんじん 玉ねぎ にんじん ピーマン トマト缶 にんにく	しょうゆ シママース こしょう 赤ワイン トマトソース ケチャップ チリパウダー シママース
15	火	むぎ 麦ごはん そば(具) じゃが芋のみそ汁	鶏肉 たまご わかめ 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	米 大麦 こめ油 三温糖 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ 小松菜 しょうが 玉ねぎ 小松菜 しめじ	料理酒 しょうゆ 花かつお
16	水	まる 丸パン きのこクリームスープ さかな 魚のマスタード焼き	脱脂粉乳 鶏肉 脱脂粉乳 牛乳 ホキ	小麦粉 無塩バター(乳) 三温糖 ショートニング じゃがいも 小麦粉 無塩バター(乳) マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	にんじん 玉ねぎ しめじ えのき まいたけ ほうれん草 パセリ	シママース ドライイースト ホワイトルウ(小麦、乳、大豆 鶏肉、牛肉) シママース こしょう 鶏がら 豚骨 マスタード シママース 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	豚肉 白かまぼこ(大豆) 甘口白みそ(大豆)		しいたけ こんにゃく ねぎ	花かつお ポークブイヨン(豚肉、鶏肉)
			やさい 野菜コロッケ		野菜コロッケ(小麦、大豆) 大豆油		
			りんご(1/6個)			りんご	
18	金		じゃい な じゃこ入り菜めし	しらす	米 大麦 こめ油	小松菜	料理酒 シママース
			だいこん に 大根の煮つけ	豚肉 厚揚げ(大豆) チキアギ(大豆)	こめ油 三温糖	大根 にんじん こんにゃく しいたけ しょうが	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)
			カラフルきんぴら	豚肉 大豆	こめ油 ごま油 三温糖	ごぼう にんじん ビーマン たけのこ あお豆(大豆)	しょうゆ みりん シママース 花かつお
			よい歯の日献立				
21	月		ごこまい 五穀米ごはん		米 五穀米		
			わかたけじる 若竹汁	豆腐(大豆) わかめ		たけのこ にんじん 大根 ねぎ	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
			さかな や 魚のみそマヨ焼き	ホキ 白みそ(大豆)	マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	玉ねぎ パセリ	
			ごはくあ 五色和え		三温糖 ごま	にんじん はくさい きゅうり 小松菜 コーン	しょうゆ 酢(小麦)
22	火		むぎ 麦ごはん		米 大麦		
			ちゅうか 中華スープ	たまご	でんぷん	にんじん 白菜 しいたけ たけのこ 小松菜	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
			あつあ すすたふうぜ 厚揚げの酢豚風炒め	豚肉 厚揚げ(大豆)	こめ油 三温糖 ごま油 でんぷん	にんじん 玉ねぎ きくらげ ビーマン たけのこ	ケチャップ しょうゆ 鶏がら シークワサー果汁
23	水		ごはん		米		
			じる もずく汁	もずく 豆腐(大豆)		にんじん えのきたけ ねぎ	花かつお しょうゆ 料理酒 みりん シママース
			にく 肉じゃが	豚肉	じゃがいも 三温糖 でんぷん こめ油	にんじん 玉ねぎ しょうが あお豆(大豆) こんにゃく	みりん しょうゆ 料理酒 花かつお シママース
			あつや たまご 厚焼き玉子	厚焼き玉子(卵、さば)			
24	木		チキンピラフ	鶏肉 デリカハム(豚、大豆、乳)	米 大麦 無塩バター(乳) こめ油	玉ねぎ ビーマン コーン しめじ マッシュルーム	チキンブイヨン(鶏肉) シママース こしょう
			ベジタブルスープ	無塩せきベーコン(豚肉)	じゃがいも	玉ねぎ 大根 にんじん セロリ パセリ	チキンブイヨン(鶏肉) こしょう コンソメ粉末 シママース
			オレンジ(1/6個)			オレンジ	
19	水		ごはん		米		
			じる つみれ汁	とびうおボール		大根 にんじん しめじ 小松菜 しいたけ しょうが	花かつお 料理酒 みりん 薄口しょうゆ シママース
			に おでん煮	豚肉 うずら卵(卵) 昆布 ちくわ 厚揚げ(大豆)		大根 にんじん テンゲン菜 しいたけ こんにゃく	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)
			ばいにくあ 梅肉和え		ごま 三温糖	きゅうり 大根 にんじん	ねりうめ 酢 しょうゆ みりん
28	月		ごはん		米		
			じる すまし汁	鶏肉 豆腐(大豆) わかめ		ほうれん草 にんじん えのき	花かつお こんぶだし しょうゆ シママース
			さばの塩麹焼き	さば			塩麹
30	水		みそラーメン	豚肉 なると(大豆) 赤みそ(大豆)	ラーメン(小麦) こめ油 ごま油 ねりごま	にんじん 玉ねぎ キャベツ 白菜 長ねぎ なら きくらげ しょうが にんにく	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
			にはるま パリパリ肉春巻き		パリパリ肉春巻き (小麦、大豆、豚肉) 大豆油		
			あ ごまじゃこ和え	しらす	ごま 三温糖 ごま油	きゅうり キャベツ にんじん	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



こんねんど  
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、  
げんき しんたい  
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

- ★つめは短く  
切りましょう
- ★石けんで  
しっかり手洗いを  
しましょう
- ★マスクをきちんと  
つけましょう



- ★ほうしは髪の色が  
出ないように  
かぶりましょう

お願い  
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。