

2025年

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



4月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入(コンタミネーション)の可能性は排除できません。

月	火 1	水 2	木 3	金 4
<p>お入学、ご進級おめでとうございます</p> <p>新しい教室で、新しいクラスメートとの生活が始まり、緊張の連続です。体調を崩さないように、朝ごはんをしっかり食べ、規則正しい生活を送り、元気に学校へ来てください。 右側に、和泉市の給食で使用する、牛乳、ご飯、パン、おかずについて紹介しています。</p>	<p>牛乳</p> <p>給食では、1本200ml入りの紙パック牛乳が毎日つきます。牛乳はカルシウムが豊富な飲み物です。牛乳のカルシウムは、他の食品に比べて吸収率がよいのが特徴です。成長期には、骨や歯をつくるカルシウムを含む食べ物をしっかりとることが大切です。</p> 	<p>ご飯・パン</p> <p>月・水・木・金曜日がご飯の日です。月に1回は、アルファ化米(一度炊いたご飯を乾燥させた米)を使い、炊き込みご飯を作っています。 火曜日がパンの日です。給食のパンは主食とするため、おかずと一緒に食べやすいように、甘さや脂質を控えめにしています。</p> 	<p>おかず</p> <p>児童生徒の好きなものばかりではなく、さまざまな献立にふれることができますように考慮しています。 和食・洋食・中国料理など、バラエティ豊かで、いろいろな味つけになるよう心がけています。また、おかずは全て加熱調理をして、食中毒防止を徹底しています。</p> 	<p><献立表のみかた></p> <p>上段は献立名を記載しています。 献立名の左にあるマークは、 <input type="checkbox"/> 炊き込みご飯 <input checked="" type="radio"/> お椀に入るおかず <input type="radio"/> お皿に入るおかず <input type="triangle"/> ジャムやのり等の小袋 <input type="star"/> デザート類 を表しています。 下段は、献立別の使用食品名を記載しています。</p>
7	8	9	10 給食開始	11
<p>～給食をたべるときの やくそく～</p> <p>①ごはんは 一口ずつ よくかんで食べましょう ②パンは一口ずつ ちぎって食べましょう ③おかずは 一口ずつ 食べましょう ④牛乳は少しづつ 飲みましょう ⑤一口の量は 無理なく 食べることができるよう 積極的に 食べましょう ⑥よい姿勢で 食べましょう</p>	<p>給食の前後には 石けんで手を 洗いましょう！</p> 	<p>今月の食育献立 みそポテト (埼玉県)</p> <p>信太の森に住むきつのこんちゃんが全国をまわり、毎月、各地でんぶんの郷土料理や名物料理を紹介します。4月は、埼玉県の「みそポテト」です。みそポテトは、一口大のふかしたじやがいもに、天ぷらの衣をつけて、油で揚げ、甘いみそだれをかけた料理です。</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> 中華そぼろ丼 <input type="radio"/> トック入りスープ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> あじフライ <input checked="" type="radio"/> 大豆の磯煮 <input type="radio"/> みそ汁</p>
14	15	16	17	18
<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> とりすき煮 <input type="radio"/> ジャガイもと人参のソテー</p> <p>◎ とり肉 汁物 糸こんにゃく 豆腐 人参 白ねぎ 玉ねぎ キヤッパー えのきだけ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 <input type="radio"/> ぶた肉 ジャガイもと 玉ねぎ 人参 油 卵コソリ 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>飲用牛乳 全粒パン <input type="radio"/> 春野菜のクリームスープ <input type="radio"/> ひじきの洋風煮</p> <p>◎ ひじき ショルダーバーコン 人参 ホールコーン 油 砂糖 チキンソリッド 浓しうる みりん</p>	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> さばのみそ煮 <input type="radio"/> 野菜たっぷりにゅうめん汁</p>	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> カレーライス <input type="radio"/> 春キャベツのコンソメ煮 <input type="radio"/> ヨーグルト</p>	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> マーボー春雨 <input type="radio"/> 揚げぎょうざ</p>
21 食育献立 (埼玉県)	22	23	24	25
<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> 厚揚げのうま煮 <input type="radio"/> みそポテト</p>	<p>飲用牛乳 コッペパン <input type="radio"/> 焼きそばスパゲティ <input type="radio"/> 切干大根のレモンマリネ <input type="radio"/> スライスチーズ</p>	<p>飲用牛乳 <input type="checkbox"/> 五目ごはん <input type="checkbox"/> さわらの照り焼き <input type="checkbox"/> ぶた汁</p>	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> 中華丼 <input type="radio"/> 茎わかめの炒め煮</p>	<p>飲用牛乳 麦ごはん <input type="radio"/> とり肉とじゃがいもの煮物 <input type="radio"/> キャベツのみそ炒め</p>
28	29	30	<p>学校生活を元気に過ごすために 早寝 早起き 朝ごはんを 心がけましょう！</p> 	
<p>参観代休</p> 	<p>昭和の日</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん <input type="radio"/> 関東煮 <input type="radio"/> もやしのピリ辛炒め <input type="radio"/> みたらし団子</p>	<p>◎ とり肉 ちくわ ジャガイもと 厚揚げ こんにゃく 人参 枝豆 油 砂糖 濃しうる <input type="radio"/> ぶた肉 人参 もやし 油 ごま油 チューリップ サラダ 濃しうる 酒 塩 こしょう <input type="radio"/> 白玉団子 砂糖 濃しうる でんぶん</p>	