

令和7年 4がつ こんだてひょう

桑折町学校給食センター

赤	ち	にく	となる
緑	からだ	ちようし	ととの
黄	ねつ	ちから	もと

血や肉となる
体の調子を整える
熱や力の元になる

めあて 給食の準備と後片付けを協力してすばやく行う！

・21日(月) 入学・進級お祝いで、お祝い
デザートがつきます

<給食センター日記>

桑折町役場のホームページの検索欄で「桑折町給食センター日記」と入力すると、毎日の給食や給食センターの様子を見ることができます。

略	4月平均栄養価	小(基準値)	中(基準値)
kcal	エネルギー(kcal)	623(650)	761(830)
P	たんぱく質(g)	26.3(21~23)	31.4(27~41)
-	炭水化物(g)	87.6	111.4
F	脂質(g)	20.4(14~22)	23.2(18~28)
Ca	カルシウム(mg)	315	335
塩分	食塩相当量(g)	2.2(2.0)	2.7(2.5)

入学・進級おめでとう



	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
こんだて	8 ブロッコリーサラダ とりにくスパイスやき くろパン コーンポタージュ	9 たいこんあさつ け やさいかきあげ ソフトめん さんさいうどん かけじる	10 マカロニサラダ おろしハンバーグ ごはん キャベツの みそしる	11 たけのこおかか に さわらの さいきょうやき ごはん わかめの みそしる

赤	緑	黄
牛乳、とりにく、ツナ	牛乳、ぶたにく、あぶらあげ、かまぼこ、とりつくね	牛乳、ハンバーグ、あぶらあげ、みそ、ハム
コーン、たまねぎ、パセリ、ブロッコリー、キャベツ	さんさい、にんじん、しいたけ、ねぎ、だいこん、きゅうり	たまねぎ、だいこん、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン
パン、くろざとう、バター	ソフトめん	こめ、じゃがいも、マカロニ、たまごなしマヨネーズ

Kcal	P	F	Ca	塩分
872	35.3	28.7	419	3.0
886	40.9	24.1	341	3.6
788	28.9	26.6	314	2.4

げつようび

こんだて	14	15	16	17	18
こんだて	14 こんにやくサラダ コロッケ とりそぼろ ごはん すましじる	15 ひじきサラダ ソーセージ ケチャップがけ きれめいり コッペパン はるさめ スープ	16 ごもくきんぴら とりにくてりやき ごはん あつあげと じゃがいも のみそしる	17 いろどりあえ あじフライ ソース ごはん たまねぎの みそしる	18 きゅうりとかぶの つけもの ぶたにく みそづけやき ごはん すいとんじる
赤	牛乳、とりにく、たまご、とうふ、なると	牛乳、ウインナー、ぶたにく、ひじき、とりにく	牛乳、とりにく、なまあげ、みそ、さつまあげ ぶたにく	牛乳、あじ、とうふ、あぶらあげ、みそ、たまご	牛乳、ぶたにく、あぶらあげ、みそ、こんぶ とりにく
緑	えだまめ、にんじん、しょうが、たまねぎ、 キャベツ、もやし、しいたけ、ねぎ、こんにやく	たまねぎ、もやし、しいたけ、いんげん、 ほうれんそう、キャベツ、にんじん	たまねぎ、ごぼう、にんじん、こんにやく、 いんげん	たまねぎ、いんげん、もやし、ほうれんそう、 にんじん	ごぼう、にんじん、だいこん、えのきたけ、 こんにやく、ねぎ、きゅうり、かぶ
黄	こめ、さとう、あぶら、じゃがいも	こむぎこ、はるさめ、あぶら、 かたくりこ、たまごなしマヨネーズ	こめ、さとう、じゃがいも	こめ、あぶら	こめ、さとう、ごま、すいとん

こんだて	21	22	23	24	25
こんだて	21 キャベツのサラ ダ おいわい デザート むぎ ごはん チキンカレー	22 コールスローサラダ チキンナゲット (幼小2・中3) パイパン チリコンカン	23 もやしときゅうりの あえもの しゅうまい (幼小2・中3) ちゅうか めん しょうゆラーメン かけじる	24 きりほしだいこんの にも さばのたつたレモン じょうゆがけ ごはん はるやさいの みそしる	25 ナムル ピピンパ ごはん トックスープ
赤	牛乳、とりにく	牛乳、チキンナゲット、ぶたにく、べーコン、だいこん	牛乳、ぶたにく、なると、しゅうまい	牛乳、さば、とうふ、みそ、とりにく、さつまあげ	牛乳、ぶたにく、とりにく、わかめ、たまご
緑	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、にんにく、 しょうが、キャベツ、ブロッコリー、コーン	たまねぎ、しめじ、コーン、にんじん、トマト、 キャベツ、きゅうり、パセリ、パイナップル	メンマ、にんじん、ほうれんそう、もやし、 ねぎ、きゅうり	レモン、かぶ、こんにやく、きりほしだいこん、 にんじん、いんげん	たまねぎ、ピーマン、にんじん、いんげん、 にんにく、だいこん、ほうれんそう、もやし
黄	こめ、むぎ、じゃがいも、あぶら、さとう、 ゼリー、カレールー	パン、さとう、あぶら	ソフトめん、さとう、ごまあぶら	こめ、かたくりこ、さとう、あぶら、じゃがいも	こめ、さとう、ごまあぶら、かたくりこ、ごま、 ドレッシング、トック

こんだて	28	29	30
こんだて	28 たまねぎのあえもの いわしのかばやき ごはん なめこじる	29 しょうわ 昭和の日 ごはん なめこじる	30 たくあんあえ いちご なっとう (幼小2・中3) むぎ ごはん とんじる
赤	牛乳、いわし、とうふ、みそ、わかめ	牛乳、なっとう、ぶたにく、とうふ、みそ、 かつおぶし	牛乳、なっとう、ぶたにく、とうふ、みそ、 かつおぶし
緑	しょうが、なめこ、だいこん、ねぎ、もやし、 きゅうり、たまねぎ	いんげん、ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ、 ごぼう、ほうれんそう、もやし、たくあん	いんげん、ごぼう、ほうれんそう、もやし、たくあん
黄	こめ、あぶら、さとう、ドレッシング	こめ、むぎ、じゃがいも	こめ、むぎ、じゃがいも

給食には、たくさんの学びが詰まっています...

- 栄養バランス
- ふるさとの食文化
- よりよい人間関係の形成
- 食事の喜び・楽しさ
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食
- 感謝の心
- 食料の生産・流通・消費

★都合により、使用材料や献立が変更になることがありますのでご了承ください。
★給食内容やお子さんの食習慣など質問がありましたら、センターまで気軽にお電話ください。
☎581-0250

