令和７年度

４月 予定献立表

※牛乳は毎日付きます。予定献立につき、変更になることがあります。

八郎潟町学校給食調理場

月	火	水	木	金
	8日　小１・中１なし ごはん マスのみりん醤油焼き 炒り豆腐 もやしのごまみそ汁	9日　小１・中１なし 麦ごはん ポークハヤシ アセロラゼリー	10日入学お祝いメニュー ごはん ハンバーグ和風おろしソース ごましょうゆあえ 若竹みそ汁 お祝いクレープ	11日 麦ごはん 鶏ごぼう丼（具） 海藻サラダ とうふのみそ汁
14日 ごはん いわしの梅煮 竹輪入り野菜炒め 白菜と厚揚げのみそ汁	15日 ごはん ヤンニョムチキン（2個） ナムル 大根と春雨のスープ	16日 麦ごはん まめまめカレー 元気ヨーグルト	17日 ごはん いかの菜種焼き ひじきの中華炒め 野菜のみそ汁	18日 スパゲッティミートソース ビーンズサラダ
21日 ごはん 鶏肉の香味焼き こんにゃくソテー 豆腐と野菜のみそ汁	22日 麦ごはん 三色そぼろ丼（具） ほうれん草と油揚げのおひたし 高野豆腐のみそ汁	23日 ごはん ほっけのごま塩焼き 鶏肉と大根の煮物 じゃがいもと青菜のみそ汁	24日 ごはん のり入り厚焼玉子 キャベツと厚揚げのみそ炒め 沢煮椀	25日 ごはん ソースカツ チョレギ風サラダ 五目汁
28日 コッペパン ポークチャップ ツナとブロッコリーのサラダ コーンポタージュ いちごジャム	29日 昭和の日 	30日 肉うどん （ゆでうどん） ごま酢味噌あえ 丸型きんとんパイ	☆今月の平均栄養価☆ 小学校 エネルギー 630 kcal たんぱく質　26.9 g 脂　質　21.6 g	☆今月の平均栄養価☆ 中学校 エネルギー 797 kcal たんぱく質　33.0 g 脂　質　25.7 g

地場産物のお知らせ

お米を作ってくださっている村井さんです。村井さんの田んぼは、学校から見える場所にありますよ。八郎潟で一緒に育ったお米を美味しくいただきましょう。

これから田植えの準備が始まります

おうちの人と読むおたより

食育だより

令和7年度
4月号

八郎潟町学校給食調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます

新入生の皆さん、入学おめでとうございます。在校生の皆さん、進級おめでとうございます。給食では地域の食材や旬の食材を使用し、季節感のある料理の提供を心がけています。今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちの楽しみとなる美味しい給食作りに努めて参ります。引き続きご理解・ご協力のほどお願いいたします。

こんなことに気をつけてます ～給食献立～

1 いろいろな食品を幅広く使用

- 旬の野菜や果物、地場産物を取り入れるようにしています。
- 子どものしこうに左右されることなく、さまざまな食品を体験させながら、必要な栄養素や食品の組み合わせを考えて、栄養バランスのとれた献立を立て、生きた教材となるようにしています。

給食って、すごいんだね。

2 安全でおいしい手作り給食を

- 良質で安全な食品を選んで使用しています。
- 自然の味を生かしています。（だしは、煮干し・カツオ・昆布でとります）
- 食中毒防止に配慮した献立作りをしています。

3 生活習慣病予防に配慮

- 脂肪、塩分、動物性たんぱく質をとり過ぎないようにしています。
- できるだけ「魚料理」を取り入れています。
- 色の濃い野菜をかならず取り入れています。

4 かみごたえのある料理を

- よくかんで食べる習慣が身につくように、よくかまないと食べられない料理を取り入れています。（豆・小魚など）

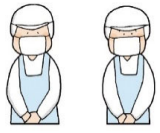
※よくかむことは、あごの発達や、歯並びをよくし、肥満防止や虫歯予防に効果があります。さらに、脳を刺激し、頭がよくなるといわれていますヨ！

5 食文化を伝える

- 日本に昔から伝わる素朴な料理や、行事食などを取り入れています。
- 世界の料理を計画的に実施します。

毎月１９日の食育の日は
世界の料理や日本各地の
郷土料理が登場します。
５月からお楽しみに。

今年度も１年間
よろしくお願いいたします



新入学児童のみなさんへ

★いままでにがてかも……と おもっていたものも たべるれんしゅうをしてみよう！

きゅうしょくだと、おともだちやせんせいといっしょにたべるから、きっとたべられるよ！