

令和7年度 4月給食献立表 福島町学校給食センター

	月	火	水	木	金
献立	7 ごはん 牛乳 じゃがいものみそしる ほっけのさいきょうやき だいこんのそぼろいため	8 コッペパン 牛乳 チンゲンサイと にくだんごのスープ ポークビーンズ いちごジャム	9 ごはん 牛乳 ごもくみそしる とりのからあげ はくさいのさっぱりあえ	10 牛乳 しょうゆラーメン あげしゅうまい (小12こ/中3こ)	11 牛乳 くろまいごはん チキンカレー コールスローサラダ
前エネルギー	560kcal 730kcal	520kcal 680kcal	650kcal 850kcal	800kcal 1040kcal	770kcal 1000kcal
あか	とり肉 ほっけ わかめ みそ 牛乳	ふた肉 大豆 肉団子 牛乳	とり肉 油あげ みそ 牛乳	ふた肉 かまぼこ 牛乳	とり肉 牛乳
き	ごはん じゃがいも さとう 油	パン じゃがいも 油 さとう ジャム	ごはん さつまいも 油 さとう	ちゅうかめん 油	ごはん 黒米 じゃがいも 油 パター ルードレッシング
みどり	人参 大根 長ねぎ たけのこ ししいたけ	人参 長ねぎ 玉ねぎ チンゲン菜 しめじ トマト	人参 大根 長ねぎ 白菜 きゅうり しめじ	人参 長ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 もやし めんま	人参 玉ねぎ キャベツ コーン りんご トマト
献立	14 牛乳 マーボーどうふどん ワンタンスープ	15 牛乳 たてわりパン コロコロやさいのスープ ポイルソーセージ (小1本/中2本) (ケチャップ) ハムコーンサラダ	16 牛乳 ごはん ごまつなのみそしる さばのみそに ひじきのにも	17 牛乳 ごもくうどん やさいかきあげ (小1こ/中2こ)	18 牛乳 とりめし だいこんのみそしる ぶたにくとやさいの いためもの
前エネルギー	650kcal 850kcal	550kcal 720kcal	600kcal 780kcal	780kcal 1010kcal	640kcal 830kcal
あか	ふた肉 とり肉 とうふ みそ 牛乳	ソーセージ ベーコン ハム 牛乳	さば 大豆 とうふ 油あげ ひじき みそ 牛乳	ふた肉 かまぼこ 油あげ 牛乳	ふた肉 とり肉 みそ 牛乳
き	ごはん さとう ごま油	パン じゃがいも さとう ごま油	ごはん さとう 油	うどん さとう 油	ごはん ごま油 さとう
みどり	人参 長ねぎ えのき きくらげ	人参 玉ねぎ 白菜 キャベツ コーン ししいたけ トマト	人参 小松菜 えのき れんこん えだ豆	人参 長ねぎ ほうれん草 ごぼう 春菊 ししいたけ	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ ビーマン ししいたけ しめじ
献立	21 牛乳 ごはん しめじのみそしる あじつきにくだんご (小2こ/中3こ) きんぴられんこん	22 牛乳 コッペパン ブラウنشチュウ チキンナゲット(小12こ/中3こ) (ケチャップ) カラフルやさいいため	23 牛乳 ごはん いもだんごじる ぶたにくの しょうがいため	24 牛乳 ソースやきそば とりとチンゲンサイの スープ いちごのフルール	25 牛乳 ごはん けんちんじる しろみざかなのフライ (ソース) ごまつなのいそあえ
前エネルギー	620kcal 810kcal	640kcal 830kcal	590kcal 770kcal	560kcal 730kcal	550kcal 720kcal
あか	肉団子 さつまあげ とうふ りんご みそ 牛乳	とり肉 牛乳	ふた肉 とり肉 牛乳	ふた肉 とり肉 牛乳	ホキ とうふ のり 牛乳
き	ごはん ごま さとう 油	パン じゃがいも さとう 油 パター ル	ごはん いもだんご さとう 油	ちゅうかめん 油 ムース	ごはん こんにやく 油
みどり	人参 ごぼう れんこん しめじ	人参 玉ねぎ もやし ほうれん草 コーン マッシュルーム グリーンピース トマト	人参 大根 長ねぎ 玉ねぎ ししいたけ しめじ	人参 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 もやし しめじ	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜 もやし
献立	28 牛乳 ごはん あぶらあげのみそしる しらすとわかめの たまごやき いりどり	29 しょうわ ひ 昭和の白	30 牛乳 ごはん さつまじる いわしのうめに (小1こ/中2こ) ごもくにまめ	こんげつ ふくしまちょう しょうくさい ～ 今月の福島町の食材 ～ しいたけ くろまい こんぶ	
前エネルギー	610kcal 790kcal		680kcal 880kcal		
あか	たまご とり肉 しらす 油あげ わかめ みそ 牛乳		とり肉 いも 大豆 とうふ こんにゃく みそ 牛乳	この月 今月の 平均栄養価	
き	ごはん こんにやく さとう ごま油		ごはん さつまいも こんにやく さとう 油	エネルギー 630kcal 830kcal	
みどり	人参 長ねぎ ごぼう いんげん えのき		人参 長ねぎ いんげん ししいたけ	たんぱく質 25.9g 33.6g	
				脂質 21.7g 28.2g	

※ 献立は物資の都合上、変更になる場合があります。



給食では旬の食材を取り入れています、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



4月 給食だより



ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康により食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取

による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気を付けることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょう。

