令和７年４月　学校給食献立表（小学校）

東松山市教育委員会

日	曜	献立名（こんだてめい） 主食（しゅしょく） 飲み物（のみもの） おかず	8大アレルギー物質 卵、乳、小麦 えび、かに、そば 落花生、くるみ	食品名 エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品	栄養量 エネルギー（kcal） キロカロリー	 たんぱくしつ（g） グラム
10	木	ビビンバ（ごはん） ぎゅうにゅう ビーフンスープ おいわいクレープ	コムギ 乳 コムギ	ごはん　ごまあぶら　さとう　ごま ビーフン　ごまあぶら おいわいクレープ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく	にんにく　しょうが　ねぎ　にんじん　もやし　こまつな にんじん　たまねぎ　たけのこ　キャベツ　にら　ねぎ　しょうが	659	23.8
11	金	あげパン クロワッサン（4～6ねん） ぎゅうにゅう ポトフ ブロッコリーのサラダ（ドレッシング）	小麦 乳　小麦 乳 コムギ	コッペパン　さとう　あぶら クロワッサン じゃがいも コーンドレッシング	きなこ ぎゅうにゅう ぶたにく　ウインナー	 たまねぎ　にんじん　キャベツ ブロッコリー　にんじん　コーン　キャベツ	620	25.9
14	月	ごはん ぎゅうにゅう さわらのたつたあげ きりぼしだいこんのにもの とんじる	 乳 コムギ コムギ	ごはん あぶら あぶら　きびざとう あぶら　じゃがいも	 ぎゅうにゅう さわらたつたあげ とりにく　あぶらあげ　こおりどうふ ぶたにく　とうふ　みそ	 ほししいたけ　きりぼしだいこん　にんじん　さやいんげん ごぼう　にんじん　だいこん　こんにゃく　ねぎ	660	27.6
15	火	わかめごはん ぎゅうにゅう メンチカツ はるキャベツのおひたし(しょうゆ)【かつおぶし】 せんべいじる	 乳 小麦 (コムギ) 小麦	わかめごはん あぶら あぶら　なんぷせんべい	 ぎゅうにゅう メンチカツ かつおぶし とりにく	 はるキャベツ　にんじん　こまつな ごぼう　にんじん　ほししいたけ　こんにゃく　キャベツ　ねぎ	610	20.8
16	水	ごもくうどん(じごなうどん) ぎゅうにゅう あげじゃがのそぼろあえ きよみオレンジ	コムギ（小麦） 乳 コムギ	じごなうどん　ごまあぶら　きびざとう じゃがいも　あぶら　きびざとう　でんぷん	とりにく　こんぶ　あぶらあげ ぎゅうにゅう ぶたにく	ほししいたけ　にんじん　だいこん　ねぎ　こまつな しょうが きよみオレンジ	609	22.5
17	木	ごはん ぎゅうにゅう ホイコーロー ワンタンスープ アーモンドこざかな	 乳 コムギ 小麦 コムギ	ごはん あぶら　きびざとう　でんぷん ごまあぶら　ワンタンのかわ	 ぎゅうにゅう ぶたにく　みそ とりにく アーモンドこざかな	 キャベツ　にんじん　ねぎ　ピーマン　にんにく　しょうが にんじん　チンゲンサイ　もやし　にら	622	27.9
18	金	食育の日 こんだて ごはん ぎゅうにゅう さばのみそに ぶたにくとこんぶのいりに さわさわ	 乳 コムギ コムギ	ごはん あぶら　さとう さつまいも　きびざとう	 ぎゅうにゅう さばのみそに ぶたにく　こんぶ　あぶらあげ	 こんにゃく　にんじん ごぼう　にんじん　こんにゃく　ほししいたけ　ねぎ　しょうが	621	25.0
21	月	ごはん ぎゅうにゅう はるまき とうふのちゅうかに	 乳 小麦 コムギ	ごはん あぶら あぶら　さとう　でんぷん　ごまあぶら	 ぎゅうにゅう はるまき とうふ　ぶたにく　なると	 にんにく　しょうが　たまねぎ　にんじん　こまつな	695	22.6
22	火	やきにくどん(ごはん) ぎゅうにゅう にゅうがくおいわいだんごじる	コムギ 乳 コムギ	ごはん　あぶら　きびざとう　ごまあぶら　ごま　でんぷん あぶら　いももち	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく　さくらかまぼこ　いわいなると	にんにく　しょうが　ねぎ　にんじん　たまねぎ　もやし　ピーマン にんじん　だいこん　ごぼう　こんにゃく　こまつな	602	24.2
23	水	ツイストパン スパゲティナポリタン(こなチーズ) ぎゅうにゅう ナタデココいりフルーツポンチ	小麦 小麦　(乳) 乳	ツイストパン スパゲティー　あぶら　きびざとう カクテルゼリー　ナタデココ	 ベーコン　ウインナー　こなチーズ ぎゅうにゅう	 たまねぎ　にんじん　ピーマン　トマト パイン　みかん　おうとう　はくとう　りんご　ラフランス	653	23.9
24	木	ごはん たけのこごはんのぐ ぎゅうにゅう てりやきハンバーグ わかめのみそしる	 コムギ 乳 コムギ	ごはん あぶら　きびざとう きびざとう　でんぷん じゃがいも	 とりにく　あぶらあげ ぎゅうにゅう ハンバーグ とうふ　わかめ　みそ	 ほししいたけ　たけのこ　にんじん　えだまめ にんじん　たまねぎ　ねぎ	590	23.6
25	金	カレーライス(むぎごはん) ぎゅうにゅう イタリアンサラダ(ドレッシング)【クルトン】	乳　小麦 乳 【小麦】	むぎごはん　あぶら　じゃがいも　きびざとう イタリアンドレッシング　クルトン	ぶたにく　ぶたレバー　ぎゅうにゅう　ｽｷﾑﾐﾙｸ　ｼｭﾚｯﾄﾞﾁｰｽﾞ ぎゅうにゅう	にんにく　しょうが　たまねぎ　にんじん キャベツ　にんじん　きゅうり　あかピーマン	646	20.6
28	月	ごはん ぎゅうにゅう メバルのにんにくバターしょうゆ しんじゃがのそぼろに	 乳 乳　コムギ コムギ	ごはん あぶら　きびざとう　バター あぶら　しんじゃがいも　さとう	 ぎゅうにゅう メバルでんぷんつき ぶたにく	 レモン　にんにく たまねぎ　にんじん　えだまめ	613	24.2
30	水	みそラーメン(ホットちゅうかめん) ぎゅうにゅう しゅうまい ナムル(ドレッシング)	(小麦) 乳 小麦 (コムギ)	ホットちゅうかめん　ごまあぶら　きびざとう かんこくナムルドレッシング	ぶたにく　みそ ぎゅうにゅう しゅうまい	しょうが　にんにく　たまねぎ　にんじん　もやし　キャベツ　コーン　ねぎ　にら もやし　きゅうり　にんじん　こまつな	623	26.2
計　14　回			コムギ は醤油由来です。	※はしは毎日持っていきましょう ※材料入荷の都合により献立の変更があります ※給食で使用している魚は骨取りではありません		平均栄養量	630	24.2

※ アレルギー表記については、食材納入業者から提出された製品規格書の記載に基づき8大アレルゲンのみ表記したものです。
コンタミネーションに関する表記はしておりません。コンタミネーションについては学校給食センターまでお問い合わせください。
※ 中学校の献立で使われていない食材であっても、小学校の献立で使用している場合もあります。交差のないよう注意して調理しておりますが同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
※ 主食工場では、次の食材を含む製品を製造しています。
・パン製造工場では、乳を含む製品を製造しています。
・製麺工場では、そば、卵を含む製品を製造しています。
・米飯製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。
※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。
ご家庭でも注意していただき、ご不明な点等がありましたら遠慮なく学校給食センター(0493-22-0741)までお問い合わせください。

※食材産地はホームページをご覧ください

～4月の行事食～

10日　進級お祝い献立
18日　香川県郷土料理
22日　入学お祝い献立

★学校給食センター調理員登録者募集
※学校給食センターでの調理業務です。

★給食仕分け員登録者募集
※市内小中学校の配膳室でクラスごとに食缶を仕分け、清掃等をする仕事です。

詳しくは市HPの募集要項または学校給食センター（22-0741）までお願いします。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新年度がスタートしました。学校給食は、子どもたちの成長のため、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。今年も1年間、よろしくお願いします。

★小学校1年生の給食は
17日（木）ライスボールパン(小麦)・ぎゅうにゅう(乳)
18日（金）クロワッサン(乳　小麦)・ぎゅうにゅう(乳)
21日（月）から完全給食になります。
たくさん食べて**グングン**大きくなってくださいね♪

毎月19日は「食育」の日！

毎月19日は「食育の日」！昨年度に引き続き、今年度も毎月19日前後に「世界の料理」と「日本各地の郷土料理」を1ヵ月交替で取り入れていく予定です。いろいろな料理を知ってくださいね。

給食費についてのお願い

給食費はすべて食材の購入にあてられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまにはご理解・ご協力をいただきたく、お願い申し上げます。

給食費　4,100円×11ヵ月（8月は除く）　期日までに納入をお願いします。