

4月の予定献立表(小学校)



令和6年度

日曜	のみの	給食回数 12回	給食目標 給食について知ろう			こんだてメモ	
			ざいりょうのはたらき				
こんだて			ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)		
12金		ごはん ちくわのニコニコあげ(2こ) はるやさいのにももの カラオレンジ	こめ こむぎこ パンこ あぶら さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう ちくわ ぶたにく	にんじん たまねぎ たけのこ かき ごぼう ししいたけ こんにやく さやえんどう カラオレンジ		<p>絵本給食</p> <p>今回の絵本は、 柴田 ケイコ 作 『パンダのおさじとフライパンダ』です。 このお話から給食に 登場するのは 19日の『ハンバーグ』です</p>
15月		ごはん さわらのしおこじやき きゅうりとささみのあえもの とんじり	こめ さとう あぶら さといも	ぎゅうにゅう さわら とりにく ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	きゅうり キャベツ にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにやく しょうが		
16火		マーボーどん ワンタンスープ いちご(2つ)	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら ワンタンのかわ	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく だいず みそ とりにく	にんじん ピーマン ねぎ にんにく しょうが たまねぎ えのきたけ いら いちご		
17水		ごはん とりにくのあまからあげ ピリからきゅうり さわにわん	こめ でんぷん あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく あぶらあげ	きゅうり しょうが だいこん にんじん ごぼう たけのこ ねぎ ししいたけ さやえんどう		
18木		ジャージャーめん トックいりわかめスープ みかんゼリー	ちゅうかめん あぶら でんぷん ごまあぶら トック みかんゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ わかめ とりにく	たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ にんにく しょうが チンゲンサイ		
19金		ごはん ハンバーグ(ソース) きんぴらごぼう だいこんとあぶらあげのみそしる	こめ あぶら パンこ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく あぶらあげ みそ	たまねぎ トマト ごぼう にんじん れんこんこんにやく だいこん えのきたけ みずな ねぎ	<p>~今月の注目!!食材~</p> <p>4月は… たけのこ</p> <p>たけのこは、今が旬の春野菜です。 缶詰やパックのものは一年中見かけますが、採れたてをゆでたたけのこは、今の時期しか味わえません。 たけのこの風味を味わってください。 また、たけのこには、おなかやからだの調子を整えるはたらきの食物せんいやカリウムという栄養素を含んでいます。</p> <p>12日(金)には、 「はるやさいのにももの」 26日(金)には、 「たけのこごはん」 は、新たけのこを使って作ります。 今が旬のおいしいたけのこを味わって食べてください。</p> <p>各小学校にポスターも掲示しているので、ぜひ見てみてください。</p>	
22月		ベジタブルドライカレー かぼちゃサラダ	こめ あぶら こむぎこ バター じゃがいも コーンクリームドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	たまねぎ ピーマン パプリカ セロリ キャベツ にんにく しょうが かぼちゃ どうもろこし きゅうり		
23火		セルフさけフライバーガー (かしわおりパン、さけフライ、ソース) トマトペンネ まめとやさいのスープに	かしわおりパン こむぎこ パンこ あぶら マカロニ	ぎゅうにゅう さけ ベーコン ウィナー とりにく いんげんまめ	たまねぎ にんじん ピーマン セロリ かが キャベツ		
24水		ごはん こまいのからあげ(2ほん) にくじゃが はくさいのあえもの	こめ でんぷん あぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう こまい ぶたにく わかめ	にんじん たまねぎこんにやく さやいんげん ししいたけ はくさい もやし えのきたけ ゆず		
25木		ソフトフランスパン チキンマカロニグラタン キャベツのスープに ミックスフルーツ	ソフトフランスパン マカロニ あぶら こむぎこ バター パンこ じゃがいも	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ぶたにく	たまねぎ マッシュルーム パセリ キャベツ にんじん さやいんげん もも みかん パインアップル		
26金		たけのこごはん しらすのりたまごやき さつまじる ぶどうゼリー	こめ さとう あぶら さつまも ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう あぶらあげ たまご しらすほし わかめ とりにく とうふ みそ	たけのこ にんじん さやえんどう みつば だいこん こんにやく ねぎ しめじ みずな		
30火		シュガートースト だいたいりポークシチュー こんにやくとかいそうのサラダ	しよくパン バター さとう じゃがいも あぶら こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず チーズ かいそうミックス	たまねぎ にんじん グリーンピース にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうりこんにやく どうもろこし		

*都合により献立が変更になることもあります。
*学校給食では、様々な食品を使用します。
*今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。
*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧になれます。
下記QRコードからアクセスしてください。



〈立川市学校給食におけるアレルギー対応方針〉



〈給食の写真〉

基準	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	629kcal	摂取エネルギー全体の 16%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

東調理場 <<みんなのくるりんキッチン>>



令和6年度4月より、「無償化」されます。

保護者の方の手続きは、必要ありません。

今年度も給食が始まります!
~安全安心でおいしい給食をつくります!~

【1年生 給食開始日】
12日(金) 第一小、第六小、第八小
15日(月) 第三小
12日(金) 全校
16日(火) 第四小 17日(水) 第二小
18日(木) 第七小 23日(火) 第五小

~ 白衣について ~
お子様が給食当番を担当した場合、週末に給食当番の白衣一式を持ち帰ります。洗濯をして、翌週持たせてください。
ほろこび等ございましたら、簡単な縫いをしていただくと幸いです。

おもいやりスプーン

はしだけでは食べにくい献立の時は、
1年生のみスプーンがつけます。
(1学期のみ)

Instagramで当日の給食を配信中!



- 写真つきで紹介!
- 毎日の給食
- 調理場の特徴
- 給食のレシピ

TACHIKAWA.CAHOUYUUSHOKU