

給食だより 4月

令和8年 4月

白山市立広陽小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちの心と体の健やかな成長を支え、元気に楽しい学校生活を送ることができるよう、安全で安心、そしておいしい給食をとおして応援していきたいと思っております。今年1年間よろしくお願ひいたします。

学校給食の内容について

週5日米飯給食です。
(パンの日は月に1~2回程度です)

牛乳は毎日つきます。

献立によって和洋中の変化をつけています。
今年度も「おはなしからとびだした!料理」、地場産物を取り入れた「白山めぐみん給食」、「未来に残す郷土料理給食」を実施していく予定です!



食品は産地や原材料、品質・価格などを確認し、安全安心なものを選定しています。

汁物や煮物のだしは昆布や煮干しから取り、うす味で素材の味を活かすよう工夫しています。

学校給食は、食育の観点を踏まえ7つの目標が定められ実施されています

学校給食の目標



健康で丈夫な体をつくらう!



食事の大切さを知り、よい食べ方を身に付けよう!



マナーを守り、たすけあいで楽しくなかよく!



自然の豊かな恵み、いただく命に感謝しよう!



育てる人、運ぶ人、作る人... みんなの方で食べられる。「ありがとう」の心をもとう!



未来に伝えるふるさとや伝統の食!



給食を通して、社会をよく知ろう!







《 お願ひ 》

給食当番について

給食当番をした週には、白衣を家に持ち帰りますので、洗濯をして月曜日に持たせてください。ほつれ、ボタンのとれかけなどがありましたら、直していただくとたいへん助かります。



4月 学校給食献立表

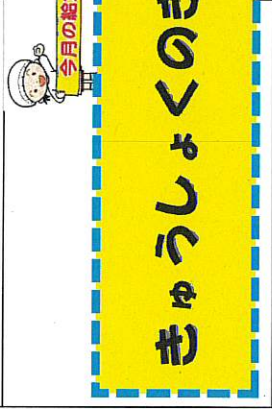
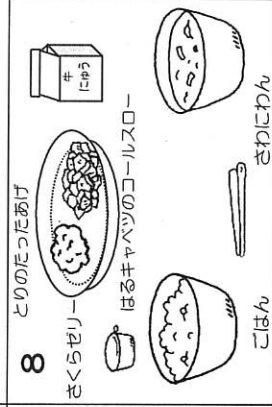
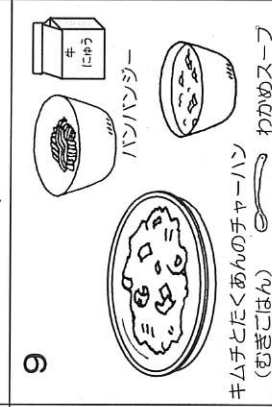
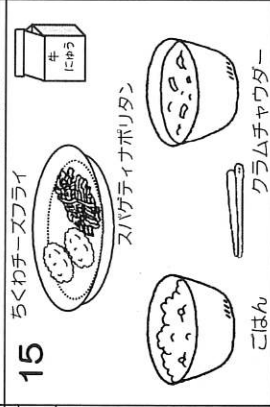
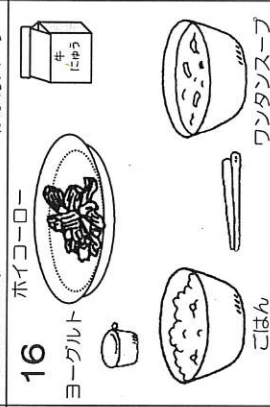
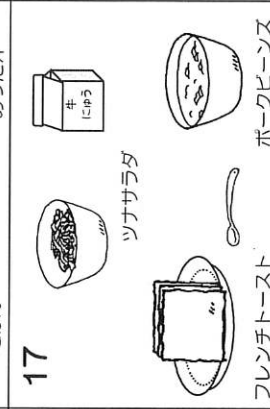
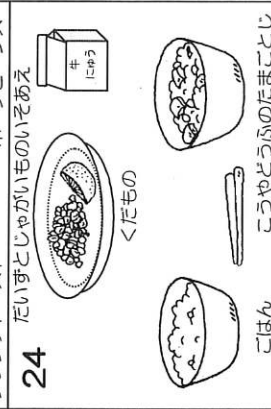
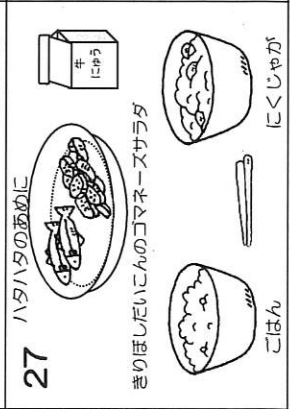
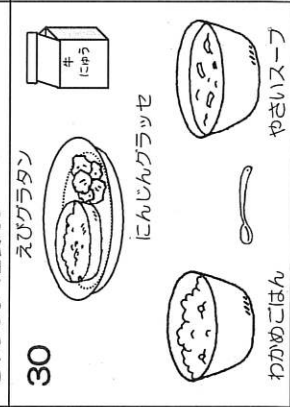
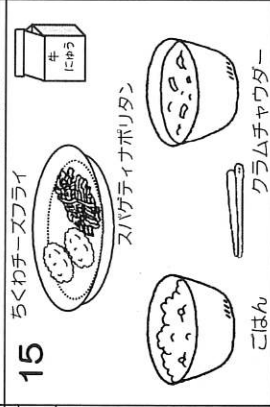
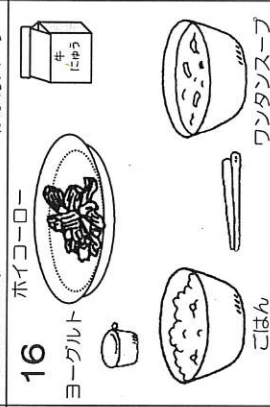
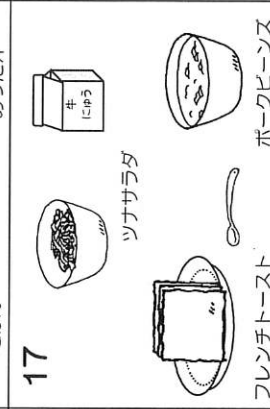
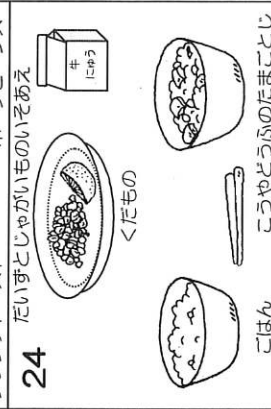
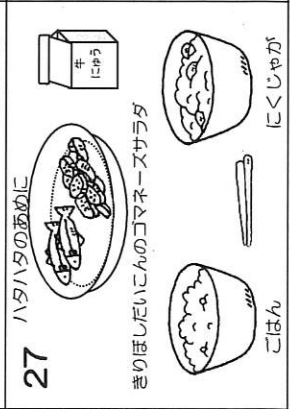
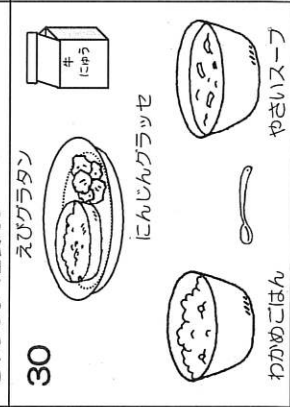
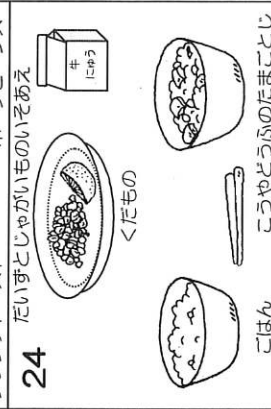
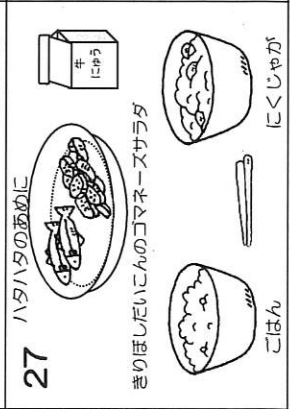
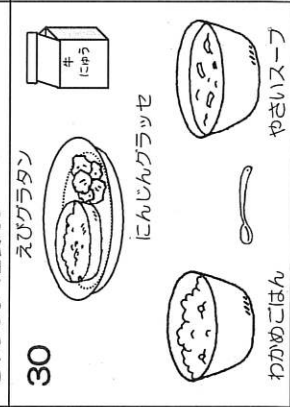
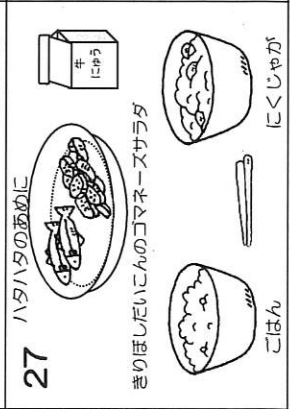
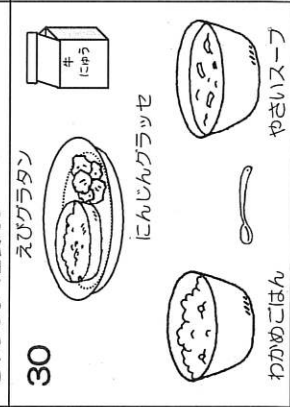
日 曜	献立名				赤のなかまの食品		みどりのなかまの食品		黄のなかまの食品		エネルギーたんぱく質脂質行事食等	
	主食	主菜	副菜	汁物	その他	体をつくる	体の調子をととのえる	熱や力になる				
8	水	白ごはん	牛乳	とりのたつた揚げ 春キャベツのコールスロー 沢煮わん デザート		とり肉 牛乳 ぶた肉	にんじん しょうが だいこん 糸みつば キャベツ えのきたけ きゅうり こんにやく コーン ごぼう	米 油 かたくり粉 卵なしマヨネーズ さとう	642 Kcal 22 g 25 g	給食開始		
9	木	キムチとたくあん チャーハン	牛乳	パンバンジー わかめスープ		ぶた肉 牛乳 とり肉 わかめ 牛肉	にんじん にんにく たくあん にら しょうが ねぎ だいこん たまねぎ りょくとうもやし えのきたけ きゅうり キムチ	米 油 麦 ごま さとう ごま油	601 Kcal 25 g 19 g			
10	金	白ごはん	牛乳	さばのソース煮 即席漬け めった汁		さば 牛乳 ぶた肉 こんぶ みそ	にんじん しょうが ごぼう キャベツ だいこん きゅうり ねぎ たまねぎ	米 ごま さとう さつまいも	618 Kcal 26 g 20 g			
13	月	白ごはん	牛乳	春巻き 中華あえ 麻婆豆腐		ロースハム 牛乳 ぶた肉 大豆ミート もめん豆腐	にんじん キャベツ たまねぎ きゅうり たけのこ しょうが 干しいたけ にんにく ねぎ	米 ごま油 はるまき 油 さとう	708 Kcal 27 g 28 g			
14	火	白ごはん	牛乳	ハンバーグ マカロニサラダ じゃがいものみそ汁		牛肉 あつあげ 牛乳 ぶた肉 みそ わかめ 大豆ミート ロースハム	にんじん たまねぎ えのきたけ キャベツ ねぎ きゅうり コーン	米 さとう 卵なしマヨネーズ パン粉 じゃがいも マカロニ	704 Kcal 28 g 26 g	1年生給食開始		
15	水	白ごはん	牛乳	ちくわチーズフライ スパゲティナポリタン クラムチャウダー		ちくわ 牛乳 ロースハム チーズ ベーコン スキムミルク あさり	トマト にんにく ピーマン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ	米 じゃがいも オリーブ油 てんぷら粉 油 パン粉 米粉 バター スパゲッティ	730 Kcal 27 g 24 g			
16	木	白ごはん	牛乳	ホイコーロー ワンタンスープ ヨーグルト		ぶた肉 牛乳 とり肉 ヨーグルト	にんにく キャベツ にんじん しょうが りょくとうもやし チンゲンサイ たまねぎ えのきたけ たけのこ	米 油 さとう ごま油 かたくり粉 ワンタン	625 Kcal 26 g 19 g			
17	金	フレンチトースト	牛乳	ツナサラダ ポークビーンズ		たまご 牛乳 ツナ ぶた肉 だいず	にんじん キャベツ にんにく トマト きゅうり パセリ コーン たまねぎ	食パン バター さとう オリーブ油 じゃがいも ひよこまめ	607 Kcal 26 g 22 g			
20	月	白ごはん	牛乳	チキン南蛮タルタルソース ボイルキャベツ 八杯汁		たまご 牛乳 とり肉 豆乳 うすあげ もめん豆腐	にんじん キャベツ こんにやく ごぼう ねぎ だいこん 干しいたけ	米 卵なしマヨネーズ てんぷら粉 ごま油 さとう 油 かたくり粉	623 Kcal 26 g 23 g	未来に残す郷土料理		
21	火	白ごはん	牛乳	シューマイ 野菜のピリ辛あえ 塩ラーメン		シューマイ 牛乳 ぶた肉 あさり	にんじん キャベツ はくさい きゅうり りょくとうもやし にんにく コーン しょうが ねぎ	米 ごま油 さとう 油 ラーメン	658 Kcal 24 g 21 g			
22	水	白ごはん	牛乳	魚のマヨネーズ焼き こんにやくのきんぴら 春キャベツのみそ汁		ホキ 牛乳 みそ 牛肉 あつあげ	にんじん たまねぎ えのきたけ きやいんげん ごぼう こんにやく キャベツ	米 卵なしマヨネーズ かたくり粉 油 さとう ごま ごま油	620 Kcal 24 g 24 g			
23	木	麦ごはん	牛乳	給食番長カレー ひじきサラダ		ぶた肉 牛乳 ツナ チーズ ひじき	にんじん にんにく きゅうり トマト しょうが キャベツ たまねぎ コーン りんご	米 麦 バター さとう カレールウ じゃがいも 油 こむぎこ	669 Kcal 21 g 21 g	おはなし給食		
24	金	白ごはん	牛乳	あげ大豆とじゃがいもの磯和え 高野豆腐の卵とじ 清美オレンジ		だいず 牛乳 とり肉 青のり粉 こうやとうふ たまご	にんじん たまねぎ きよみオレンジ きやいんげん たけのこ 干しいたけ こんにやく	米 油 かたくり粉 じゃがいも さとう	648 Kcal 27 g 22 g			
27	月	白ごはん	牛乳	ハタハタのあめ煮 切り干し大根のゴマネーズサラダ 肉じゃが		ぶた肉 牛乳 ハタハタ ひじき	こまつな 切り干し大根 こんにやく にんじん コーン きやいんげん しょうが たまねぎ	米 じゃがいも 卵なしマヨネーズ かたくり粉 ごま 水あめ 油 さとう	674 Kcal 22 g 23 g			
28	火	えんそく 										
29	水	 昭 和 の 日 										
30	木	わかめごはん	牛乳	エビグラタン にんじんグラッセ 野菜スープ		えび 牛乳 ベーコン わかめ ぶた肉 スキムミルク チーズ	にんじん にんにく セロリ パセリ たまねぎ キャベツ マッシュルーム コーン	米 麦 油 米粉 バター マカロニ オリーブ油 パン粉	638 Kcal 24 g 20 g			

※ 都合により献立の内容を一部変更する場合があります。

※ 主な食材料名は、食品の栄養的な働きにより、赤、黄、緑のグループに分けて記載してあります。

食塩量4月
平均 2.3g



月	火	水	木	金															
<p>13</p> <p>はるまき ちゅうかあえ</p> 	<p>14</p> <p>1ねんせいきゅうしよくかいし ハンバーグ マカロニサラダ</p> 	<p>8</p> <p>どりのたったあげ さくらゼリー はるキャバツのコールスロー</p> 	<p>9</p> <p>パンハンダー キムチとたくあんチャーハン (むぎごはん) ホイコーロー ヨーグルト</p> 	<p>10</p> <p>さばのソースに そくせきつけ ごはん めった汁</p> 	<p>20</p> <p>未来に残す郷土料理給食 (密蔵) チキンどんばん タルタルソース ポイルキャバツ ごはん はちはい汁</p> 	<p>15</p> <p>ちくわチーフスフライ スバクティナポリタン クラムチャウダー ごはん</p> 	<p>15</p> <p>ちくわチーフスフライ スバクティナポリタン クラムチャウダー ごはん</p> 	<p>16</p> <p>ヨーグルト ホイコーロー ワンタンスープ ごはん</p> 	<p>17</p> <p>ツナサラダ フレンチトースト ポークピュース ごはん</p> 	<p>27</p> <p>ハタハタのあめ きりほしだいにんのコマナスサラダ ごはん にくじゃが</p> 	<p>21</p> <p>シューマイ やさいのピリからあえ しおらーめん ごはん</p> 	<p>22</p> <p>さかほのマヨネーズやき こんにやくのきんぴら はるキャバツのみそ汁 ごはん</p> 	<p>23</p> <p>おばなしきゅうしよく ぐをかける きゅうしよく番長カシレー えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ ごはん</p> 	<p>24</p> <p>だいずとじゃがいもいそあえ くだもの ごはん こうやどうふのたまごとし</p> 	<p>28</p> <p>遠足</p> 	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 	
<p>20</p> <p>未来に残す郷土料理給食 (密蔵) チキンどんばん タルタルソース ポイルキャバツ ごはん はちはい汁</p> 	<p>15</p> <p>ちくわチーフスフライ スバクティナポリタン クラムチャウダー ごはん</p> 	<p>15</p> <p>ちくわチーフスフライ スバクティナポリタン クラムチャウダー ごはん</p> 	<p>16</p> <p>ヨーグルト ホイコーロー ワンタンスープ ごはん</p> 	<p>17</p> <p>ツナサラダ フレンチトースト ポークピュース ごはん</p> 	<p>27</p> <p>ハタハタのあめ きりほしだいにんのコマナスサラダ ごはん にくじゃが</p> 	<p>21</p> <p>シューマイ やさいのピリからあえ しおらーめん ごはん</p> 	<p>22</p> <p>さかほのマヨネーズやき こんにやくのきんぴら はるキャバツのみそ汁 ごはん</p> 	<p>23</p> <p>おばなしきゅうしよく ぐをかける きゅうしよく番長カシレー えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ ごはん</p> 	<p>24</p> <p>だいずとじゃがいもいそあえ くだもの ごはん こうやどうふのたまごとし</p> 	<p>28</p> <p>遠足</p> 	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 						
<p>27</p> <p>ハタハタのあめ きりほしだいにんのコマナスサラダ ごはん にくじゃが</p> 	<p>21</p> <p>シューマイ やさいのピリからあえ しおらーめん ごはん</p> 	<p>22</p> <p>さかほのマヨネーズやき こんにやくのきんぴら はるキャバツのみそ汁 ごはん</p> 	<p>23</p> <p>おばなしきゅうしよく ぐをかける きゅうしよく番長カシレー えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ ごはん</p> 	<p>24</p> <p>だいずとじゃがいもいそあえ くだもの ごはん こうやどうふのたまごとし</p> 	<p>28</p> <p>遠足</p> 	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 											
<p>28</p> <p>遠足</p> 	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 	<p>30</p> <p>えびグラタン にんじんグラッセ やさいスープ わかめごはん</p> 																

きゅうしよくのきまいをまもろう

今月の給食目標