



日 曜	献 立 名	赤のなかまの食品		黄のなかまの食品		みどりのなかまの食品		エネルギー たんぱく質 脂質 行事食等
		主食	飲物	主菜 副菜 汁物 その他	体をつくる	熱や力になる	体の調子をととのえる	
10 火	すし飯	牛乳	お花見ちらし寿司 メンチカツ ミニトマト すまし汁	お祝いデザート	牛乳 ぶかし うすあげ とうふ たまご メンチカツ	すし飯 さとう 油 いちごゼリー	かんぴょう ミニトマト にんじん こまつな 干しいたけ ねぎ れんこん えのき	628 Kcal 21 g 18 g 1年生給食なし
11 水	白飯	牛乳	さばのみそ汁 うのはないうり キャベツのみそ汁		牛乳 さば みそ みそ 赤みそ	白ご飯 さとう 油 じゃがいも	しょうが キャベツ ねぎ 玉ねぎ 干しいたけ にんじん	670 Kcal 26 g 23 g 1年生給食なし
12 木	白飯	牛乳	鶏肉のからあげ 春雨サラダ めった汁		牛乳 ハム とり肉 ぶた肉	白ご飯 さつまいも 米粉 マロニー マヨネーズ	しょうが 大根 にんじん ねぎ きゅうり こんにゃく ごぼう	657 Kcal 26 g 20 g 1年生給食開始
13 金	麦飯	牛乳	ビーフカレーライス フルーツヨーグルト		牛乳 牛肉 チーズ ヨーグルト	麦ご飯 カレールー じゃがいも 油 小麦粉 バター	にんにく みかん缶 しょうが バイン缶 玉ねぎ もも缶 にんじん パナナ	752 Kcal 20 g 22 g
16 月	ミルクロール	牛乳	煮込みハンバーグ マゼドアンサラダ マカロニスープ		牛乳 とり肉 ハンバーグ ハム チーズ	ミルクロール マカロニ さとう 油 じゃがいも	玉ねぎ きゅうり にんじん キャベツ	598 Kcal 27 g 21 g
17 火	白飯	牛乳	しゅうまい 切干大根の中華和え 八宝菜		牛乳 イカ 糸きりわかめ あさり ツナ うずらたまご ぶた肉 しゅうまい	白ご飯 さとう ごま油 片栗粉	切干大根 玉ねぎ 白菜 にんじん たけのこ水に しょうが 干しいたけ ねぎ もやし	646 Kcal 28 g 19 g
18 水	白飯	牛乳	魚のフライ 小松菜のソテー 春キャベツのクリームシチュー	めぐみん給食	牛乳 ホキ ベーコン とり肉	白ご飯 天ぷら粉 パン粉 油 生クリーム	小松菜 キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン	688 Kcal 27 g 22 g めぐみん給食
19 木	ごはん	牛乳	豚肉のくわ焼き風 こんにゃくマヨネーズサラダ おつきりこみ	世界遺産給食	牛乳 とり肉 ぶた肉 うすあげ チキンフレーク みそ	白ご飯 片栗粉 ごま さとう ほうとう	れんこん コーン ねぎ 糸こんにゃく ごぼう にんじん いんげん きゅうり 干しいたけ	643 Kcal 29 g 21 g 世界遺産給食
20 金	麦ごはん	牛乳	厚揚げのみそ炒め ワンタンスープ あさりのしぐれ煮		牛乳 べーコン あつあげ あさり ぶた肉 みそ	麦ご飯 ごま油 油 ワンタン さとう 片栗粉	にんにく むき枝豆 もやし しょうが 干しいたけ チンゲンサイ キャベツ いんげん ねぎ にんじん しめじ	590 Kcal 24 g 20 g
23 月	ご飯	牛乳	こまったださんのグラタン 人参グラッセ 春キャベツとたまごのスープ	「こまったださんのグラタン」	牛乳 とり肉 ハム 粉チーズ	白ご飯 油 さとう マカロニ 生クリーム バター パン粉 米粉 片栗粉 オリーブ油	玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム コーン ブロッコリー ほうれん草 バゼリ	680 Kcal 24 g 23 g おはなしからとびだした料理
24 火	バターライス	牛乳	えびピラフ タンポプーチキン ポトフ		牛乳 えび とり肉 ぶた肉	バターライス 油 バター じゃがいも	赤ピーマン コーン 玉ねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ ピーマン しめじ	615 Kcal 28 g 17 g
25 水	白飯	牛乳	大豆とかえりの揚げ煮 肉じゃが きよみオレンジ		牛乳 大豆 牛肉	白ご飯 米粉 油 さとう	玉ねぎ にんじん にんじん こんにゃく いんげん	642 Kcal 23 g 18 g
26 木	白飯	牛乳	ハタハタ米粉揚げ 小松菜のごま和え みそラーメン		牛乳 赤みそ ハタハタ ぶた肉 みそ	白ご飯 米粉 油 すりごま	ねりごま さとう 中華めん	622 Kcal 24 g 20 g
27 金	春の遠足 給食なし (※5月1日(火)予備日給食なし)							

※ 都合により献立の内容を一部変更する場合があります。

※ 主な食料品名は、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。

学校給食の内容について

献立によって和洋中の変化をつけています。

毎月、白山市の料理や、世界遺産味めぐり、おはなしからとびだした料理などを取り入れた献立を実施しています。



週5日米飯給食です。パンは月に1～2回程度です。

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。

成長期に必要なカルシウム等の栄養素を補給するために牛乳は毎日つきます。

毎月の特別献立

給食ではテーマを持ち、工夫を凝らした給食を毎月取り入れています。今年度の取り組みは3つです。毎月のおたよりでお知らせします。お楽しみに、そしてご家庭での話題の一つにしてください。

①<世界遺産献立>

日本の世界遺産は現在21件です。人類が共有すべき「顕著な普遍的価値」を持つと認められた遺跡、景観、自然があることは素晴らしいですね。その世界遺産のある地域を給食で巡ります。その地域の特産物を取り入れた献立、遺跡、景観、自然をイメージした献立で日本の素晴らしさを伝えたいと思います。

4月は、「富岡製糸場と絹産業遺産群」のある群馬県の献立です。

②<おはなしからとびだした！りょうり>

図書館と給食のコラボ企画として、絵本や映画などのおはなしの中から、おいしそうな料理が給食に登場します。できるだけ原作に近づくように、材料や作り方にもこだわって調理します。

4月は「こまったださんのグラタン」から「こまったださんのグラタン」です。

③<白山めぐみん給食>

白山市の地場産物や旬の食材・郷土料理・食文化を紹介する献立を「白山めぐみん給食」として、毎月1回、給食に登場します。



定めています。

4月は、旬の春キャベツを使った献立です。

