



4月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課



今月のこんだて目標 給食にしよう

日 曜	こんだて名	主な材料とそのはたらき							
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いもなど	油脂・種実など		
タンパク質		無機質		ビタミン・無機質		炭水化物		脂質	
11 月	ごはん ほうこうにゅう		ほうこうにゅう			こめ			
	わかめスープ	とりにく	わかめ	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ もやし ねぎ			しろごま ごまあぶら	
	タコライス	ぶたにく だいず ぎゅうにく		にんじん トマト	たまねぎ	さとう			
	いちごゼリー				いちご	さとう			
12 火	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ			
	にくじゃが	ぶたにく		にんじん	たまねぎ こんにやく グリーンピース	じゃがいも さとう			
	さばぎんがみやき	さば みそ			キャベツ ふき とうもろこし	さとう		しろごま	
	ふきのサラダ		わかめ			さとう			
13 水	サンドイッチロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン			
	たまねぎスープ	とりにく		にんじん パセリ	たまねぎ もやし エリンギ とうもろこし				
	やきそば	ぶたにく いか	あおのり	にんじん	キャベツ しょうがすづけ	あぶらそば			
	チーズ		チーズ						
14 木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ			
	たけのこのすましじる	たら えび おきあみ		にんじん みつば	たけのこ だいこん えのきたけ しいたけ	でんぶん			
	かつおのレモンじょうゆあえ	かつお だいず			えだまめ レモン	でんぶん こむぎこ さとう		こめあぶら	
	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ			
15 金	えがのおのカーレーンチュー	ぶたにく とうにゅう		にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも カレールウ			
	ツナサラダ	まぐろあぶらづけ		にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう		たまごなし マヨネーズ	
	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ			
	スタミナじる	とうふ ぶたにく あぶらあげ あわせみそ		にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく	じゃがいも			
18 月	ちくわのいそべあげ(2こ)	ちくわ	あおのり			こむぎこ でんぶん		こめあぶら	
	きゅうりのごまじょうゆあえ				きゅうり	さとう		しろごま ごまあぶら	
	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ			
	すきやき	ぎゅうにく とうふ		にんじん	はくさい こんにやく ねぎ エリンギ	かくふ さとう			
19 火	あつやきたまご	たまご あおさ しらす			しいたけ				
	はるキャベツのおかかあえ	はなかつお		ほうれんそう にんじん	キャベツ	さとう			
	クロスロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン			
	だいずとチキンのトマトに	だいず とりにく		にんじん トマト	たまねぎ とうもろこし セロリ にんにく	じゃがいも さとう			
20 水	キャベツとアスパラガスのソテー	ポークウィンナー		アスパラガス あかパプリカ きパプリカ	キャベツ			こめあぶら	
	わかめごはん ぎゅうにゅう		わかめ ぎゅうにゅう			こめ			
	けんちんじる	とうふ あぶらあげ		にんじん	だいこん こんにやく ごぼう ねぎ			ごまあぶら	
	さわらのてりやき	さわら		にんじん	きゅうり きりぼしだいこん	さとう			
22 金	あまずあえ					さとう			
	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ			
	マーボどうふ	とうふ ぶたにく まめみそ		にんじん にら	たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん		ごまあぶら	
	あげえびしゅうまい(2こ)	えび たら			たまねぎ	パンこ でんぶん こむぎこ		こめあぶら	
もやしのナムル				もやし	さとう		しろごま ごまあぶら		

1ねんせいはいまり



ご入学、ご進級おめでとうございます。

給食は、心と体の健やかな成長を願って作られています。調理場では、安全でおいしい給食となるように、心を込めて作っています。みんなが気持ちよく食べられるよう食事のマナーを守って食べましょう。



日 曜	4月 こんだて名	主な材料とそのはたらき							
		赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いもなど	油脂・種実など		
タンパク質		無機質		ビタミン・無機質		炭水化物		脂質	
25 月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ		
	ぶたじる	とうふ ぶたにく まめみそ		にんじん	だいこん こんにやく ごぼう ねぎ		さといも		
	ひじきいりおやこそぼろ ほしござかな	たまご とりにく	ひじき	にんじん	たまねぎ えだまめ		さとう		
26 火	あいちのこめコパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				パン		
	チキンチャウダー	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ だっしふんにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム		じゃがいも ホワイトルウ		
	アスパラガスいりサラダ オレンジ	まぐろあぶらづけ		アスパラガス	キャベツ とうもろこし きゅうり オレンジ		さとう	サラダゆ	
27 水	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ		
	がめに	さつまあげ とりにく あぶらあげ		にんじん さいいんげん	こんにやく れんこん		さといも さとう		
	ヒレカツ ポイルキャベツ こぶくろみソース	ぶたにく			キャベツ		パンこ でんぷん	こめあぶら	
28 木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				こめ		
	とりだんごじる	とりにく とうふ		にんじん	たまねぎ ねぎ だいこん		パンこ		
	まぐろのあまからに きざみたくあん てまきのり	まぐろあぶらづけ			キャベツ しょうが だいこん		さとう		

- ① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。 ④ トマークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）を使用していない献立です（調味料を除く）。

あいちけん とくさんひん つか りょうり
愛知県の特産品を使った料理



27日(水) ヒレカツ・こぶくろみソース
愛知県では「八丁みそ」という豆みそが作られており、いろいろな料理に赤みそを使います。ヒレカツにみそをかけて、「みそカツ」にして食べるのもこの地域の特徴です。

ふくおかけん きょうどりょうり
福岡県の郷土料理

27日(水)
がめに



「がめに」は色々な食材を使うので、博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前が付いたといわれています。また、昔は、福岡県の博多地域を「筑前の国」と呼んでいたことから「筑前煮」とも呼ばれ、お祭りやお祝いのときに食べられます。

しんこんだて
新こんだて

～今年度の新献立は、学習と関連させた献立です。教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認して、献立を教材として活用してもらえるように考えました。～

12日(火) ふきのサラダ
2年生は、国語で「ふきのとう」の物語を学習します。春が来て暖かくなると、ふきのとうが顔を出します。「ふきのとう」は、花のつばみの部分で、葉の部分で「ふき」といいます。学習したことを思い出しながら、ふきを食べましょう。



いいとちあいち運動
いとちあいち運動

生産者と消費者が一緒になって、愛知県の農林水産業を支えていこうという地産地消の運動です。春日井市の献立表では、愛知県産食品をいいとちあいち運動のシンボル「あいまる」とともに紹介していきます。

ふき



数少ない日本原産の野菜で、北海道から沖縄県まで全国で栽培されています。愛知県では、知多半島を中心に明治時代の中頃から栽培され、その生産量は日本一を誇っています。愛知県で栽培されている「愛知早生ふき」は愛知の伝統野菜で、柔らかく食べやすいのが特徴です。地元のを楽しみましょう。

給食費のお知らせ

単価	月	日数	予定金額	納期限(口座振替日)
245円	3月分	15	3,675円	令和4年5月2日(月)
	4月分	14	3,430円	令和4年5月31日(火)



- ※ 口座への入金、納期限(口座振替日)の前日までにお願いします。
※ 給食提供日の4日前(土日等、給食を実施しない日を除く。)までに学校に休みの連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

春日井市のホームページでアレルギー献立表が見られます。