

令和7年度 4月 学校給食予定献立表

琴浦町立学校給食センター

※はしは、毎日持ってきましょう。

日	曜	料理名		食べ物のほたらき・6つの基礎食品群						献立からのメッセージ		
		主食	牛乳	副食 デザート	主に体を作る もとなる食品(赤)		主に体の調子を整える もとなる食品(緑)		主にエネルギーの もとなる食品(黄)			
					第1群	第2群	第3群	第4群	第5群		第6群	
14	月	ごはん	○	とりのてりやき マンナンサラダ さくらんぼのすまし汁 おいわいクレープ	とり肉 ツナ とうふ	牛乳 のり	青ねぎ にんじん	きゃべつ しょうが にんにく	はくさい えのきだけ こんにゃく	米 なまふ さとう クレープ	マヨネーズ	ご入学ご進級、おめでとうございます。 給食センター職員一同、小中学生のみな さんの心身の健康を育む給食作りに努め ます。どうぞよろしく申し上げます。
15	火	ごはん	○	ハムカツ れんごんのきんぴら 春きゃべつのみそ汁	ハム みそ ぶた肉 ひらてん あつあげ	牛乳	にんじん	きゃべつ こんにゃく	白ねぎ れんごん	米 さとう さといも じゃがいも	油 ごま油	給食時間に放送される「ひまわりだ より」は、献立や食べ物についてお知らせ する、給食センターからのお便りです。 毎日聞くと、給食博士になれますよ！
16	水	こくとう パン	○	大豆のトマト煮 だいこんサラダ レタススープ	大豆 ぶた肉 かまぼこ ウインナー	牛乳	ほうろんれんご う トマト にんじん ピーマン	だいこん たまねぎ レタス まいたけ にんにく	小麦粉 じゃがいも さとう てんぷん	オリーフ油 ドレッシング	給食は、学年やクラスの数に合わせ て、量を決めて配作しています。配膳の 際には1人分の量を意識し、具はなるべく 均等に入れるよう心がけましょう。	
17	木	ごはん	○	白身魚フライ フロッキーのごまだれ チキンカレー	ホキ みそ ちくわい ひよこ豆 とり肉	牛乳	フロッキー トマト にんじん グリーンピース	たまねぎ にんにく とうもろこし しめじ	米 さとう じゃがいも 小麦粉 パン粉	油 ごま	給食の飲用牛乳は、低温殺菌のパスチャ ライズ牛乳です。牛乳はたんぱく質やカ ルシウムなど栄養豊富なため、給食では 飲み物兼ひと品として出しています。	
18	金	たけのこ ごはん	○	(ごはんの具) 肉と豆腐 かす汁 ミニトマト	さわら ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	牛乳	青ねぎ にんじん ミニトマト	たけのこ だいこん はくさい もやし ごぼう しょうが こんにゃく	米 さとう てんぷん	ごま油	今日の主食はたけのこごはんです。4・ 5月の給食では、琴浦町学校給食野菜会 の方が収穫や下処理をしてください。今日 のたけのこは使用しています。	
21	月	ごはん	○	いわしのおかか煮 つるつるしらたき わかめスープ	いわし かつおぶし ベーコン とうふ	牛乳 わかめ	にんじん インゲン ちんげんさい	たけのこ もやし たまねぎ きくらげ こんにゃく	米 さとう てんぷん	ごま油	魚離れが進むなか、幼少期から魚に親し んでもらえるよう、給食では週2回を目 安に魚料理を取り入れています。今日の いわしは、骨も丸ごと食べられますよ。	
22	火	ごはん	○	ちくわのいそべあげ あますあえ ぶた汁	ちくわ ハム ぶた肉 みそ	牛乳 あおさ	フロッキー にんじん	だいこん 白ねぎ もやし こんにゃく	米 さとう さつまいも はるさめ 小麦粉	油 ごま	給食センターでは、約1400食を調理配 送しています。調理員1人当たり、 100人分以上作る計算になりますが、 丁寧で衛生的な調理に心がけています。	
23	水	米粉 パン	○	和風ハンバーグ りんごサラダ ミネストローネ	とり肉 ぶた肉 ベーコン	牛乳	フロッキー にんじん トマト パセリ	きゃべつ はくさい たまねぎ セロリ りんご	米粉 じゃがいも さとう てんぷん	オリーフ油	毎週水曜日は、パンが主食の献立です。 給食専用の小麦粉や県産米粉を使い、給 食独自のシンプルな配合で、町内のパン 屋さんが製造してくださっています。	
24	木	ごはん	○	スタミナなっとう コールスロー たけのこのみそ汁	とり肉 なっとう ちくわ みそ	牛乳	フロッキー にんじん 青ねぎ	きゃべつ たけのこ もやし えのきだけ にんにく しょうが とうもろこし	米 さとう	ごま油 ドレッシング マヨネーズ	給食では物を大切に扱う心を育てよう、 あえて割れる陶磁器の食器を使用してい ます。運ぶ時、配膳する時、食べる時、 意識して食器を大切に扱しましょう。	
25	金	ゆかり ごはん	○	たらのノンエッグマヨネーズ焼き 煮びたし 肉だんごスープ	たら みそ 油あげ とり肉 ぶた肉	牛乳	青ねぎ にんじん こまつな パセリ	だいこん きゃべつ はくさい たまねぎ 赤しそ	米 はるさめ さとう	マヨネーズ	給食のごはんは、町内のパン屋さんが琴 浦町産の米を炊飯し、各学校に配送して くださっています。給食センターで調理 配送しているのは副食になります。	
28	月	ごはん	○	あげぎょうざ たくあんあえ さわらのつみれ汁	さわら ぶた肉 油あげ みそ かつおぶし	牛乳	青ねぎ にんじん こまつな にら	だいこん たけのこ もやし しょうが たまねぎ	米 小麦粉 てんぷん	油 ごま	献立表を見るときは、メニューだけで なく使用食材や食べ物の働き、メッセー ジもチェックしてみましょう。給食や弁当 の食材は、太字で記載しています。	
30	水	コッパ パン	○	タンドリーチキン ツナサラダ ABCマカロニスープ	とり肉 ツナ ベーコン	牛乳	フロッキー にんじん パセリ	きゃべつ はくさい えだまめ たまねぎ にんにく	小麦粉 じゃがいも マカロニ	ドレッシング	これから暖かくなります、食中毒が起 こりやすい季節になります。給食や弁当 の原因とする食中毒を防止するため、1人 1人がしっかりと手を洗いましょう。	

はしはスプーンをつける日です。太字の食品は、琴浦町産の食べ物です。



たべりんぐりっしゅ



「いただきます」※

Looks delicious. Let's eat!

(ル*クス デリシャス レツィト)

*黒字はアクセントのある場所です。

※英語の意味は「おいしそうだね、食べよう」となり
ます。日本語の「いただきます」の意味にそのまま
当てはまるようなあいさつはありませんが、家庭に
よっては神さまに感謝のお祈りをしてから食べる家
もあります。

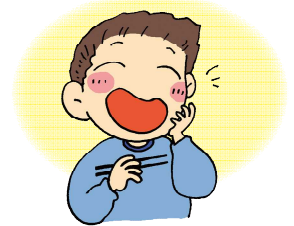


「おいしい！」

Yum!

(ヤ〜ム(m)*)

*ム(m)は、日本語とは異なり、
口の先をとがらせずに発音します。



「ごちそうさま」

Thank you for the delicious meal.

(タ(θ)*ンキュ フォダ(ð)* デリシャス ミウ)

*タ(θ)、ダ(ð)は舌をかんで発音する「タ」、「ダ」です。