

# 4月 予定献立表

栄養素	今月の1食あたりの予定平均摂取量	
	小学生(中学年)	中学生
エネルギーkcal	630	743
たんぱく質g	25.0	29.1
脂質g	19.6	22.1
炭水化物g	88.4	106.9
食塩相当量g(味の汁含む)	2.61	3.15



ホームページにて予定献立表・使用予定食材産地・給食だよりの情報公開をしています。

今月の目標 **楽しい給食時間にしよう**

2025(令和7)年4月7日～30日 17日間

月	火	水	木	金
	<p><b>給食当番の身支度</b></p>	<p><b>食器の置き方</b></p> <p>しよつき おかた</p> <p><b>ごはん・パンの日</b></p> <p><b>めんの日</b></p>	<p><b>ラーメン・うどんの汁について</b></p> <p>ラーメンやうどんの麺料理には、一食分の塩分の目安量より多く塩分が使用されています。麺や具を完食しても、汁を残すことで塩分の摂り過ぎを防ぐことができるので、麺の汁は飲み切らないようにしましょう。</p>	
7	8	9	10	11
<p>ごはん 牛乳 みそ汁 野菜の生姜焼き とんかつ</p>	<p>バターパン 牛乳 キャロットポタージュ ブロッコリーのツナ和え ポテトカップグラタン(ほうれん草)</p>	<p>ごはん 牛乳 みそ汁 大根のそぼろ煮 ほっけの甘塩焼き</p>	<p>牛乳 塩野菜ラーメン ケチャップ肉団子 レモンのムース</p>	<p>五目ごはん 牛乳 みそ汁 塩肉じゃが 豆腐のそぼろあん包み</p>
14	15	16	17	18
<p>ごはん 牛乳 わかめスープ 中華丼 餃子</p>	<p>米粉コッペパン 牛乳 オニオンスープ パンネのミートソース グリルチキン</p>	<p>ごはん 牛乳 富良野あまくちトコカレー アロエとぶどうゼリー和え ウインナーオムレツ</p>	<p>牛乳 焼きうどん たこ焼き お祝いいちごゼリー</p>	<p>ごはん 牛乳 みそ汁 開拓丼 ねぎ入り厚焼き玉子</p>
21	22	23	24	25
<p>ごはん 牛乳 スンドゥブスープ 根菜のチャプチェ つくね</p>	<p>ココアパン 牛乳 クリームコーンスープ 野菜とベーコンのソテー エビフライ</p>	<p>ごはん 牛乳 みそ汁 れんこんのおかか炒め いわしのみぞれ煮</p>	<p>牛乳 みそラーメン 野菜しゅうまい 型抜きチーズ</p>	<p>ごはん 牛乳 ポパイカレー フルーツ杏仁 トマトオムレツ</p>
28	29	30	一言メモ	
<p>ごはん 牛乳 小松菜入り中華スープ キャベツのオイスターソース炒め いか香味揚げ</p>	<p><b>昭和の日</b> <b>給食の前に</b> トイレ 手洗い 給食当番の人、給食当番以外の人ともトイレを済ませて、手洗いをしましょう。</p>	<p>ごはん 牛乳 若竹汁 豚肉とかぼちゃのピリ辛炒め さばの味噌煮</p>	<p>16日(水) 富良野あまくちトコカレー 16日(水)は「富良野あまくちトコカレー」を提供します。トコは、カレーに入っている「トマト、鶏肉、小麦」の頭文字をとったものです。名前の通り、甘口のカレーになっていますので、新1年生のみなさんでも食べやすいと思いますよ。</p> <p>17日(木) 進級・入学お祝い献立 みなさん、進級・入学おめでとうございます！ 17日の給食は、進級・入学をお祝いの献立になっています。デザートがお祝いバージョンになっているので、おいしく食べてくれたらうれしいです！</p>	

\* 献立は都合により、内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。  
\* 焼魚や煮魚には骨があります。注意して食べましょう。