

4月の予定献立表(小学校)

令和7(2025)年度

日曜	のみもの	給食回数 14回			給食目標 給食について知ろう			こんだてメモ
		こんだて		ざいりょうのはたらき				
		ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうどいととのえるもと(みどり)				
10木	にぎゅうう	わかめごはん さばのたつあげ やさいのもの いちご(2つ)		こめ あぶら さとう でんぶん ジャガイモ	わかめ ぎゅうにゅう さば ぶたにく	しょうが にんじん たまねぎ たまねぎ ふき こうじ しいたけ こんにゃく さやえんどう いちご	<p>旬とは、野菜などがよくとれて、味がもっともよい季節のことです。産地によって気候が違うので、同じ野菜でも旬が変わります。近年は、品種改良や栽培技術の進歩、流通システムの発展により、旬に関係なく、いつでも食べられるようになりました。しかし、旬にされたものは栄養価が高く価格も安いといわれています。季節を感じながら積極的にとりましょう。10日の「やさいのもの」には、春が旬のだけのこやさくを使用し、24日の「たけのこのごはん」にも、だけのこを使用します。こんだて欄にどんな野菜なのかイラストを載せました。</p>	
11金	にぎゅうう	ミルクパン マカロニグラタン キャベツのスープに		ミルクパン マカロニ あぶら こむぎこ バター パンこ	ぎゅうにゅう とりにく なまクリーム チーズ	たまねぎ マッシュルーム バセリ キャベツ にんじん かぼちゃ さやいんげん		
14月	にぎゅうう	ソースやきそば さわらのガーリックソテー ^ト トッケいりわかめスープ		ちゅうかめん あぶら こむぎこ バター トック	ぶたにく ぎゅうにゅう さわら わかめ とりにく	キャベツ もやし にんじん にんにく レモン バセリ たまねぎ ねぎ ちんげんサイ		
15火	にぎゅうう	チキンライス フライドポテト マカロニスープ		こめ あぶら ジャガイモ マカロニ	とりにく ぎゅうにゅう ベーコン	セロリー にんにく たまねぎ にんじん グリーンピース マッシュルーム トマト バセリ		
16水	にぎゅうう	チャーハン てづくりジャンボしゅうまい とりにくとはくさいのスープ		こめ でんぶん あぶら さとう こまあぶら しうまいのかわ	たまご ハム なると ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく わかめ	ねぎ こねぎ グリーンピース たまねぎ しょうが チングンサイ はくさい にんじん		
17木	にぎゅうう	マラサダ *1 グヤーシュ *2 コールスローサラダ		まるパン あぶら さとう じゅうじやいも こむぎこ バター コーンクリーミードレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン チーズ ツナ たいす	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり どうもろこし		
18金	にぎゅうう	マー婆ーどん わかめスープ いよかんゼリー		こめ あぶら さとう でんぶん こまあぶら いよかんゼリー	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく たいす みそ わかめ とりにく	にんじん たまねぎ ねぎ にんにく しょうが どうもろこし		
21月	にぎゅうう	スパゲッティカレーソース キャベツナサラダ ようなしのケー		スパゲッティ あぶら バター こむぎこ さとう ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく たいす ツナ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが グリーンピース キャベツ きゅうり どうもろこし ようなし		
22火	にぎゅうう	セルフホットドッグ (コッペパン・ウインナー・キャベツ) まめどやさいのスープに ミックスゼリー		コッペパン さとう あぶら じゅうじやいも サイダーゼリー	ぎゅうにゅう う インゲンまめ	キャベツ にんじん だいこん たまねぎ さやいんげん セロリー バインアップル		
23水	にぎゅうう	ハヤシライス ほうれんそうとコーンのスープ		こめ あぶら こむぎこ バター さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ベーコン	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース にんにく しょうが トマト キャベツ セロリー ほうれんそう とうもろこし		
24木	にぎゅうう	たけのこのごはん さけのしおこうじやき きりほしだいこんとくさわかめのサラダ さつまじる		こめ あぶら さとう わふうドレッシング さつまいも	あぶらあげ ぎゅうにゅう さけ わかめ ハム とりにく みそ	たけのこ さやえんどう だいこん キャベツ さゆうり にんじん ねぎ しめじ こまつな		
25金	にぎゅうう	ごはん いかのチリソース(2まい) チャーピエ ワンタンスープ		こめ でんぶん あぶら こまあぶら さとう はるさめ ワンタンのかわ	ぎゅうにゅう いか ぎゅうにく ぶたにく	ねぎ にんにく しょうが にら パブリカ しめじ たまねぎ にんじん チングンサイ		
28月	にぎゅうう	ごはん こまいのからあげ(1~3ねん1まん、 4~6ねん2ほん) こまつなともやしのごまあえ にくじやが		こめ でんぶん あぶら こま さとう ジャガイモ	ぎゅうにゅう こまい ぶたにく	こまつな もやし にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん しいたけ		
30水	にぎゅうう	かわなしそうざどん *3 くわかめりいちゅうかスープ もものミックスポンチ		こめ あぶら こまあぶら さとう でんぶん りんごゼリー サイダー	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ わかめ	にんにく しょうが キャベツ にら はくさい えのきたけ にんじん ねぎ もも		

*都合により献立が変更になることもあります。

*学校給食では、様々な食品を使用します。

今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。

*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧になれます。
下のQRコードからアクセスしてください。



<立川市学校給食における
食物アレルギー対応方針>

(Instagram:
みんなのくるりんキッチン)



学校給食では、中央図書館児童青少年サービス係に図書を推薦していただき、
本に登場する料理を給食に取り入れる取り組みをしています。

今月の立川産



Let's try to use English!

今月の立川産を英語で言ってみよう！

答えは裏面右下で確認できます。

～白衣について～

お子様が給食当番を担当した場合、週末に給食当番の白衣一式を持ち帰ります。洗濯をして、翌週持たせてください。

香りに敏感なお子様もいらっしゃるので、洗濯の際は、洗剤や柔軟剤にご配慮いただけますようお願いいたします。

アイロン掛けは必須ではありません。

ほころび等ございましたら、簡単な縫いをしていただけると幸いです。



今年度も給食が始まります！

~安全安心でおいしい給食をつくります！~

[2~6年生給食開始日]

10日(木) 全校

【1年生 給食開始日】

14日(月) 第八小

17日(木) 第一小、第二小、第四小

18日(金) 第三小、第六小、第七小

22日(火) 第五小

おもいやりスプーン

はしだけでは食べにくい立
の時は、1年生のみスプーン
かフォークがつきます。
(1学期のみ)

