

令和3年



4がつ

よていこんだてひょう



日野市立豊田小学校

日	曜日	こんだてめい		牛乳	使用食品とその働き			エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	一口メモ	
		しゅしょく	しゅさい・ふくさい デザート		血や肉や骨になる	熱や力になる	体の調子を整える			
					赤い仲間	黄色の仲間	緑の仲間			
9	金	こだいの せきはん	さわらのさいきょうやき ちくぜんに さわにわん		牛乳 さわら みそ 豚肉 鶏肉	米 黒米 ごま 植物油 じゃがいも こんにやく 砂糖	しょうが ごぼう しめじ にんじん ねぎ だいこん いんげん	628 28. 6	9日(金) 進級お祝い献立 平山で収穫され た古代米の黒米 を使ったお赤飯と お祝いの時の煮 物の筑前煮で す。沢煮椀はせ ん切り野菜と豚 肉を使った汁物 です。	
12	月	ポークビーンズ ライス	じゃこいりサラダ みかんかん		牛乳 大豆 豚肉 チーズ ベーコン 生クリーム ちりめんじゃこ	米 バター 植物油 砂糖 じゃがいも 小麦粉	にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャベツ コーン みかん グリンピース	682 21. 5		
13	火	ごはん	まめあじのなんばんづけ とりにくとやさいのみそに		牛乳 あじ 鶏肉 さつま揚げ みそ	米 片栗粉 上新粉 植物油 砂糖 植物油 こんにやく じゃがいも	ねぎ にんじん しょうが たけのこ たまねぎ いんげん	624 24. 1		
14	水	たまごとじ うどん	みそおやき		牛乳 わかめ 鶏肉 油揚げ 卵 みそ	うどん 植物油 砂糖 片栗粉 ごま	キャベツ こまつな たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	613 22. 9		
15	木	わかめごはん	とりにくのからあげ キャベツのおひたし かきたまじる		牛乳 ちりめんじゃこ わかめ 鶏肉 かつお節 豆腐 卵	米 ごま 片栗粉 上新粉 植物油	にんじん しょうが キャベツ えのきたけ ねぎ こまつな	554 25. 7		
16	金	スパイシーカレー やきパン	はるやさいのスープに いちご		牛乳 鶏肉 ベーコン 豚肉	パン 植物油 じゃがいも	たまねぎ にんじん セロリー キャベツ かぶ かぶの葉 いちご	541 22. 5	15日(木) 1年生給食開始 人気メニューにし ています。しばら く、食べやすい献 立を多くしていま す。	
19	月	はるごぼうの まぜごはん	ごもくたまごやき にしよくポテト はるキャベツのみそしる		牛乳 鶏肉 豆腐 ひじき 卵 油揚げ わかめ みそ	米 植物油 砂糖 ごま 片栗粉 じゃがいも	ごぼう しいたけ にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ	581 23. 3		
20	火	スパゲッティ ミートソース	かいそうサラダ もちもちドーナッツ		牛乳 豚肉 ひよこ豆 豆腐 海藻 チーズ 卵 きな粉	スパゲッティ オリーブ油 植物油 こんにやく ごま油 小麦粉 白玉粉 上新粉 砂糖	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト こまつな	690 27. 1		19日(月) 食育の日 毎月19日は食育 の日。季節感の ある和食にしてい ます。「主食は左 側、汁物は右側」 の和食の配膳と 共に、「箸の持ち 方」も気を付けま しょう。
21	水	たけのこ ごはん	まつかぜやき ごまあえ いちご		牛乳 油揚げ 卵 鶏肉 大豆 みそ	米 パン粉 ごま 砂糖	たけのこ 絹さや にんじん ねぎ しょうが ほうれん草 もやし いちご	567 25. 0		
22	木	ココアトースト	いかのスパイスあげ アスパラガスのガーリックあえ やさいスープ		牛乳 いか ベーコン	パン バター 砂糖 片栗粉 植物油 オリーブ油 じゃがいも	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト きゅうり こまつな	579 24. 7		
23	金	ごはん	さけのてりやき にびたし ポテトリヨネーズ		牛乳 さけ ベーコン 油揚げ かつお節	米 砂糖 じゃがいも オリーブ油	こまつな もやし にんじん たまねぎ	591 26. 8		
26	月	ひよこまめの チキンカレー	にんじんドレッシングサラダ いちご		牛乳 豚肉 ひよこ豆	米 バター 植物油 小麦粉 砂糖	にんにく しょうが セロリー たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり コーン いちご	627 20. 2	28日(水) 中華料理 世界の国々、日 本の郷土食を作 り、様々な地域の 食文化をお知ら せします。4月は、 中華料理、馴染 みのある料理に しました。	
27	火	ごはん	メンチカツ ポイルドキャベツ とうふとわかめのスープ		牛乳 豚肉 卵 みそ スキムミルク 豆腐 わかめ	米 パン粉 小麦粉 植物油	たまねぎ しょうが キャベツ にんじん ねぎ	641 25. 4		
28	水	まーぼーどん	チンジャオロースー あんにんどうふ		牛乳 豚肉 豆腐 みそ	米 植物油 片栗粉 ごま油 砂糖	にんにく しょうが にんじん たけのこ みかん しいたけ もやし ピーマン パプリカ ねぎ 黄桃 バインナップル	647 25. 8		
30	金	ひじきふりかけ ごはん	たらのあげに しらたきのぷりからいため じゃがいものみそしる		牛乳 ひじき たら 油揚げ みそ	米 ごま 小麦粉 片栗粉 植物油 ごま油 砂糖 白滝 じゃがいも	ゆかり粉 にんじん たまねぎ えのきたけ こまつな	557 24. 7		

*食材料等の納品の都合により献立を変更することがあります。

4月の給食目標

準備や後片付けを上手にしよう



ご入学、ご進学おめでとうございます

安全でおいしく心のこもった給食を調理業務委託先の(株)レパストの13名のスタッフと作っていきますので、よろしくお願い致します。

手作りを基本としています。和風だし、洋風だしは、かつお節・こんぶ・煮干し・豚骨・香味野菜から、ルーはバター・植物油・小麦粉から作ります。コロッケやギョーザなどもじゃがいも・肉・野菜などから作っていきます。自校方式ですので、直前の配缶をし、適温で食べられるようにしています。昼が近付くと給食の匂いがし、食欲をそそられるのも自校方式ならではです。

日野産の食材の利用をしています。堀之内地区からは野菜と果物が、百草地区の由木農場から卵が、平山地区からは黒米が届きます。農薬を減らして作られた新鮮な食材を使っています。

安全面、衛生面の配慮から、主に国産の食材を使用し、使用食材の産地の公開をしています。パン・牛乳・フルーツ以外の食品は、85℃以上の加熱を確認し、サラダなどの野菜も加熱し、急冷しています。

食器・器具類の洗浄は、石けんを使用し給食の安全と環境への配慮を行っています。

コロナウィルス感染予防のため、前を向いて喫食し、パンを包装したり、果物にはスプーンやフォークを準備しています。

ホームページに、毎日の給食と使用食材の産地の公開を行なっています、ご覧ください。