

令和7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 赤い仲間	熱や力になる 黄色の仲間	体の調子を整える 緑の仲間		
10	木	せきはん	やきシシャモ ごまあえ ごもくじる		牛乳 あずき ししゃも 豚肉 油揚げ	米 ごま 砂糖 じゃがいも	こまつな もやし にんじん キャベツ えのきたけ しめじ ねぎ	527 20.3	10日(木) 進級祝い給食 小豆のお赤飯、 お頭付のししゃも、 ごま和えで進級を祝います。
11	金	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 みかんかん		牛乳 鶏肉 卵 ひじき 豆腐	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 みかん	537 21.4	
14	月	わかめごはん	とりにくのからあげ きゅうりとツナのあえもの かきたまじる		牛乳 ちりめんじゃこ わかめ 鶏肉 ツナ 豆腐 卵	米 ごま 片栗粉 上新粉 植物油 ごま油	にんじん しょうが きゅうり えのきたけ ねぎ こまつな	574 27.9	14日(月) 1年生給食開始 しばらくの間、人 気メニューや食べ やすい献立を多く しています。
15	火	スパゲッティ ミートソース	わかめサラダ わかくさケーキ		牛乳 豚肉 チーズ わかめ 卵	スパゲッティ オリーブ油 植物油 砂糖 ごま油 小麦粉 バター	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 キャベツ ほうれん草	669 25.8	
16	水	ツナサンド パン	はるやさいのスープに いちご		牛乳 ツナ チーズ ベーコン 豚肉	パン マヨネーズ 植物油 じゃが芋	たまねぎ にんじん セロリー キャベツ かぶ パセリ いちご かぶの葉	573 23.7	
17	木	ごはん のりのつくだに	とうふのカレーに ブロッコリーとじゃがいもの ソテー		牛乳 のり 豚肉 豆腐	米 砂糖 植物油 片栗粉 じゃが芋 バター	にんにく しょうが にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ チンゲンツァイ ブロッコリー	556 24.0	
18	金	ごはん	あじのかわりやき もやしのナムル とうふとわかめのみそする		牛乳 あじ みそ 豆腐 わかめ	米 砂糖 ごま油 ごま	にんにく しょうが もやし にんじん こまつな たまねぎ ねぎ	508 25.3	21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	月	なのはな ごはん	めばるのやくみしょうゆかけ のりあえ なまあげのみそする		牛乳 卵 めばる のり かつお節 生揚げ みそ	米 ごま 植物油 砂糖 片栗粉 こんにゃく	こまつな にんにく しょうが ねぎ もやし にんじん ごぼう	548 26.1	
22	火	ココアトースト	ポークビーンズ コーンサラダ		牛乳 大豆 ひよこ豆 豚肉	パン バター 砂糖 オリーブ油 じゃが芋 植物油 小麦粉	にんにく にんじん たまねぎ トマト パセリ セロリー きゅうり コーン キャベツ	604 22.4	
23	水	はちおうじ ラーメン	いももち		牛乳 豚肉 チーズ スキムミルク	中華麺 ごま油 植物油 じゃが芋 片栗粉 砂糖 バター	しょうが しいたけ にんじん キャベツ もやし ねぎ にら たまねぎ	601 23.1	
24	木	チキンライス	ツナサラダ フルーツしらたま		牛乳 鶏肉 ツナ 豆腐	米 バター 植物油 砂糖 白玉粉	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム キャベツ きゅうり パイン みかん 黄桃	563 18.9	23日(水) 八王子ラーメン 日野市のお隣 の、八王子市 のご当地ラーメン です。しょうゆベ ースのスープに、刻 み玉ねぎがトッピ ングされたラーメン です。
25	金	ホイコーロー どん	ごまキムチじる にまめ		牛乳 豚肉 みそ 豆腐 油揚げ うずら豆	米 植物油 ごま油 片栗粉 こんにゃく じゃがいも ごま 砂糖	にんにく しょうが たまねぎ にんじん たけのこ キャベツ しいたけ ねぎ ごぼう 白菜	606 25.0	
28	月	たけのこごはん	いかのてんぷら じゃがいものにも なめこじる		牛乳 こんぶ 油揚げ いか 卵 わかめ 豆腐 みそ	米 上新粉 植物油 じゃが芋 こんにゃく 砂糖	たけのこ にんじん いんげん なめこ ねぎ	532 24.5	28日(月) たけのこごはん 旬の食材を取り入 れました。
30	水	ごぼうの ドライカレー	カラフルポテト きよみオレンジ		牛乳 豚肉 ひよこ豆 チーズ	米 バター 植物油 小麦粉 じゃがいも	にんにく しょうが ごぼう たまねぎ にんじん りんご セロリー パセリ いんげん 清見オレンジ	604 18.4	

4月のきゅうしょくもくひょう

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



愛称：ベロッタくん

安全でおいしく心のこもった給食を栄養士 川本と調理業務委託先の(株)レパストの16名のスタッフで作っていきます。おいしい給食を届けられるよう精一杯頑張りたいと思いますので、よろしくお願いします。

学校の行事を考慮しながら、季節に合わせた料理、郷土料理、世界の国々の料理などを実施しています。

手作りを基本とし、だしは、かつお節・こんぶ・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のです。

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米と果物が、百草地区の由木農場から卵が届きます。農薬を減らして作られた新鮮な食材を使っています。また、輸送距離が短いためSDGsにも貢献しています。

安全面、衛生面の配慮から、主に国産の食材を使用し、使用食材の産地を給食とともにホームページで公開しています。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。

日野市では、瓶牛乳もこだわりの一つとして選択しています。紙パックに比べガラス瓶はにおいもなく、牛乳本来の美味しさを味わうことができます。冷えた瓶を手につく五感の美味しさ、リユース(再使用)や中身が見える安心感もあります。千葉県の新生酪農株式会社の72℃15秒間の低温殺菌の「パスチャライズド牛乳」を使用しています。工場近隣の17軒の農家から届けられた生乳を使用し、さらっとしてほんのり甘味のある牛乳です。

「そば」「ピーナッツ」「くるみ」「カシューナッツ」「ペカン(ピーカン)ナッツ」「ピスタチオ」「ヘーゼルナッツ」「マカダミアナッツ」「キウイフルーツ」を提供していません。ただし、食材の製造工場で上記の食品を含む製品を製造していることがあります。

食べたことのない食品でアレルギー症状を起こすことがありますので、ご家庭で先に食べていただくようお願いいたします。

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。