

令和6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		
11	木	こだいの せきはん	ししゃものからあげ ちくげんに すましじる		牛乳 ししゃも 鶏肉 豆腐	米 ごま 片栗粉 植物油 砂糖 こんにやく ふ じゃがいも	しょうが にんじん ごぼう いんげん たまねぎ ねぎ こまつな	576 21.0	11日(木) 進級祝い給食 古代米の黒米の お赤飯、お頭付 のししゃも、煮物 で進級を祝いま す。古代米は、平 山地区で作られ たものです。
12	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 みかんヨーグルト		牛乳 鶏肉 卵 ひじき 豆腐 ヨーグルト	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	558 22.7	15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	月	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	529 25.8	19日(金) 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。
16	火	ツナサンド パン	はるやさいのスープに いちご		牛乳 豚肉 ツナ ベーコン チーズ	パン マヨネーズ 植物油 じゃがいも	たまねぎ かぶ かぶの葉 にんじん セロリー いちご キャベツ	572 23.7	22日(月) 肉汁うどん 武蔵村山市、小 平市の郷土食で す。
17	水	ごはん えのきのつくだに	とうふのカレーに ポテトとブロッコリーのソテー		牛乳 豚肉 豆腐	米 砂糖 植物油 片栗粉 じゃがいも バター	えのきたけ ぶろっこー しょうが にんじん にんにく たまねぎ たけのこ しいたけ チンゲンツアイ	565 24.4	23日(火) 韓国料理 韓国の家庭料理 の、ビビンバとナ ムルを作ります。
18	木	スパゲッティ ミートソース	わふうサラダ わかさケーキ		牛乳 豚肉 ひよこ豆 チーズ ちりめんじゃこ 豆乳	スパゲッティ オリーブ油 植物油 ごま油 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 だいこん 水菜	683 27.8	
19	金	たけのこ ごはん	めばるのやくみしょうゆかけ しんキャベツのごまあ なめこじる		牛乳 めばる かつお節 豚肉 のり 油揚げ みそ わかめ みそ 豆腐	米 植物油 片栗粉 砂糖 ごま	たけのこ にんにく ねぎ しょうが キャベツ もやし こまつな にんじん なめこ	564 26.7	
22	月	にくじる うどん	いかのてんぷら いちご		牛乳 豚肉 わかめ 卵 油揚げ いか	うどん 植物油 砂糖 上新粉	キャベツ もやし にんじん しいたけ こまつな ねぎ いちご	575 28.9	
23	火	まぜまぜ ビビンバ	もやしのナムル きなこまめ		牛乳 豚肉 きなこ 油揚げ 大豆 スキムミルク	米 植物油 ごま油 砂糖 ごま	にんにく しょうが しいたけ にんじん たけのこ しいたけ もやし	520 22.5	
24	水	ココアパン	アルファまいの ライスコロッケ やさしいスープ		牛乳 鶏肉 チーズ 豚肉 たまご ベーコン	パン 米 バター 小麦粉 パン粉 植物油	たまねぎ にんじん セロリー チンゲンツアイ	623 22.1	
25	木	なのはな ピラフ	はるのマカロニサラダ こめのクリームシチュー きよみオレンジ		牛乳 ベーコン 鶏肉 チーズ 生クリーム	米 バター マカロニ じゃがいも 砂糖 上新粉	たまねぎ にんじん コーン こまつな キャベツ きゅうり しめじ 白菜 かぶ かぶの葉 清美オレンジ	573 20.5	
26	金	ごはん	あじのかわりやき じゃがいものにも ごじる		牛乳 あじ 油揚げ みそ 大豆 ひじき	米 砂糖 ごま油 じゃがいも こくにゃく	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	547 26.2	
30	火	ごぼうの ドライカレー	カラフルポテト セミノールオレンジ		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 いんげん セミノールオレンジ	619 19.8	

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

安全でおいしい心のこもった給食を栄養士 臼井と調理業務委託先の(株)レバストの21名のスタッフで作っています。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。屋が近付くと給食の匂いがし、食欲をそえ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。

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。千葉県の新酪農株式会社72℃15秒間の低温殺菌の「バスチャライズ牛乳」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にお願いします。

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。