



令和7年 4月 こんだてひょう



犬山市立東小学校

にち 日	よう 曜	こんだてめい 献立名	主な材料とその働き					
			からだをつくる 体を作る		からだを調子を整える 体の調子を整える		からだを動かすエネルギーになる 体を動かすエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実
15	火	せきはん ぎゅうにゅう	あずき	ぎゅうにゅう			こめ もちこめ	
		とりのからあげ	とりにく	にゅうがく・しんきゅうおいわいこんだて	しょうが		でんぷん	あぶら
		ほうれんそうのおひたし	かつおぶし		ほうれんそう にんじん	もやし		
		さくらかまぼこいりすましじる	とうふ	かまぼこ わかめ	ねぎ にんじん	だいこん えのきたけ		
		おいわいデザート					いちごゼリー	
16	水	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン	
		ハンバーグ・チリやさいソース	ぶたにく とりにく		ピーマン トマト	たまねぎ にんにく	さとう	あぶら
		ポトフ	とりにく		にんじん	たまねぎ キャベツ	じゃがいも	オリーブオイル
17	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		チキンとまめのカレー	とりにく ぶたレバー だいず		にんじん	たまねぎ	じゃがいも	あぶら
		ひじきのマリネ	オイルツナ	ひじき	にんじん	きゅうり キャベツ	さとう	オリーブオイル
		ヨーグルト		ヨーグルト				
18	金	なめし ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		だいこんば	こめ	
		あつあげのいぬやまでんがくふう	あつけ とりにく あかみそ	いぬやま・あいちをあじわおう			さとう	あぶら
		はるキャベツのごまちゃあえ			にんじん てんちゃ	キャベツ きゅうり		ごま
		とりだんごじる	とりだんご とうふ	わかめ	にんじん ねぎ	だいこん ごぼう こんにやく		
21	月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		ぶたにくとはるだいこんのもの	ぶたにく あつあげ はんぺん		にんじん	だいこん	さとう	あぶら
		さばのしおやき	さば					
		やさいのしおこんぶあえ		しおこんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり		
22	火	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		レバーいりつくね	とりにく			たまねぎ		
		はくさいのいそあえ		きざみのり	にんじん	はくさい きゅうり		
		ぶたじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ あかみそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう	じゃがいも	
23	水	はるのかおりごはん ぎゅうにゅう	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	ふき たけのこ ほししいたけ	あかまい あかもちこめ さとう	あぶら
		ちくわのいそべあげ	ちくわ				こむぎこ	あぶら
		こまつなときりほしだいこんのごまあえ			こまつな	きりほしだいこん	さとう	ごま
		みつばいりすましじる	とうふ かまぼこ		にんじん みつば	たまねぎ		
24	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		いわしのうめに	いわし			うめ	さとう	
		キャベツのおかかあえ	かつおぶし		にんじん	キャベツ きゅうり		ごま
		けんちんじる	とりにく とうふ あぶらあげ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん こんにやく	じゃがいも	
25	金	やさいしおラーメン	ぶたにく なると		にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ もやし コーン	ちゅうかめん	
		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				
		まぐろとだいずのやさいあん	まぐろ だいず		にんじん ピーマン	たまねぎ	じゃがいも でんぷん こむぎこ さとう	あぶら
		とうにゅうきなこむしパン	とうにゅう きなこ おからパウダー				ホットケーキミックス さとう	あぶら
28	月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		しゅうまい	ぶたにく	おおさかばんぱくこんだて		たまねぎ	でんぷん	
		はるだいこんとハムのちゅうかあえ	ハム	~ちゅうかじんみんきょうわこく~	にんじん	だいこん きりほしだいこん きゅうり	さとう	ごまあぶら ごま
		ちゅうかふうコーンスープ	とりにく とうふ		にんじん ねぎ	たまねぎ コーン		
30	水	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		キャベツいりメンチカツ	ぎゅうにく ぶたにく			キャベツ	パンこ	あぶら
		こまつなのなめたけあえ			こまつな ほうれんそう にんじん	あじつけえのきたけ		ごま
		しらすいりつみれじる	しらすいりつみれだんご とうふ	わかめ	にんじん ねぎ	だいこん		

給食回数 1~4年 10回
5~6年 11回

- ・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。
- ・汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。
- ・毎月19日は「食育の日」として、愛知やいぬやまの食材を使った献立が登場します。今月は18日に、「犬山産のお茶を活用した料理」を紹介します。
- ※ 献立内容は都合により変更することがあります。

○給食欠食の取扱いについて

連続して4日以上欠席又は出席停止が見込まれる場合、保護者から欠食の申し出があれば、申し出日から起算して6日目(土日祝含む)より対応可能です。復食日が決まっている場合は併せてお伝え下さい。予定より早く登校可能となった際は、弁当の持参をお願いする場合がありますのでご了承をお願いします。

