



きゅうしょくだよい 4月

令和4年4月分献立表

犬山市立東小学校

日	曜	こんだてめい 献立名	主な材料とその働き					
			赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 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	
13	水	せきはん ぎゅうにゅう さわらのてりやき やさいのおひたし さくらかまぼこいりすましる おいわいゼリー	ぎゅうにゅう		ほうれんそう にんじん ねぎ にんじん	えのきたけ	せきはん さとう でんぷん おいわいゼリー	
14	木	ごはん ぎゅうにゅう ぎゅうどん こまつなとじゃがいものみそしる オレンジ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく かまぼこ えだまめ とうふ あぶらあげ あかみそ	にんじん こまつな	たまねぎ エリンギ こんにやく きりぼしだいこん オレンジ		ごはん さとう じゃがいも	あぶら
15	金	むぎごはん ぎゅうにゅう ホキのあげに ゆかりあえ ぶたじる	ぎゅうにゅう ホキ	にんじん ゆかりこ にんじん ねぎ	しょうが キャベツ きゅうり だいこん ごぼう		むぎごはん でんぷん さとう	あぶら
18	月	ごはん ぎゅうにゅう チキンとまめのカレー コールスローサラダ がまごおりみかんゼリー	ぎゅうにゅう とりにく だいず ミックスビーンズ えだまめ ささみオイルづけ	にんじん にんじん	たまねぎ コーン きゅうり キャベツ		ごはん じゃがいも さとう がまごおりみかんゼリー	あぶら あぶら
19	火	たけのごはん ぎゅうにゅう かれいソフトフライ やさいのいぬやまちゃあえ ふだまじる	ツナ えだまめ かれいソフトフライ とうふ かまぼこ	にんじん ねぎ にんじん	たけのこ ほしいたけ はくさい きゅうり えのきたけ		アルファかまい さとう まるふ	あぶら あぶら
20	水	ミルクロール ぎゅうにゅう にこみハンバーグ ゆでブロッコリー もちむぎいりはるキャベツのスープ	ぎゅうにゅう ハンバーグ ベーコン	にんじん パセリ	たまねぎ コーン キャベツ		ミルクロールパン さとう もちむぎ	
21	木	ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが いわしのうめに キャベツのおかかあえ わかめふりかけ	ぎゅうにゅう ぶたにく えだまめ いわしうめに かつおぶし	にんじん にんじん	たまねぎ こんにやく キャベツ きゅうり		ごはん じゃがいも さとう	あぶら
22	金	みそらーめん ぎゅうにゅう ひじきいりあげギョウザ かんてんのちゅうかサラダ	ぶたにく なると ミックスみそ ひじきいりギョウザ ハム	にんじん ねぎ	はくさい たまねぎ きくらげ しょうが にんにく きゅうり コーン		ちゅうかめん あぶら さとう ごまあぶら	
25	月	むぎごはん ぎゅうにゅう ピピンパ わかめスープ ヨーグルト	ぎゅうにゅう ぶたにく やきぶた ヨーグルト	にら にんじん ねぎ にんじん ねぎ	にんにく たけのこ きりぼしだいこん たまねぎ ほしいたけ		むぎごはん さとう ごまあぶら ごまあぶら	
26	火	ごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス えだまめサラダ はちみつレモンゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく ツナ えだまめ	にんじん	たまねぎ マッシュルーム コーン きゅうり キャベツ きゅうり コーン		ごはん じゃがいも さとう はちみつレモンゼリー	あぶら あぶら
27	水	クロスロール ぎゅうにゅう チリコンカン ひじきのマリネ ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう ぎゅうにく だいず ミックスビーンズ えだまめ ささみオイルづけ	にんじん ひじき	たまねぎ マッシュルーム きゅうり キャベツ		クロスロールパン じゃがいも さとう ぶどうゼリー	あぶら あぶら
28	木	ごはん ぎゅうにゅう とりのからあげ きりぼしだいこんのナムル ちゅうかふうコーンスープ	ぎゅうにゅう とりにく ツナ ベーコン	こまつな にんじん パセリ	しょうが きりぼしだいこん たまねぎ コーン きくらげ		ごはん でんぷん さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら ごま

- ・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。
- ・8日は「かみかみ献立」として、食物繊維が多く含まれる食品を使ったり、食材の組み合わせや調理法の工夫でよくかんで食べられる料理の提供します。

※21日は、1～4年生は校外学習のため給食はありません。

毎月19日は「食育の日」です。この日は、学校給食を通じて地元の自然や食文化、産業をより身近に感じて、理解を深めてもらうために、地場産物や郷土料理を紹介していきます。

特に、今年は犬山産のお茶のおいしさをみなさんに知ってもらうために、1年間通じて食育の日の献立にお茶を取り入れます。お茶を使ったどんなメニューが出るのか、楽しみにしててくださいね。

地場産物を食べて 地産地消！



地域で生産された食材を、その地域で消費することを地産地消といいます。

生産者の顔が見えるので安心して買うことができます。

また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らすことができます。



城東地区にある日比野製茶さんは、尾張地方で唯一お茶の生産をしています。給食の料理に使うてん茶や抹茶は、日比野製茶さんから届きます。

犬山の土地は赤土が多く、昼と夜に程よい温度差があることから、お茶の葉がまろやかでよい香りになります。香り豊かな犬山茶を味わって食べてください。

* 給食の欠食・返金等について *

欠食の申し込みについては、原則病気やけが等による長期(4日以上)の欠食が見込まれ、保護者からの欠食の申し込みをもって欠食扱いとします。出席停止の場合も同様の扱いとします。変更可能日については、連絡をいただいたときにお伝えします。