

# 令和6年3月 こんだてひょう

犬山市立犬山北小学校

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
1	金	ちらしずし ぎゅうにゅう こめこうじハンバーグのわふうあん すましじる ひなまつりゼリー	あぶらあげ さけフレーク たまごやき こめこうじハンバーグ とうふ かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ		かんぴょう れんこん ほししいたけ たまねぎ えのきたけ	ごはん さとう さとう でんぷん	
4	月	むぎごはん ぎゅうにゅう さばのぎんがみやき ひじきのごもくに けんちんじる	さばのぎんがみやき とりにく だいず とうふ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん いんげん にんじん ねぎ	こんにやく ごぼう だいこん	さとう さといも	
5	火	ごはん ぎゅうにゅう いかフライのレモンに はるキャベツのたくあんあえ とりごぼうみそしる	いかフライ とりにく とうふ ミックスみそ	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん こまつな	レモン キャベツ きりぼしだいこん だいこんづけ ごぼう たまねぎ えのきたけ	ごはん さとう	あぶら
6	水	やきそば ぎゅうにゅう あげパン(きなこ) ちゅうかサラダ	ぶたにく いか ちくわ きなこ ハム	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん ちんげんさい にんじん	キャベツ もやし しょうが きゅうり	やきそば こがたロールパン さとう	あぶら あぶら ごまあぶら
7	木	むぎごはん ぎゅうにゅう レバーいりつくね にくじゃが こまつなのなめたけあえ	レバーいりつくね ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな にんじん	たまねぎ グリンピース こんにやく あじつけえのきたけ	むぎごはん じゃがいも さとう	あぶら ごま
8	金	ソフトめんミートソース ぎゅうにゅう シャキシャキサラダ もちもちやきチョコもち	ぶたにく ぶたレバー ササミオイル とうふ とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリンピース れんこん きゅうり	ソフトめん こむぎこ	あぶら
11	月	むぎごはん ぎゅうにゅう さわらのしおやき かんとうに はくさいのごまあえ	さわら とりにく うずらたまご あつあげ はんぺん	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん	だいこん こんにやく はくさい	むぎごはん さといも さとう	ごま
12	火	キムたくチャーハン ぎゅうにゅう あいちのやさしいりはるまき もやしのちゅうかあえ もずくのスープ	ぶたにく やきぶた	ぎゅうにゅう もずく	にんじん にんじん ねぎ	はくさい キムチ だいこんづけ たまねぎ もやし きゅうり ホールコーン えのきたけ たけのこ	ごはん あいちのやさしいりはるまき さとう	あぶら ごまあぶら あぶら ごまあぶら ごま
13	水	クロロールパン ぎゅうにゅう コーンシチュー コールスローサラダ デコボン	とりにく ベーコン ハム	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	たまねぎ コーン グリンピース きゅうり キャベツ デコボン	クロロールパン じゃがいも こむぎこ さとう	バター あぶら あぶら
14	木	ごはん ぎゅうにゅう ホキのあげに カリフラワーのごまあえ とうにゅうみそしる	ホキ かつおぶし あぶらあげ とうにゅう ミックスみそ	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん ねぎ	しょうが カリフラワー かぶ だいこん はくさい こんにやく	ごはん でんぷん さとう	あぶら ごま
15	金	むぎごはん ぎゅうにゅう パーパオツアイ(はっぼうさい) エイミータン(ちゅうかふうコーンたまごスープ) チーマーチョコ(ごまだんご) おいおいクレープ(6年)	ぶたにく いか ベーコン たまご	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん パセリ	はくさい たまねぎ たけのこ ほししいたけ たまねぎ コーン	むぎごはん でんぷん でんぷん ごまだんご クレープ(6年)	あぶら あぶら あぶら
18	月	せきはん ぎゅうにゅう とりのからあげ すだちあえ さくらすましじる ヨーグルト	とりにく かつおぶし とうふ うずらたまご かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ ヨーグルト	ほうれんそう にんじん ねぎ にんじん	しょうが はくさい すだち えのきたけ	せきはん でんぷん さとう	あぶら
21	木	むぎごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス ひじきのマリネ おいおいクレープ	ぎゅうにゅう ハム	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん	たまねぎ グリンピース マッシュルーム きゅうり キャベツ	むぎごはん じゃがいも さとう クレープ	あぶら あぶら

- ・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。
- ・材料等の都合により献立の変更がある場合があります。ご了承ください。



毎月19日は、「食育の日」として、教科と関連した献立を紹介いたします。  
 今月は15日に、6年生 社会「世界の中の日本」より、中国の料理を取り入れた献立を紹介いたします。

### 【給食の欠食について】

- 病気やけが等による長期（連続4日以上）の欠席または出席停止が見込まれる場合、保護者からの欠食の申し出をもって欠食を行うことができます。希望される場合は、申し出をお願いします。

令和6年4月からの給食費について(予定)  
 物価上昇の影響による食材価格高騰のため、1食あたりの給食を、小学校290円から320円、中学校340円から380円に改定します。  
 また、給食費が無料となる対象者は、小学校6年生と中学校3年生、第3子以降の児童生徒に加え、小学校1年生も対象となります。