

令和7年4月　こんだてひょう

犬山市立栗栖小学校

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 体を作る		からだの調子を整える 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
			さかなにく・なまこ・だいず・大豆製品 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	ぎゅうにゅうせいひん・さかな・かいそう 牛乳・乳製品・小魚・海藻	りょくおうしょくやさい 緑黄色野菜	た　やさい　くだもの その他の野菜・果物・きのこ	こめ・パン・めん・いも・砂糖 米・パン・めん・いも・砂糖	ゆし　しじつ 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	
		とりのからあげ	とりにく	入学・進級お祝い献立		しょうが	でんぷん	あぶら
		ほうれんそうのおひたし	はなかつお		ほうれんそう　にんじん	もやし		
		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awaiiデザート					おいawaiiデザート	
16	水	ミルクローレルパン　アシドミルク		アシドミルク			パン	
		ハンバーグチリやさいソース	ハンバーグ		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	あぶら
17	木	ごはん　ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		さわらのさいきょうやき	さわら　みそ				さとう	
		こまつなのなめたけあえ			こまつな　にんじん	もやし　きりぼしだいこん　えのきたけ		ごま
		けんちんじる	とうふ		にんじん　ねぎ	ごぼう　だいこん　こんにやく	さといも	
18	金	なめし　ぎゅうにゅう	犬山・愛知を味わおう	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	あつあげ　だいず　とりにく　みそ	毎月19日は 食育の日			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　むろけずり	わかめ	にんじん　ねぎ	だいこん　ごぼう　こんにやく		
21	月	むぎごはん　ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ　むぎ	
		チキンとまめのカレー	とりにく　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	あぶら
		ヨーグルト		ヨーグルト				
22	火	ごはん　ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		レバー入りつくね	レバー入りつくね					
		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　みそ		にんじん　ねぎ	だいこん　ごぼう	じゃがいも	あぶら
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	こめ　さとう	あぶら
		いわしのうめに	いわしのうめに					
		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		ごま
		みつばいりかきたまじる	たまご　かまぼこ　とうふ		にんじん　みつば	たまねぎ　ほししいたけ	でんぷん	
24	木	むぎごはん　ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ　むぎ	
		ぶたにくとはるだいこんのもの	ぶたにく　あつあげ　さつまあげ		にんじん	だいこん	さとう	あぶら
		メンチカツ				メンチカツ		あぶら
		キャベツのおかかあえ	はなかつお		にんじん	キャベツ　きゅうり		
25	金	ちゅうかめん　ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん	
		しおらーめんのにしる	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		
		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　さとう	あぶら
		マーマレードのむしパン		ぎゅうにゅう　ヨーグルト		レモン　マーマレード	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	大阪万博献立 ～中華人民共和国～	ぎゅうにゅう			こめ　むぎ	
		しゅうまい	しゅうまい					
		はるだいこんとほしえびのちゅうかあえ		ほしえび	にんじん	だいこん　きりぼしだいこん　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	
		さばのしおやき	さば					
		わふうポテトサラダ	おから	ひじき　しおこんぶ		コーン　れんこん　えだまめ	じゃがいも	マヨネーズ
		わかめとあおなのつみれじる	しらすいりつみれだんご　とうふ	わかめ	チンゲンツァイ　にんじん　ねぎ	ほししいたけ　だいこん		

- ・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。