

令和7年  
4月

# こんだてひょう

佐呂間町学校給食センター  
Tel. 5-2555



入学・進級おめでとうございます！給食は、わが町佐呂間町の食材をできるだけたくさん使って作られています。毎月お知らせしていきますので、ぜひ味わって食べてください。今月はサロマ豚と町のお菓子屋さんの食パンです。



ようび 曜日 ぎょうじ 行事	きょう 今日のこんだて (牛乳は毎日つきます)	おもな材料と体内ではたらしき			スプーン・ フォークの つく目
		ち 血や肉・骨をつくる (赤)	ちから はたらく力になる (黄)	からだの調子を整える (緑)	
7(月) 保育所 給食開始 佐中2・3年 給食開始	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		だいこん、にんじん、ながねぎ	
	さばのみそ煮	さばのみそに			
	しょうが和え	かつおぶし		ほうれんそう、はくさい、ぶなしめじ	
8(火) 小学校 給食開始 佐中1年 給食開始	きつねうどん	あぶらあげ、とりにく	うどん、さとう	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、ながねぎ、ほししいたけ	
	あべかわ団子	きなこ	しらたま、さとう		
	えだまめ枝豆			えだまめ	
9(水)	ごはん		こめ		
	豚汁	ぶたにく、とうふ、みそ	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ、つきこんにゃく	
	焼きつくね	やきつくね			
	ごま和え		ごま、さとう	ほうれんそう、もやし、にんじん	
10(木)	コッペパン		コッペパン		
	コーンスープ	ぎゅうにゅう、とうにゅう、しろいんげんまめ	さとう	コーン	
	ポテトカップグラタン		ポテトカップグラタン		
	豚しゃぶサラダ	ぶたにく	ドレッシング	はくさい、もやし、にんじん	
11(金) 若小1年 給食開始	ごはん		こめ		
	みそ汁	わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ	
	ハンバーグ	ハンバーグ			
	コーンサラダ		エッグケア	コーン、はくさい、にんじん	
14(月) 佐小 佐中	ごはん		こめ		
	みそ汁	みそ	じゃがいも	にんじん、ながねぎ	
	厚揚げのみそ炒め	あつあげ、ぶたにく、みそ	サラダあぶら、さとう	たまねぎ、にんじん	
	おかか和え	かつおぶし	さとう	はくさい、にんじん	
15(火) 浜小1年 給食開始 佐小1年 給食開始	クリームスパゲッティ	とりにく、ぎゅうにゅう、スキムミルク、とうにゅう、しろいんげんまめ	スパゲッティ、オリーブオイル、バター、こむぎこ、さとう	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、マッシュルーム、パセリ	
	キャベツとハムのマリネ	ハム	オリーブオイル	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、にんじん	
	お祝いクレープ		クレープ		
16(水)	チキンカレー	とりにく、しろいんげんまめ	こめ、じゃがいも、サラダあぶら	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	
	マスカットゼリー		マスカットゼリー	パインかん	
17(木)	クロワッサン		クロワッサン		
	コンソメスープ	ウインナー		たまねぎ、にんじん、パセリ	
	チキンマリネサラダ	とりにく	サラダあぶら、さとう、かたくりこ、ごま	キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうが	
	和風スパゲッティ	ベーコン	スパゲッティ、サラダあぶら	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、にんにく	
18(金) 浜保お誕生会	ごはん (のり佃煮)	のりつくだに	こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		はくさい、えのきたけ	
	鮭の塩焼き	さけ			
	ふきとさつま揚げの炒め煮	さつまあげ	サラダあぶら、さとう	ふき、にんじん、つきこんにゃく	
21(月) 若小	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		だいこん、にんじん	
	キャベツメンチカツ		サラダあぶら	キャベツメンチカツ	
	にんじんとツナのきんぴら	シーチキン	サラダあぶら、ごま	にんじん、こねぎ、しらたき	

22(火)	スパゲッティミートソース	ぶたにく、だいず	スパゲティ、オリーブオイル、こむぎこ、さとう	たまねぎ、にんじん、トマトかん	
	コンソメポテト		じゃがいも、サラダあぶら		
	ヨーグルト	ヨーグルト			
23(水)	たけのこごはん	とりにく、あぶらあげ	こめ、サラダあぶら、さとう	たけのこ、にんじん	
	なめこ汁	とうふ、みそ		なめこ、ながねぎ	
	肉しゅうまい	にくしゅうまい			
	もやしとハムの甘酢和え	ハム	さとう	もやし	
24(木) 若保お楽しみ会	食パン		しょくパン		
	ポトフ	ウインナー	じゃがいも	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	チキンオープン焼き	チキンオープン焼き			
	みかん缶			みかんかん	
25(金)	ピリ辛チキン丼	とりにく、あつあげ、みそ	こめ、サラダあぶら、さとう、こむぎこ、かたくりこ	たまねぎ、にんじん、たけのこ、ピーマン、しょうが、にんにく	
	もやしのサラダ	ハム	ごまあぶら、ごま、さとう	もやし、きゅうり、にんじん	
	パイン缶			パインかん	
28(月)	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		にんじん、ながねぎ	
	ミートボール	ミートボール			
	キャベツ炒め煮	ぶたにく	サラダあぶら、さとう	キャベツ、たまねぎ、にんじん	
30(水)	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		ほうれんそう、たまねぎ	
	いか天ぷら	いかてんぷら	サラダあぶら		
	五目きんぴら	さつまあげ	サラダあぶら、さとう、ごま	ごもう、にんじん、さやいんげん、つきこんにゃく	

※都合により、献立や食材を予告なく変更する場合があります。

※※1食分のカロリーがお知りになりたい方は、給食センターまでお問い合わせください。

## 学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

健康

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多岐にわたる人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

感謝

6 でんとうき 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。