



令和7年4月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

小1給食開始

日 曜		献立名		体 内 で の 働 き						エネルギー (kcal) 小 中
				〔赤〕 主に体をつくるもとになる食品		〔緑〕 主に体の調子を整えるもとになる食品		〔黄〕 主にエネルギーのもとになる食品		
				1群	2群	3群	4群	5群	6群	
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂・種実類	
11	金	ごはん 牛乳	和風ハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆粉	[牛乳]		たまねぎ	[ごはん] さとう でんぶん	ラード	559 719
			おかかあえ	かつお節		にんじん こまつな	もやし キャベツ	さとう		
			五目みそ汁	豆腐 油揚げ 豆みそ 米みそ		にんじん	たまねぎ えのきたけ ごぼう ねぎ			
14	月	ごはん 牛乳	揚げぎょうざ(小2中3)	豚肉	[牛乳]		キャベツ	[ごはん] 小麦粉	なたね油	548 728
			パンパンジーサラダ	ささみ油漬け			キャベツ きゅうり		パンパンジードレッシング	
			わかめスープ	豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ とうもろこし ねぎ			
15	火	ごはん 牛乳	さわらの磯辺焼き	さわら	[牛乳] 青のり			[ごはん] さとう		550 715
			キャベツとちくわのおひたし	ちくわ		こまつな	キャベツ もやし	さとう		
			ご汁	大豆 豆腐 油揚げ 豆みそ 米みそ			だいこん ごぼう ねぎ えのきたけ			
16	水	ミルク ロールパン 牛乳	コーンコロッケ	豆乳	[牛乳]		とうもろこし たまねぎ	[ミルクロールパン] じゃがいも 小麦粉	なたね油	608 763
			春キャベツのポトフ	ウインナー		にんじん パセリ	春キャベツ たまねぎ セロリ	新じゃがいも		
			オレンジ				オレンジ			
17	木	わかめごはん 牛乳	厚焼きたまご	たまご	[牛乳]			[わかめごはん] さとう		549 706
			鶏肉とみつばの和風サラダ	ささみ油漬け		にんじん みつば	キャベツ もやし		和風ドレッシング	
			白みそ汁	豆腐 油揚げ 米みそ		にんじん	だいこん えのきたけ ねぎ	新じゃがいも		
18	金	麦ごはん 牛乳	カレーライス	豚肉	[牛乳]	にんじん	たまねぎ にんにく	[麦ごはん] 新じゃがいも	カレールウ デミグラスソース	581 748
			コールスローサラダ				キャベツ きゅうり とうもろこし		コールスロードレッシング	
			福神漬				だいこん かり なす れんこん きゅうり しょうが なたね	さとう		
			★お祝いいちごゼリー					お祝いいちごゼリー		
21	月	ごはん 牛乳	春巻き	大豆粉	[牛乳]		たけのこ	[ごはん] 小麦粉	なたね油	662 823
			豆腐の中華煮	豚肉 豆腐		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ にんにく しょうが	でんぶん	ごま油	
			小魚		かたくちいわし			さとう		
22	火	ロールパン 牛乳	ポークビーンズ	豚肉 大豆	[牛乳]	にんじん トマト	たまねぎ グリンピース	[ロールパン] 新じゃがいも でんぶん さとう		568 725
			イタリアンサラダ			赤ピーマン 黄ピーマン	キャベツ きゅうり		イタリアンドレッシング	
23	水	ごはん 牛乳	鶏肉のてりやき	鶏肉	[牛乳]			[ごはん] さとう でんぶん		630 805
			ごまとひじきの五色和え	まぐろ油漬け	ひじき	チンゲンサイ にんじん	もやし	さとう	ごま	
			合わせみそ汁	豆腐 油揚げ 豆みそ 米みそ		にんじん	えのきたけ たまねぎ ねぎ			
24	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス	豚肉	[牛乳]	にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく グリンピース	[ごはん] 新じゃがいも さとう	ハヤシルウ デミグラスソース	610 781
			兄弟豆サラダ	大豆			キャベツ きゅうり とうもろこし えだまめ		コーンクリームードレッシング	
			★ヨーグルト		ヨーグルト					
25	金	ごはん 牛乳	たらフライ	たら	[牛乳]			[ごはん] 小麦粉	なたね油	558 724
			春野菜の煮しめ	鶏肉 はんぺん 高野豆腐		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう たけのこ ふき	新じゃがいも さとう		
			おかかふりかけ	かつお節	のり			さとう		
28	月	ごはん 牛乳	豆腐の田楽	豆腐 豆みそ	[牛乳]			[ごはん] さとう でんぶん		546 720
			和風ポテトサラダ	かつお節		にんじん	キャベツ きゅうり	新じゃがいも	卵なしマヨネーズ	
			若竹汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん	たけのこ えのきたけ			
30	水	ソフトめん 牛乳	ミートソース	豚肉	[牛乳]	にんじん トマト	たまねぎ グリンピース ローリエ	[ソフトめん] さとう でんぶん	オリーブ油	619 773
			オムレツ	たまご				でんぶん		
			コーンサラダ				キャベツ きゅうり とうもろこし		フレンチドレッシング	

※献立内容は都合により変更する場合があります。 ※カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウ、デミグラスソースは卵、小麦を使用していません。 ※加工品は主な原材料を表示しています。 ※業者配送 ※ごはん・めん・牛乳・太字は北名古屋市産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。 ※[]内に主食・飲用牛乳を表示しています。

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。希望に満ちあふれる新年度が始まりました。みなさんの学校生活が充実したものとなるよう、日々の給食を通して応援していきたいと思います。一年間よろしくお願いします。

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」に基づいて実施される教育活動の一環です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にあたる子どもたちの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、様々なことを学びます。



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。

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 明るい社会性と共同の精神を養う。

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 食生活が多くの人の人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝の気持ちを養う。

6 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。



保護者の方へ

学校給食に関するお知らせ



献立表について

給食では、骨のある魚や皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかる食材も取り入れています。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただけると幸いです。

また、給食で初めて食べる食品で、アレルギー症状が出るケースがあります。献立表を確認していただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

今年度より、献立表は保護者連絡ツール「tetoru」で配信します。また、北名古屋市ホームページよりご確認くださいませので、ご活用ください。



給食当番の白衣について

給食当番は、給食の配膳や準備・片付けを行います。白衣を持ち帰った際は、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。ほかのお子さんも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。



日本の郷土料理を紹介します！

今年度は、5月より日本各地の郷土料理を紹介していきます。また、毎月19日の食育の日には、地元の食材を使用した給食を提供します。楽しみにしててくださいね！



毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～

今月の給食費・教材費 口座振替日はありません。