

4月 給食だより

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間よろしくお願ひいたします。

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。



布田小学校の給食について

- ・1日に必要な栄養量のおよそ1/3を目安に献立を作成しています。
- ・化学調味料を使用せず、だしは鰹節や昆布、鶏がらや豚骨などからとっています。
- ・シチューなどのルーは、小麦粉、バター、油をじっくり炒めて作っています。また、コロッケやしゅうまい、ハンバーグなども1つ1つ手作りです。
- ・ベーコン・ハム・ウィンナー類、竹輪などの練り製品は、無添加のものを使用しています。
- ・献立や食材を知ってもらうために、多くの材料を使います。旬の食材や季節の行事食、日本の郷土料理や世界の料理などを取り入れ、バラエティー豊かな献立になるようにしています。

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 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恵みへの理解を深め、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 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を伝承し、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。



給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯をお願いします。次の登校時に忘れずに持たせてください。



給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょう。



給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

1 手をぬらし、せっけんをつけて泡立てる。

2 手のひら・手の甲・指先・指の間・手首をこするように洗う。

3 泡と汚れをしっかりと洗い流す。

4 清潔なハンカチやタオルで水分をふく。

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

☐ 髪の毛が出ていませんか？

☐ マスクから鼻と口が出ていませんか？

☐ 給食着は清潔ですか？

☐ 爪は短く切っていますか？

☐ 手をきれいに洗いましたか？

☐ 体調は悪くないですか？



4月

こんだてひょう



令和 7 年度

調布市立布田小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
9 水	はなみずし 花見寿司	○	極細かまぼこ・のり・桜でんぶ	米・砂糖	干し椎茸・かんぴょう・人参・れんこん・絹さや
	さかな 魚の変わり西京焼き		鯖・甘味噌	ノンエッグマヨネーズ・砂糖	にんにく
	すまし汁		絹ごし豆腐	花麴	小松菜・人参・えのきたけ・ねぎ
	お花見団子			大福もち	
10 木	香キャベツのスパゲティ	○	ハム・ツナ	スパゲッティ・オリーブ油	にんにく・玉葱・キャベツ・小松菜・レモン
	ポテトとコーンのポタージュ		ベーコン・無調整豆乳	じゃがいも・油	玉葱・クリームコーン
	いちごとチョコのマフィン		調製豆乳	米粉・コーンスターチ・砂糖・油・はちみつ チョコチップ・粉糖	レモン・いちご
11 金	ごち 五目チャーハン	○	焼き豚	米・油	人参・ねぎ・きくらげ・ホールコーン・グリーンピース
	ちゅうかうたまたまごや 中華風卵焼き		鶏肉・卵	砂糖・でんぶ・ごま油・油	人参・玉葱・干し椎茸・ほうれんそう
	とりにく 鶏肉と大根の春雨煮		鶏肉	春雨・砂糖・ごま油・油	大根・筍・人参・しめじ・いんげん・ねぎ・生姜
14 月	てづく 手作り枝豆コーンパン	○	ウィンナー	強力粉・強力粉(全粒粉)・乳不使用マーガリン・砂糖	枝豆・ホールコーン
	ポトフ		鶏肉・ウィンナー・ベーコン	じゃがいも・油	人参・玉葱・キャベツ・セロリー・ブロッコリー
	きりほしだいこん 切干大根の洋風サラダ		干ひじき	オリーブ油・砂糖	切干大根・きゅうり・人参・もやし
15 火	たけのこ 筍ごはん	○	鶏肉・油揚げ	米・砂糖	人参・筍
	や 焼きししゃも		ししゃも		
	おひたし 野菜のおひたし				キャベツ・ほうれんそう・人参・もやし・白菜
	しん 新じゃがいもそば煮		豚肉・生揚げ・さつま揚げ	こんにゃく・じゃがいも・砂糖・でんぶ・油	生姜・人参・玉葱・グリーンピース
16 水	カレーライス	○	豚肉	米・じゃがいも・小麦粉・乳不使用マーガリン・油	にんにく・生姜・玉葱・人参・グリーンピース
	ツナコーンサラダ		ツナ	砂糖・油	もやし・人参・枝豆・キャベツ・ホールコーン・玉葱
	あお 青のりピーズ		大豆・青のり	でんぶ・油	
17 木	きつねうどん	○	豚肉・油揚げ	うどん・砂糖	人参・しめじ・小松菜・ねぎ・干し椎茸
	いかの香味揚げ		いか	でんぶ・油・砂糖・ごま油	生姜・にんにく・ねぎ
	ごま和え			すりごま・練りごま・砂糖	ほうれんそう・白菜・もやし・人参
18 金	しょうが 生姜ご飯	○	鶏肉・油揚げ	米・油	生姜・人参・小松菜
	かつお 鰹の揚げ煮		鰹	でんぶ・油・砂糖・ごま油・白ごま	生姜
	くる煮		生揚げ	里芋・こんにゃく	大根・人参・ごぼう
	ゆずはちみつゼリー		アガー・寒天・ゼラチン	砂糖・はちみつ	ゆずはちみつシロップ
21 月	ひじきと桜えびのごはん	○	豚肉・干ひじき・桜えび	米・油・三温糖	人参・たけのこ・いんげん・グリーンピース
	お野菜たっぷりハンバーグ		鶏肉	パン粉・でんぶ・砂糖	ねぎ・人参・キャベツ・大根・生姜
	キャベツソテー			油	にんにく・玉葱・もやし・キャベツ
	だいこん 大根と油揚げの味噌汁		油揚げ・赤味噌・白味噌		大根・白菜・ねぎ
22 火	ソフトフランスパン	○	豚肉・大豆・押し豆腐 絹ごし豆腐・ピザチーズ	ソフトフランスパン(乳卵なし)	
	とうふ 豆腐のクリームグラタン		ベーコン	油	にんにく・玉葱・人参
	きのこのホットサラダ		ベーコン	砂糖・ごま油・油	エリンギ・しめじ・ブロッコリー・ホールコーン
	ポテトとベーコンのスープ		ベーコン	じゃがいも	玉葱・人参・ホールコーン・キャベツ
23 水	チキンピラフ	○	鶏肉	米・油	玉葱・グリーンピース・ホールコーン 人参・マッシュルーム
	さかな 魚のタンドリーグリル		鯖	ノンエッグマヨネーズ	にんにく
	ガーリックポテト			じゃがいも	パセリ
	ベーコントマトスープ		ベーコン	油	セロリー・玉葱・人参・キャベツ・ホールトマト
24 木	ごち 五目ラーメン	○	豚肉・わかめ	無し中華めん(乳卵なし)・油	にんにく・生姜・人参・白菜・もやし ホールコーン・ねぎ
	さかな 魚とチーズの包み揚げ		鯖・ピザチーズ	香巻きの皮・小麦粉・油	
	大根ともやしのナムル			ごま油	ほうれんそう・大根・もやし・人参・にんにく・生姜
	サイダーボンチ				みかん缶・パイナップル
25 金	わかめご飯	○	炊き込みわかめ	アルファ化米	
	たこコロッケ		たこ・豚肉・青のり・おかか	じゃがいも・乾燥マッシュポテト(乳卵なし) 小麦粉・生パン粉・パン粉・油	玉葱・人参・生姜甘酢漬
	やさい 野菜のおかか和え		おかか	ノンエッグマヨネーズ	小松菜・もやし・人参・キャベツ
	けんちん汁		豚肉・絹ごし豆腐・油揚げ	こんにゃく	大根・人参・ごぼう・ねぎ
30 水	ごはん	○		米	
	ほろろ 回鍋肉		豚肉・生揚げ・赤味噌	油・砂糖・でんぶ	にんにく・生姜・ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン
	しろみぎ 白身魚のウースタン		むきがけい・木綿豆腐・かまぼこ	でんぶ	生姜・ねぎ・人参・チンゲン菜
	めだま おかしな目玉焼き		寒天・ゼラチン・調製豆乳	砂糖	黄桃缶

※ウィンナー、ベーコン、ハム、焼き豚、パン粉、練製品は乳卵を使用していません。
※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。