



4月給食だより

令和7年 4月8日
調布市立八雲台小学校
校長 石川 淳
栄養士

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るように、日々の給食を通じて応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願いいたします。

八雲台小学校の給食について

★手作りが基本です。

クロックやぎょうざ・ハンバーグ・ゼリーなどはもちろん、シチューやカレーのルウも手作りです。化学調味料は使用せず、だしは削り節や昆布、煮干し、鶏ガラ・豚骨から丁寧にとっています。

★衛生にも十分配慮しています。

手洗いは作業が変わるごとにを行います。また、使い捨ての手袋やエプロンを使用し、給食室内に菌が広がらないようにしています。調理員・栄養士は月2回、腸内の細菌検査を行っています。

★楽しい給食を目指しています。

季節の旬の食材を使用し、行事食やリザーブ給食などを取り入れます。

★給食調理業務は、昨年同様、協立給食株式会社が行います。

給食室一丸となって頑張りますので、よろしくお願いいたします。



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？

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整え

ましょう。



給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。



保護者の方へ

ランチョンマット・給食用ハンカチ・マスクは、毎日清潔なものを持たせてください。

給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯をして次の登校時にも持たせてください。なお、ほかのお子さんにも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。



調布市の姉妹都市 長野県木島平村より、
えのき・しめじが届きます。
材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
ご了承ください。

日曜	献立名	旬の食材 牛乳 行事食	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	たけのごはん 磯香和え さわらの西京焼き お花見汁	○ さわら たけのこ	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、さわら、みそ、のり、とうふ、わかめ、かつおぶし、こんぶ	こめ、あぶら、さとう	たけのこ、しょうが、こまつな、もやし、にんじん、だいこん、ねぎ、えのきたけ
10 木	キャロットライスのクリームソースかけ アスパラガスとハムのサラダ 甘夏ゼリー	○ 甘夏 アスパラガス	ぎゅうにゅう、とりにく、とうにゅう、ハム、かんてん	こめ、マーガリン、あぶら、こむぎこ、さとう	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、キャベツ、アスパラガス、パプリカ、レモン
11 金	山菜うどん 野菜の塩昆布和え 青のりポテト	○ 山菜	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、かつおぶし、こんぶ、あおのり	うどん、あぶら、じゃがいも	さんさい、だいこん、にんじん、ねぎ、こまつな、もやし、えだまめ
14 月	豚キムチチャーハン ワンタンスープ 豆乳寒天	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とりにく、かつおぶし、かんてん、とうにゅう	こめ、あぶら、ワンタンのかわ、さとう	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、ニラ、キムチ、ねぎ、もやし、こまつな、たけのこ、こねぎ、みかん、レモン
15 火	さくらごはん 大豆とひじきの煮物 鶏の照り焼き 春キャベツのみそ汁	○ 春キャベツ	ぎゅうにゅう、とりにく、ひじき、だいず、あぶらあげ、みそ、かつおぶし、こんぶ	こめ、さとう、でんぶん、あぶら	しょうが、にんじん、キャベツ、こまつな、ねぎ、しめじ
16 水	ミルクパン 新玉ねぎドレッシングサラダ 白身魚のオーロラソース 洋風スープ	○ 新玉ねぎ	ぎゅうにゅう、メルルーサ、とりにく、ベーコン	ミルクパン、エッグフリーマヨネーズ、あぶら、じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、えだまめ、こまつな
17 木	カレーライス フレンチサラダ いちごミルクプリン	○ いちご	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ハム、とうにゅう	こめ、あぶら、じゃがいも、こむぎこ、マーガリン、さとう	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、コーン、いちごジャム
18 金	梅じゃごはん けんちん汁 生揚げの味噌炒め カラマンダリン	○ カラマンダリン	ぎゅうにゅう、じゃこ、なまあげ、ぶたにく、みそ、とうふ、かつおぶし、こんぶ	こめ、あぶら、じゃがいも、さとう、でんぶん、さといも	うめぼし、しょうが、にんじん、ねぎ、しいたけ、しめじ、だいこん、ごぼう、こまつな、こんにゃく、カラオレンジ
21 月	ごはん 野菜のごま和え 小魚の南蛮漬け 豚汁	○	ぎゅうにゅう、にぎす、ぶたにく、とうふ、あぶらあげ、かつおぶし、こんぶ、みそ	こめ、でんぶん、あぶら、さとう、ごま、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、ピーマン、ねぎ、もやし、キャベツ、こまつな、だいこん、こんにゃく
22 火	ナポリタン ポテトサラダ コーンスープ	○ 新じゃが	ぎゅうにゅう、ウインナー、ベーコン、とうにゅう	スパゲッティ、あぶら、じゃがいも、エッグフリーマヨネーズ、じゃがいも、マーガリン、こむぎこ	にんにく、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ピーマン、きゅうり、ほうれんそう、しめじ、コーン
23 水	お赤飯 糸寒天の和風サラダ 鶏肉の唐揚げ お祝いすまし汁	○ 開校記念 こんだて	ぎゅうにゅう、とりにく、いとかんてん、なると、とうふ、わかめ、かつおぶし、こんぶ	こめ、もちごめ、ごま、でんぶん、こむぎこ、あぶら、さとう	ささげ、にんにく、しょうが、キャベツ、にんじん、きゅうり、たまねぎ、だいこん、えのきたけ
24 木	マーボ豆腐丼 とろだんごスープ フルーツポンチ	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、だいず、とうふ、みそ、とりにく、かんてん	こめ、あぶら、さとう、でんぶん	しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、だいこん、こまつな、えのきたけ、こねぎ、ぶどうジュース、みかん、バナナ、レモン
25 金	手作りココアパン 春野菜のポトフ ツナコーンサラダ	○ 新玉ねぎ 春キャベツ 新にんじん かぶ アスパラガス	ぎゅうにゅう、とうにゅう、とりにく、ウインナー、だいず、ツナ	こむぎこ、さとう、マーガリン、じゃがいも、あぶら	たまねぎ、キャベツ、にんじん、かぶ、アスパラガス、セロリ、だいこん、きゅうり、コーン
30 水	たまご入りテキンライス クルトンサラダ マカロニスープ	○ グリンピース	ぎゅうにゅう、とりにく、たまご、ウインナー	こめ、マーガリン、あぶら、さとう、クルトン、じゃがいも、マカロニ	たまねぎ、にんじん、グリンピース、マッシュルーム、キャベツ、きゅうり、コーン、にんにく、こまつな

4月のこんだて しょうかい



ブックメニューは、
献立表のこのマークが目印です

4月23日（水）・・・開校記念日（かいこうきねんび）こんだて

4月23日は八雲台小学校の開校記念日で、今年で73年目をむかえました。
お赤飯は、もち米にあずきをまぜてむしたおこわで、お祝いの日に食べられることが多いごはんです。お祝いすまし汁には、「祝」と漢字で書かれたとくべつなかまぼこを使います。

4月30日（水）・・・ブックメニュー「マカロニスープ」

ブックメニューは、絵本やおはなしに登場した料理のことです。「小さなスプーンおばさん」という本に出てくるマカロニスープを作ります。とつぜんティースプーンくらいに体が小さくなってしまったおばさんのお話です。図書室においてあるので、興味のある人は読んでみてくださいね！