

令和7年4月 学校給食献立表 南棟2



焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー (Kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料		
9 水	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳				573	
	さけのしおやき	魚	さけ			塩		
	だいすのいそに	魚	大豆 小麦	だいす ひじき ちくわ	にんじん こんにゃく さやいんげん	さとう 油 みりん しょうゆ	33.2	
10 木	みだくさんじる	鶏肉 大豆 さば	とりにく とうふ あぶらあげ みそ	ごぼう はねぎ にんじん	じやがいも	さばけずり にぼし		
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳				575	
	とりにくとレバーのなんばんづけ	鶏肉 大豆 小麦	とりにくとりレバー	たまねぎ	でんぶん 油 さとう	しょうゆ す		レバーには鉄分が多く含まれています。
11 金	ナムル	ごま 小麦 大豆		ほうれんそう もやし にんじん	ごま ごま油	しょうゆ チキンブイヨン しょうゆ 酒 塩 ちゅうかスープ オイスターソース こしょう	27.1	
	ちゅうかスープ	魚 豚肉 大豆 鶏肉 小麦 ごま	ベーコン とうふ なると	にんじん キャベツ チンゲンさい				
	マーガリンパン	小麦 乳			パン さとう マーガリン		606	
	牛乳	乳	牛乳					
14 月	チキンナゲット	鶏肉 小麦 豚肉 大豆	とりにく	にんにく	パンこ ラード こむぎこ でんぶん 油	しょうゆ 塩 チキンスープ こしょう		
	ボテサラダ(マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	じゃがいも マヨネーズ	塩 こしょう	20.0	
	チンゲンさいのスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま		たまねぎ にんじん とうもろこし チンゲンさい		塩 しょうゆ ちゅうかスープ こしょう チキンブイヨン		
	ごはん				米			
15 火	牛乳	リクエスト献立	乳 牛乳				603	港小学校のリクエスト献立です。
	メンチカツ	鶏肉 豚肉 小麦 乳 大豆 りんご セラチン 卵	とりにく ぶたにく	たまねぎ	パンこ でんぶん さとう 油 こむぎこ	ちゅうのうソース しょうゆ 塩		
	たけのこサラダ(ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)		たけのこ こまつな にんじん	さとう ごまドレッシング	しょうゆ みりん	21.1	
	かきたまじる	魚 卵 さば 小麦 大豆	たまご かまぼこ	にんじん たまねぎ はねぎ	でんぶん	かつおのもと しょうゆ 塩		
16 水	せわりパン	小麦 乳			パン			
	牛乳	乳	牛乳				644	
	フランクフルト	豚肉	フランクフルト		さとう	ケチャップ ワイン ちゅうのうソース		春キャベツは、やわらかくて甘いのが特徴です。
	スパゲッティソテー	魚 小麦 鶏肉 豚肉	まぐろ	たまねぎ にんじん エリンギ	スパゲッティ 油	塩 こしょう コンソメ	28.2	
17 木	はるキャベツのクリームに	鶏肉 乳 小麦 大豆	とりにく 牛乳	にんじん キャベツ たまねぎ とうもろこし	油	ベシャメルソース 塩 こしょう スープスティック		
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳				578	やいちやんランチです。
	くろはんべんフライ	魚 さば 大豆 小麦	くろはんべん		こむぎこ パンこ 油			
18 金	きんぴらごぼう	魚 小麦 大豆 ごま	ちくわ	ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん	さとう 油 ごま油	みりん しょうゆ	23.3	
	すまじる	魚 大豆 小麦 さば	とうふ なると あぶらあげ	ほうれんそう にんじん えのきだけ		かつおのもと しょうゆ みりん 塩		
	ロールパン	小麦 乳			パン			
	牛乳	乳	牛乳				575	
19 木	てりやきハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦	とりにく ぶたにく	たまねぎ	でんぶん さとう 油 じゃがいも	ケチャップ 塩 しょうゆ みりん		
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す	25.6	
	ラビオリースープ	豚肉 小麦 鶏肉 大豆	ベーコン とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん チンゲンさい とうもろこし	こむぎこ パンこ さとう	塩 こしょう コンソメ チキンブイヨン		
	ごはん				米			
20 金	牛乳	乳	牛乳				572	焼肉丼の具をごはんにのせて食べましょう。
	やきにくどんのぐ	魚 豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なると	こんにゃく たまねぎ ねぶかねぎ	さとう 油	しょうゆ みりん 酒		
	かふうあえ	小麦 大豆 ごま		ほうれんそう にんじん もやし	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す 塩	26.5	
	ワンタンスープ	小麦 豚肉 大豆 鶏肉 ごま	ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん チンゲンさい しょうが	こむぎこ 油 でんぶん さとう	塩 しょうゆ ちゅうかスープ チキンブイヨン		
21 木	ロールパン	小麦 乳			パン			
	牛乳	乳	牛乳				577	
	さわらのレモンじょうゆあえ	魚 小麦 大豆	さわら	レモン	でんぶん 油 さとう	しょうゆ		鮭は春を代表する魚です。
	わふうおかかサラダ	魚	かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん	わふうドレッシング			
22 火	にくだんごとやさいのスープ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 ごま	とりだんご	にんじん チンゲンさい もやし ほししいたけ しょうが	はるさめ でんぶん こま油	塩 こしょう しょうゆ ちゅうかスープ	25.7	
	さくらごはん	小麦 大豆			米	しょうゆ 塩		
	あつやきたまご	卵 大豆 さば	たまご		さとう 油	す しょうゆ 塩	586	入学・進級のお祝い献立です。
	なのはなあえ	小麦 大豆 ごま		なのはな キャベツ とうもろこし	さとう ごま	しょうゆ		
23 水	わかたけじる	大豆 さば	とうふ あぶらあげ わかめ みそ	たけのこ にんじん えのきだけ		にぼし さばけずり	25.0	
	おいわいデザート	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みずあめ			

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューなツツ ごま アーモンド

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『魚』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『魚』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

令和7年4月 学校給食献立表 南棟2

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	備考	
			体を作る食品(赤色) 体の調子を整える食品(緑色) エネルギーのもととなる食品(黄色)	調味料		
23 水	はんかんごはん 牛乳 ぎょうざ はりはりづけ なまあげのちゅうかに	乳 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 ごま 小麦 大豆 大豆 小麦 豚肉 鶏肉 ごま	牛乳 ぶたにくとりにく キャベツ たまねぎ にら しょうが きりほしらいこん にんじん きゅうり にんじん たまねぎ チンゲンさい たけのこ さやいんげん にんにく とうもろこし ほししいたけ	米 こむぎこ さとう 油 でんぶん ごま油 さとう さとう 油 でんぶん しょうゆ オイスターソース こしょう ちゅうかスープ	574 24.8	
24 木	ごはん 牛乳 さばのカレー やき そくせきづけ いもだんごじる	乳 さば 大豆 小麦 大豆 大豆 さば 小麦	牛乳 さば キャベツ きゅうり たくあん しょうが ごぼう だいこん にんじん ねぶかねぎ	米 しょうゆ カレー じやがいもだんご かつおのもと しょうゆ 酒 塩	576 24.6	さばは焼津のじまんの食べものです。
25 金	ごはん 牛乳 ポークしゅうまい ちゅうかサラダ マーボーはるさめ アーモンドござかな	乳 豚肉 小麦 小麦 大豆 ごま 豚肉 ごま 大豆 アーモンド 小麦 大豆 ごま	牛乳 ぶたにく たまねぎ しょうが にんじん もやし ほうれんそう とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ ねねぎ たけのこ ほししいたけ しょうが いわし	米 パンこ でんぶん さとう こむぎこ 塩 さとう ごま油 はるさめ ごま油 油 さとう でんぶん アーモンド さとう ごま しょうゆ	585 25.3	
28 月	こくとうパン 牛乳 かつおフライ アーモンドあえ ミネストローネ	リクエスト 献立 乳 小麦 アーモンド 小麦 小麦 豚肉 大豆 鶏肉	パン 牛乳 かつお ほうれんそう にんじん キャベツ たまねぎ にんじん トマト バセリ ベーコン だいす	パン こくとう パンこ こむぎこ 油 塩 こしょう アーモンド さとう しょうゆ マカロニ 塩 コンソメ こしょう	574 27.2	和田中学校のリクエスト献立です。
30 水	はんかんごはん 牛乳 チキンカレー にたまご カラフルサラダ	乳 鶏肉 小麦 大豆 乳 豚肉 りんご 卵 小麦 大豆 カラフル	牛乳 とりにく チーズ たまご キャベツ きゅうり パプリカ	米 にんじん たまねぎ にんにく じやがいも 油 さとう イタリアンドレッシング	623 26.2	

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。



- 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 自然の恩恵への理解を深め、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。

焼津市学校給食センター紹介

焼津市内の小学校13校・中学校9校分の給食は、「焼津市学校給食センター」1ヶ所で作っています。衛生面や安全に配慮し、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供できるように努めています。

1年間よろしくお願いします。



給食では骨のある魚が提供されます。食べるのにひと手間かかるため面倒だからと敬遠されがちです。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ればと思います。

また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、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。

