

令和7年度



給食献立

大田区立調布大塚小学校

実施日	曜日	牛乳	献立	栄養量	
				エネルギー kcal	たんぱく質 g
7	月		始業式・入学式 給食なし		
8	火	○	コーンピラフ タンドリーチキン ミネストローネスープ	572	23.4
9	水	○	たけのこごはん 魚の竜田揚げ 春キャベツの味噌汁 	603	26.1
10	木	○	カレーライス ツナ海藻サラダ	633	20.9
11	金	○	ホットドッグ ポトフ	576	24.8
14	月	○	スパゲティミートソース コロコロサラダ ぶどうゼリー	565	24.1
15	火	○	ごはん 小松菜ふりかけ  肉じゃが煮 魚のねぎソースがけ	669	31
16	水	○	シュガートースト クリームシチュー ベーコンのサラダ	617	21.8
17	木	○	ごはん おから入りハンバーグ ごまあえ けんちん汁	598	25.1
18	金	○	チャーハン 中華スープ ビーンズポテト	603	23.5
21	月	○	丸パン ひじきのコロッケ  野菜スープ きゅうりと小松菜のサラダ	625	23.0
22	火	○	焼き肉丼 かきたまスープ くだもの	595	25.6
23	水	○	ごはん 白身魚フライ 磯あえ すまし汁	581	27.9
24	木	○	鶏そぼろ丼 いかのかりんとうあげ 味噌汁 	602	27.7
25	金	○	ごはん 鶏肉のごまみそかけ おひたし 沢煮椀	571	26
28	月	○	肉野菜うどん ちくわの磯辺揚げ くだもの	567	21.1
29	火		昭和の日		
30	水	○	大豆じゃごごはん 千草卵焼き ゆで野菜の酢しょうゆかけ 豚汁	586	27.6

給食だより



ご入学・ご進級おめでとうございます



いよいよ新生活のスタートです。給食を通してこどもたちの豊かな食生活や健康づくりの手助けとなるように取り組みます。今年度もよろしくお祈りします。



調布大塚小学校の給食について

【大田区学校給食摂取基準（小学校）】

学年	低	中	高
エネルギー(kcal)	530	650	780
タンパク質	摂取エネルギー-全体の13~20%		
脂質	摂取エネルギー-全体の20~30%		
食塩相当量(g)	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360
マグネシウム(mg)	40	50	70
鉄(mg)	2.5	3	4
ビタミンA(μgRAE)	170	200	240
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5
ビタミンC(mg)	20	20	25
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上
亜鉛(mg)	2	2	2



献立

●本校栄養士が作成します。大田区立小学校標準献立をもとに、本校独自の献立を実施しています。

●季節の食材・安全な食材を選び、素材から手作りをしています。成長期の子どもたちに好まれる内容を考慮し、また、伝えたい日本の食文化や健康づくりも大切にします。



調理

●調理は民間業者に委託しています。今年度も引き続き、株式会社NECライボックスです。

●12クラス・約400食を7人で作ります。

●食中毒予防のため、果物以外は十分な加熱を行っています(生野菜サラダでなく温野菜や野菜スープなど)。



給食費

●大田区の公費支払いになりますので、保護者の方のご負担はありません。



★給食当番の身支度の約束★

- マスクは口と鼻が隠れるように身につけましょう
- 帽子は髪の毛が出ないようにかぶりましょう
- 清潔な白衣を着ましょう
- 石けんを使ってきちんと手洗いをしましょう
- つめは短く切っておきましょう



～1年生の給食について～

10日から給食が始まります。8日9日は給食がありません。
1年生もこの献立表通りの献立です。



※栄養量は、中学年を1として、低学年0.85倍、高学年1.15倍です。

※食材仕入れ、又は行事などにより献立を変更することがあります。

1ねんせい
きゅうしよく
かいし