



# 4月分給食献立表



実施日	曜日	献立	栄養量		おたより
			エネルギー	たんぱく質	
			kcal	g	
8	月	始業式 (給食なし)			<div data-bbox="874 398 1468 465" data-label="Section-Header"> <h2>ご入学・ご進級おめでとうございます</h2> </div> <p>新しい1年生を迎え、新学期が始まりました。4月は新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。 早寝・早起き・朝ごはんを心がけ元気に登校しましょう。</p> <div data-bbox="925 672 1404 1075" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="957 1120 1388 1198" data-label="Section-Header"> <h3>矢口東小の給食</h3> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 東京都の栄養摂取基準をもとに、栄養士が献立を作成します。行事食や郷土料理、セレクト給食やリクエスト給食も取り入れています。</li> <li>☆ 給食調理業務は、「株式会社ジーエスエフ」に委託しています。安全でおいしい給食づくりを心がけてまいります。</li> <li>☆ だしは、さばの削り節や鶏がらなどからとり、ルウやドレッシング、ゼリーなども給食室で手作りしています。</li> <li>☆ 本校のホームページには、給食の写真や産地情報も掲載しています。ぜひご覧ください。</li> <li>☆ 大田区立小学校では、令和5年4月分の献立より、栄養価を日本食品成分表(八訂)で計算しています。給食の内容や提供量について、今までと変わりありません。</li> <li>☆ 令和6年度より、本校でも環境に配慮するため、飲用牛乳のストローレスを段階的に進めてまいります。今までどおり、ストロー(バイオマス配合)も継続して提供していきますので御安心ください。</li> </ul> <div data-bbox="989 1769 1356 2060" data-label="Image"> </div>
9	火	大豆と青のりごはん 牛乳 鯖の文化干し焼き 具だくさん汁	579	23.3	
10	水	ミルクパン 牛乳 マカロニグラタン 野菜スープ	616	25.8	
11	木	五目チャーハン 牛乳 キャベツと鶏団子スープ りんごゼリー	592	22.9	
12	金	カレーライス 牛乳 フレンチサラダ	654	22.6	
15	月	わかめごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 肉じゃが煮	634	23.5	
16	火	スパゲッティミートソース 牛乳 ポテトサラダ くだもの(清見オレンジ)	696	26.0	
17	水	高野豆腐のそぼろ丼 牛乳 豆入り豚汁	614	26.1	
18	木	たけのこごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 田舎汁	638	32.7	
19	金	かぼちゃコロッケバーガー 牛乳 ABCマカロニ入りミネストローネ	703	22.3	
22	月	麦ごはん おかか昆布ふりかけ 牛乳 ふくさ卵 切干大根サラダ	584	25.8	
23	火	大豆のかき揚げ丼 牛乳 春野菜の味噌汁	591	20.3	
24	水	いためそばの豚肉あんかけ 牛乳 ビーンズポテト	596	25.7	
25	木	シュガートースト 牛乳 ホワイトシチュー ひよこ豆入りサラダ	622	26.4	
26	金	麻婆豆腐丼 牛乳 コーン入り卵スープ ヨーグルト	641	30.0	
29	月	昭和の日			
30	火	大豆入りひじきごはん 牛乳 魚のみそマヨ焼き けんちん汁	685	25.0	
4月の栄養量平均			630	25.2	

(注1) 栄養量は、中学年を1として考え、低学年0.85倍、高学年1.15倍とみてください。

(注2) 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。