

令和7年度

4月給食献立表

大田区立雪谷小学校
校長 大曾根 努

実施日	曜日	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	給食なし		
9	水	スパゲティミートソース マセドアンサラダ 牛乳	583	24.0
10	木	ホットドッグ ポトフ 牛乳	563	25.0
11	金	カレーライス ツナ海藻サラダ 牛乳	621	20.9
14	月	チャーハン 春雨スープ ビーンズポテト 牛乳	626	23.3
15	火	シュガートースト クリームシチュー キャバツとベーコンのサラダ 牛乳	604	21.6
16	水	ごはん 小松菜ふりかけ 田舎汁 焼き鳥風煮 牛乳	592	23.6
17	木	中華丼 わかめスープ 牛乳 果物	550	24.5
18	金	五目こぎつねごはん 肉豆腐 焼きししゃも 牛乳	613	29.2
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 牛乳	586	22.4
22	火	わかめごはん 豚けんちん汁 千草卵焼き 牛乳 果物	563	24.9
23	水	コーンピラフ マカロニスープ フライドチキン 牛乳	583	23.3
24	木	ジャージャー麺 中華スープ 牛乳 ぶどうゼリー	556	25.6
25	金	焼き肉丼 かきたまスープ 牛乳 果物	588	25.6
28	月	丸パン 照り焼きチキン ヌードルスープ 青のりポテト 牛乳	586	27.0
30	水	たけのこごはん 豚汁 魚のから揚げねぎソースかけ 牛乳	572	25.4

給食だより

♪ご入学・ご進級おめでとうございます♪

雪谷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

★献立表の栄養量について★

大田区立学校では、「日本食品標準成分表（2020年版（8訂））」の数値を用いて栄養価の計算をしています。この成分表では食品成分を計測する物差しが、これまでとは変わりました。それにより、主にエネルギーの値が、摂取基準より低くなっていますが、給食提供量は従来と変わりありません。栄養が不足していたり、食べる量を増やさなければならないというわけではありませんので、ご承知おきください。

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されています。今年度も引き続き、フジ産業株式会社です。
- 24クラス・約780食を10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

- 昨年度から引き続き、今年度も大田区の公費負担です。保護者からの集金はありません。

調理担当と栄養士で力を合わせ、給食を通して子どもたちの豊かな食生活・健康づくりの手助けをして行きたいと思いを今年度もよろしくお願いします。

※今月の献立は、新1年生の段階的な給食指導のため、配膳時の安全に配慮した内容となっています。

※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。

※食材仕入れまたは行事などにより献立を変更することがあります。

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	その他			
9 水	スパゲティミートソース	○	豚肉, 大豆	スパゲッティ, 砂糖	サラダ油	にんじん, トマトピューレ	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, 水煮マッシュルーム	赤ワイン, 塩, こしょう, ナツメグ, クローブ, ケチャップ, 中濃ソース, ウスターソース	
	マセドアンサラダ			じゃがいも, 砂糖	サラダ油	にんじん	きゅうり, ホールコーン	酢, 塩, こしょう	
10 木	ホットドッグ	○	ウィンナー (鶏卵不使用)	コッペパン (無塩), 砂糖				ケチャップ, 中濃ソース	
	ポトフ	○	ベーコン (鶏卵不使用), 豚肉	じゃがいも	サラダ油	にんじん	セロリー, 玉ねぎ, キャベツ	鳥がら, しょうが (スープ), ロリエ, 白ワイン, 塩, こしょう	
11 金	カレーライス	○	豚肉	米, 大麦, じゃがいも, 小麦粉	サラダ油, バター	にんじん	にんにく, しょうが, 玉ねぎ	鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう, クローブ, ナツメグ, カレー粉, オールスパイス (粉), チャツネ, ウスターソース, ケチャップ, しょうゆ	
	ツナ海藻サラダ		ツナ	海藻ミックス	砂糖	ごま油	にんじん	キャベツ, きゅうり, しょうが	しょうゆ, 酢
14 月	チャーハン		豚肉, 鶏卵	米, 大麦	サラダ油	にんじん	長ねぎ, 干しいたけ	しょうゆ, 塩, 酒, こしょう	
	春雨スープ	○	鶏肉	はるさめ	ごま油	にんじん, 小松菜	もやし, 玉ねぎ, 水煮たけのこ	鳥がら, しょうが (スープ), 酒, 塩, こしょう, しょうゆ	
	ビーンズポテト		大豆	じゃがいも, でん粉	大豆白絞油			塩, こしょう	
15 火	シュガートースト			食パン (無塩), 砂糖, グラニュー糖	バター				
	クリームシチュー	○	鶏肉	牛乳, 生クリーム	じゃがいも, 小麦粉	サラダ油, バター	にんじん	玉ねぎ, 水煮マッシュルーム	酒, 鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう
	キャベツとベーコンのサラダ		ベーコン (鶏卵不使用)	砂糖	サラダ油	にんじん	もやし, キャベツ, きゅうり	しょうゆ, 酢, からし	
16 水	ごはん			米, 大麦					
	小松菜ふりかけ	○	かつお節	ちりめんじゃこ	白ごま, ごま油	小松菜		しょうゆ, みりん, 塩, 酒	
	焼き鳥風煮		鶏肉, 豚レバー	でん粉, 砂糖	大豆白絞油		しょうが, 玉ねぎ	しょうゆ, みりん	
	田舎汁		白みそ, 赤みそ	こんにゃく, じゃがいも		にんじん	しめじ, 長ねぎ	さば削り節 (だし)	
17 木	中華丼		豚肉, いか, えび	米, 大麦, でん粉	サラダ油, ごま油	にんじん, チンゲンサイ	にんにく, しょうが, 干しいたけ, 水煮たけのこ, 玉ねぎ, キャベツ	酒, 鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう, しょうゆ, オイスターソース	
	わかめスープ	○	鶏肉	わかめ	白ごま, ごま油		もやし, 長ねぎ	鳥がら, しょうが (スープ), 酒, 塩, こしょう, しょうゆ	
	果物						いちご		
18 金	五目ごきつねごはん		鶏肉, 油揚げ	米, 大麦, 砂糖		にんじん	ごぼう, 干しいたけ	うすくちしょうゆ, 塩, 酒, みりん	
	肉豆腐	○	豚肉, 焼き豆腐	こんにゃく, じゃがいも, 砂糖		にんじん, 小松菜	はくさい, 長ねぎ	さば削り節 (だし), しょうゆ, みりん	
	焼きししゃも			ししゃも					
21 月	丸パン			丸パン (無塩)					
	ひじきのコロッケ	○	豚肉, いんげんまめ	干ひじき	じゃがいも, 小麦粉, パン粉	サラダ油, 大豆白絞油	にんじん	玉ねぎ	塩, こしょう, ナツメグ, 中濃ソース
	野菜スープ		ベーコン (鶏卵不使用), 豚肉			サラダ油	にんじん	玉ねぎ, キャベツ, ホールコーン	鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう, しょうゆ
	きゅうりと小松菜のサラダ			砂糖	ごま油	小松菜	もやし, きゅうり, しょうが	しょうゆ, 酢	
22 火	わかめごはん			わかめ	米, 大麦				
	千草卵焼き	○	鶏肉, 鶏卵		砂糖	サラダ油	にんじん, 小松菜	玉ねぎ, 干しいたけ	酒, 塩, しょうゆ
	豚けんちん汁		豚肉, 豆腐, 油揚げ	こんにゃく, じゃがいも	サラダ油	にんじん	ごぼう, だいこん, 長ねぎ	酒, さば削り節 (だし), 塩, しょうゆ	
	果物						かんきつ類		
23 水	コーンピラフ		豚肉	米, 大麦	バター, サラダ油	にんじん, ビーマン	玉ねぎ, 水煮マッシュルーム, ホールコーン	ターメリック, 塩, 鳥がら, しょうが (スープ), 白ワイン, こしょう	
	フライドチキン	○	鶏肉	小麦粉, でん粉	大豆白絞油			塩, こしょう, 酒, カレー粉, チリパウダー, ガーリックパウダー	
	マカロニスープ		ベーコン (鶏卵不使用)	マカロニ		にんじん, 小松菜	玉ねぎ, キャベツ	鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう, しょうゆ	
24 木	ジャージャー麺		豚肉, 大豆, 赤みそ	蒸し中華めん, 砂糖	サラダ油, ごま油	にんじん	しょうが, にんにく, 玉ねぎ	酒, しょうゆ, トウバンジャン	
	中華スープ	○	鶏肉		ごま油	にんじん, 小松菜	玉ねぎ, 水煮たけのこ, きくらげ, 長ねぎ	鳥がら, しょうが (スープ), 酒, 塩, こしょう, しょうゆ	
	ぶどうゼリー			アガー	砂糖			ぶどうジュース	
25 金	焼き肉丼		豚肉, 赤みそ	米, 大麦, 砂糖	サラダ油, 白ごま	にんじん, ビーマン	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, もやし	塩, こしょう, 酒, しょうゆ	
	かきたまスープ	○	鶏肉, 鶏卵	でん粉		小松菜	玉ねぎ, えのきたけ, 長ねぎ	鳥がら, しょうが (スープ), 酒, 塩, こしょう	
	果物						かんきつ類		
28 月	丸パン			丸パン (無塩)					
	照り焼きチキン	○	鶏肉	砂糖, でん粉				酒, しょうゆ, みりん	
	青のりポテト			青のり	じゃがいも	大豆白絞油		塩	
	ヌードルスープ		ベーコン (鶏卵不使用), 豚肉	生パスタ	サラダ油	にんじん	玉ねぎ, キャベツ	鳥がら, しょうが (スープ), 塩, こしょう, しょうゆ	
30 水	たけのこごはん		油揚げ	米, 大麦			水煮たけのこ	酒, 塩, しょうゆ, さば削り節 (だし), みりん, うすくちしょうゆ	
	魚のから揚げねぎソースかけ	○	ほき	でん粉, 砂糖	大豆白絞油, ごま油		しょうが, 長ねぎ	塩, 酢, しょうゆ, 一味唐辛子	
	豚汁		豚肉, 白みそ, 赤みそ	じゃがいも	サラダ油	にんじん, 小松菜	だいこん, 長ねぎ	さば削り節 (だし)	