

令和7年4月



下府中小学校

にち 日	よう 曜	こん だて めい 献 立 名	おも 主にエネルギーの もとになる きいろ (黄色のグループ)	おも からだ 主に体をつくる もとになる あか (赤のグループ)	おも からだ ちようし とどの 主に体の調子を整える もとになる みどり (緑のグループ)	I ね ぎ - (kcal)			び こう 備 考	
						たんぱく質 (g)				
						脂質 (g)				
						塩分 (g)				
10	木	ぎゅうにゅう くらパン デミグラスハンバーグ ABCスープ	くらパン あぶら さとう じゃがいも がらスープ マカロニ	ぎゅうにゅう とうふハンバーグ ベーコン	にんにく たまねぎ たまぎたけ まいたけ し めじ にんじん キャベツ	573	23.2	22.0	2.2	
11	金	ぎゅうにゅう (ごはん) ポークカレー イタリアンソテー	ごはん あぶら じゃがいも がらスープ マーガリン こむぎこ さとう イタリアンドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	にんにく にんじん たまねぎ キャベツ コーン	655	21.4	21.3	1.8	
14	月	ぎゅうにゅう (ごはん) はくさいのトロトロあんかけ にくだんごとはるさめスープ	ごはん あぶら さとう でんぷん がらスープ はるさめ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく にくだんご	しょうが にんにく にんじん はくさい こまつな もやし はねぎ	623	26.4	20.1	1.7	
15	火	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) ちゃんぽんめん あげぎょうざ	ホットラーメン あぶら がらスープ でんぷん	ぎゅうにゅう ぶたにく なると ぎょうざ	しょうが たまねぎ にんじん もやし キャベツ	634	25.5	22.0	1.9	
16	水	ぎゅうにゅう (ごはん) こまつなぶたにくどん じゃがいもとレタスのスープ	ごはん あぶら さとう オイスターソース ごま じゃがいも がらスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく ベーコン	にんにく しょうが にんじん たまねぎ しらたき こまつな レタス	618	24.5	20.9	1.5	
17	木	ぎゅうにゅう (ロールパン) きなこパン チリコンカン	ロールパン マーガリン さとう あぶら がらスープ きんときまめ	ぎゅうにゅう きなこ ぶたにく だいず だいずミート	にんにく にんじん たまねぎ トマト	648	26.7	30.8	1.6	
18	金	ぎゅうにゅう (さくらめし) とりごぼうごはん はるやさいとんじる マスカットゼリー	さくらめし ごまあぶら さとう じゃがいも マスカットゼリー	ぎゅうにゅう とりにく かつおぶし ぶたにく あぶらあげ みそ	ごぼう しょうが にんじん つきこんにゃく えだまめ たまねぎ キャベツ はねぎ	680	25.1	20.9	2.6	
21	月	ぎゅうにゅう ごはん しおにくじゃが こまつなとあぶらあげのにび たし	ごはん ごまあぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ	にんにく にんじん たまねぎ しらたき いんげん こまつな もやし	593	22.0	18.5	1.2	
22	火	ぎゅうにゅう (ゆでめん) ごもくうどん こうやどうふのこはくあげ	ゆでめん あぶら さとう ごま でんぷん	ぎゅうにゅう かつおぶし とりにく なると こおりどうふ あおのり	にんじん たまねぎ だいこん しめじ こまつな ながねぎ	608	24.7	18.4	2.2	
23	水	ぎゅうにゅう ごはん さわらのさいきょうやき じゃがいものそばろに	ごはん さとう あぶら じゃがいも でんぷん	ぎゅうにゅう さわら みそ とりにく かつおぶし	しょうが たまねぎ しらたき いんげん	616	25.3	16.6	1.2	
24	木	ぎゅうにゅう ぶどうパン とりにくのクラッカーあげ ミネストローネ	ぶどうパン あぶら こむぎこ クラッカー じゃがいも がらスープ	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー だいず	にんにく にんじん たまねぎ こまつな トマト	706	28.8	30.4	2.3	
25	金	ぎゅうにゅう (ごはん) キムタクごはん わかめスープ プリン	ごはん ごまあぶら さとう オイスターソース ごま がらスープ プリン	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく わかめ	にんじん はくさい はくさいキムチ たくあん なら たまねぎ もやし	629	22.2	19.8	2.1	
28	月	ぎゅうにゅう ごはん すぶた ちゅうかふうコーンスープ	ごはん あぶら でんぷん じゃがいも さとう がらスープ はるさめ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが にんじん たまねぎ しいたけ たけのこ ピーマン コーン チンゲンサイ	661	20.5	18.7	1.8	
30	水	ぎゅうにゅう ごはん さばのこうみやき さつまじる	ごはん あぶら さとう ごまあぶら さつまいも	ぎゅうにゅう さば とりにく かつおぶし とうふ みそ	しょうが はねぎ こんにゃくにんじん だいこん ながねぎ	619	24.4	19.4	1.8	

【給食費について】

小田原市の規定により、保護者の皆様にご負担いただく額は1ヶ月4300円となっています。

月額給食費	給食費集金月	年間予定回数	1食単価
4300円(消費税を含む)	×	11ヶ月	÷ 184回 = 257円

食材料は給食費でまかなわれています。
期日までの入金をお願いいたします。

<小田原市物価高騰分保護者負担軽減事業について>

物価高騰下においても、これまでどおり学校給食の栄養バランスや量を保てるよう、4月から一人一食あたりの給食材料費を小学校64円(年額11,776円)、中学校89円(年額15,931円)、幼稚園54円(年額9,126円)増額しました。この増額分については、市が負担し、保護者の皆様にご負担いただく額(給食費)が増えないよう支援いたします。

4月分の納期限は6月2日です。

口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。

【給食について】

☆給食の内容について

●主食は

月・水・金・・・ごはん
火・・・めん
木・・・パン

が基本です。

●牛乳は1本200ccです。

日々成長している体に必要なカルシウム、たんぱく質、ビタミンを補うために毎日つきます。

●おかずは、

衛生面を考慮し、しっかり加熱調理できる2品が基本です。
調理方法に変化をつけ、手作りを心がけています。



☆給食のメニュー

- ・季節ごとにイベント給食があります。
- ・旬の食材を選んで使っています。
- ・毎日バリエーション豊かな料理を楽しめます。

※食品はできるだけ地場産のものを取り入れるよう心がけて作っています。

☆給食を食べるにあたって…

- ・食べる前に手洗いをしっかりしよう。
- ・「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしよう。
- ・おはしを正しく持ち、上手に食べよう。
- ・マナーを守ってお友だちと楽しく食べよう。

給食は、八百屋さんやお魚屋さん、お肉屋さんなどの業者さんが、届けてくれた新鮮な食材を、調理員さんがいてねいに心を込めて調理してくれて、はじめてみんなのもとへ届きます。「いただきます」と「ごちそうさま」の気持ちを大切に、おいしく食べてくださいね。

