

# 給食だより

【4月】

令和6年 4月9日  
下府中小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。  
新しいお友だちや新しい教室といった環境の変化に、子どもたちは期待に胸をふくらませていることと思います。  
毎日食べる給食を通じて、地域の伝統の料理や地元の食材の味と特徴を知り、食の楽しさや大切さを感じてもらいたいです。  
子どもたちの健やかな成長と健康を願い、安心・安全でおいしい給食を届けていきたいと思ひます。

ひ	こんだてめい	からだをつくる しよくひん (あか)	げんきのもとになる しよくひん (き)	からだのちようしをよくする しよくひん (みどり)	エネルギー(kcal) たんぱくしつ(g) ししつ(g) えんぶん(g)	ひとこと メモ
11日(木)	こめこロールパン ぎゆうにゆう とりにくのさらさあげ ミネストローネ	ぎゆうにゆう とりにく おから ウインナー	こめこロールパン あぶら でんぶん じゃがいも	にんじん たまねぎ しょうが にんにく コーン キャベツ	661 29.1 32.4 2.2	さらさあげは カレー風味
12日(金)	とりごぼうごはん ぎゆうにゆう はるやさいとんじる	ぎゆうにゆう とりにく ぶたにく あぶらあげ	さくらめし あぶら じゃがいも	にんじん たまねぎ しょうが ごぼう しいたけ えだまめ キャベツ	624 27.5 20.4 2.7	はるに旬を迎え る野菜を使用
15日(月)	トロ口あんかけごはん ぎゆうにゆう にくだんごはるさめスープ	ぎゆうにゆう とりにく ぶたにく チキンボール	ごはん あぶら でんぶん はるさめ	にんじん はくさい しょうが にんにく こまつな キャベツ	613 28.3 19.7 1.6	
16日(火)	ちゃんぽんめん ぎゆうにゆう あげしゅうまい	ぎゆうにゆう ぶたにく なると しゅうまい	ホットラーメン あぶら でんぶん	にんじん たまねぎ しょうが しいたけ キャベツ きくらげ	628 26.9 22.0 2.0	中華献立
17日(水)	マーボーどうふどん ぎゆうにゆう わかめスープ	ぎゆうにゆう ぶたにく とりにく とうふ わかめ	ごはん あぶら でんぶん	にんじん たまねぎ なら しょうが にんにく ながねぎ もやし はねぎ しいたけ	608 26.1 19.5 1.8	
18日(木)	セサミトースト ぎゆうにゆう マスカットゼリー トマトシチュー	ぎゆうにゆう ぶたにく スキムミルク	しよくパン ごま あぶら マーガリン じゃがいも ゼリー	にんじん たまねぎ しめじ こまつな たもぎたけ まいたけ	645 24.3 27.6 2.5	ごまをたっぷり のせたトースト
19日(金)	こまつなぶたにくどんぶり ぎゆうにゆう じゃがいもとレタスのスープ	ぎゆうにゆう ぶたにく とりにく ベーコン	ごはん あぶら ごま じゃがいも	にんじん たまねぎ しょうが にんにく しらたき こまつな レタス	610 25.6 20.8 1.6	かながわけんさん 神奈川産 こまつなを 使用
22日(月)	ごはん ぎゆうにゆう ホイコーロー ちゅうかふうスープ	ぎゆうにゆう ぶたにく とりにく とうふ	ごはん あぶら でんぶん ごま	にんじん たまねぎ しょうが にんにく ながねぎ キャベツ こまつな コーン	614 25.7 19.4 1.6	
23日(火)	ジャージャーめん ぎゆうにゆう もやしのちゅうかいため	ぎゆうにゆう ぶたにく ベーコン だいでん	ホットラーメン あぶら ごま	にんじん たまねぎ こまつな しょうが にんにく しいたけ たけのこ もやし チンゲンサイ	616 27.0 20.6 2.6	
24日(水)	ごはん ぎゆうにゆう さばのこうみやき じゃがいものにももの	ぎゆうにゆう さば とりにく	ごはん あぶら でんぶん じゃがいも	はねぎ たまねぎ しょうが しらたき いんげん	614 27.4 20.4 1.2	わしよくこんだて 和食献立
25日(木)	くろパン ぎゆうにゆう チキンカツ ABCスープ なめらかプリン	ぎゆうにゆう とりにく ベーコン	くろパン マカロニ こむぎこ ぱんこ じゃがいも プリン	にんじん たまねぎ キャベツ	697 27.5 30.9 2.4	みんなに人気 のABCスープ

26日(金)	カレーライス ぎゅうにゅう キャベツのソテー	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	ごはん あぶら じゃがいも マーガリン こむぎこ	にんじん たまねぎ にんにく キャベツ コーン	637 23.9 19.2 1.8	たまねぎは あまくなるまで いた 炒めているよ
30日(火)	ごもくうどん ぎゅうにゅう こうやどうふのこはくあげ	ぎゅうにゅう とりにく なると こうやどうふ あおのり	ゆでめん あぶら ごま でんぷん	にんじん たまねぎ だいこん しいたけ しめじ ながねぎ こまつな はねぎ	623 29.6 18.1 2.4	真だくさんの ごもくうどん

## 【学校給食費】

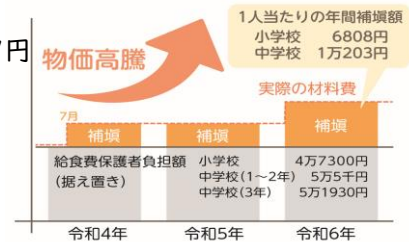
年間の  
保護者  
負担額

皆さまにご負担いただく学校給食費は、すべて食材購入のための費用となります。

$$\frac{\text{月額給食費 } 4300\text{円}}{\text{給食費集金月 } 11\text{ヶ月}} \div \text{年間予定回数 } 184\text{回} = \text{1食単価 } 257\text{円}$$

### ●給食材料費 物価高騰分を補てんしています●

市では、令和4年7月から物価高騰に伴う学校給食費の値上がり分の支援をしていますが、令和6年度も引き続き給食材料費の増額分を補てんし、保護者が負担する学校給食費を据え置きます。令和6年度は1食あたり377円の補てんを行います。



4月分の納期限は5月31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。

### 【給食について】



### ☆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

### ☆給食を食べるにあたって…

- ・食べる前に手洗い・消毒をしっかりとしよう。
- ・「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、調理員さんがてい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。

