

令和7年度

4月分学校給食予定献立表

小学校B

藤枝市立北部学校給食センター

日 曜日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	ワンポイント
			体を作る食品 (赤色)	体の調子を整える食品 (緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
9 (水)	ごはん				こめ			
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					627
	あつやきたまご	卵 小麦 大豆	たまご		さとう しょくぶつゆ でんぶん	酢 みりん しょうゆ かつおだし 塩		
	ふじえたあえ にくじゃが	豚肉 大豆 小麦	ぶたにく なまあげ	キャベツ きゅうり しそ たまねぎ こんにゃく にんじん グリンピース		塩		23.7
10 (木)	ごはん				こめ			
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					602
	にくだんこの あまずあんかけ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぶたにく とりにく	たまねぎ	パンこ さとう しょくぶつゆ でんぶん	しょうゆ 酢 塩		
	ピーフンソテー	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	ベーコン	キャベツ もやし ピーマン	ピーフン しょくぶつゆ	コンソメの素 しょうゆ 塩 こしょう		23.2
11 (金)	ちゅうかスープ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 ごま	ぶたにく とうふ	チングンサイ たまねぎ にんじん		チキンブイヨン しょうゆ 酒 中華スープ 塩 こしょう		
	ロールパン	小麦 乳			パン			622
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					
	かつおフライ	小麦	かつお		パンこ こむぎこ しょくぶつゆ	塩 こしょう		
14 (月)	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな どうもろこし	さとう しょくぶつゆ	しょうゆ 酢		31.2
	ポークピーンズ	豚肉 大豆 乳 鶏肉	ぶたにく だいす チーズ	たまねぎ にんじん バセリ にんにく	じゃがいも さとう しょくぶつゆ	ケチャップ ソース ワイン スーパーストック 塩 トマトピューレ		
	ごはん				こめ			599
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					
15 (火)	ポークしゃうまい	豚肉 鶏肉 大豆 小麦	ぶたにく とりにく たら	たまねぎ	こむぎこ でんぶん さとう	しょうゆ 塩		23.9
	もやしのちゅうかあえ	ごま 小麦 大豆		もやし きゅうり にんじん	さとう ごまあぶら	しょうゆ 酢 塩 一味とうがらし		
	マーポーはるさめ	豚肉 いか ごま 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく いか	たまねぎ キャベツ にんじん はねぎ ほしいいただけ しょうが	はるさめ ごまあぶら さとう しょくぶつゆ でんぶん	しょうゆ 塩 オイスターソース 中華スープ トウバンジャン		
	ごはん				こめ			
16 (水)	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					615
	メンチカツ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく	たまねぎ	パンこ しょくぶつゆ こむぎこ でんぶん さとう	塩 こしょう	朝比奈第一 小学校の授業作成献立 です。	
	こまつなとしめじの レモンす	小麦 大豆		こまつな しめじ レモンかじゅう		しょうゆ みりん 和風だし 酒		
	だけこののみそしる	大豆 さば	とうふ みそ わかめ	だけのこ たまねぎ にんじん		かつおの素		23.3
17 (木)	せわりパン	小麦 乳	きゅうにゅう		パン			620
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう				フランクフルトをパン にはさんで食べましょ う。	
	フランクフルト	豚肉	フランクフルト		しょくぶつゆ さとう	ケチャップ ソース ワイン		
	マカロニサラダ (マヨネーズドレッシング)	小麦 ドレ(大豆)		キャベツ きゅうり どうもろこし	マカロニ マヨネーズドレッシング			24.9
18 (金)	チングンサイと にくだんこのスープ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦	にくだんこ	チングンサイ たまねぎ にんじん ほしいいただけ	でんぶん	チキンブイヨン しょうゆ 塩 コンソメの素 こしょう		
	ごはん				こめ			639
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう				青島東小学校のリクエスト献立です。入学・ 進級のお祝いの献立としてとり入れました。	
	わかれりのからあげ	鶏肉	とりにく		しょくぶつゆ	からあげこ		
19 (木)	きゅうりのひたひた	ごま 小麦 大豆	かつおぶし	きゅうり	さとう ごまあぶら	しょうゆ 酢 一味とうがらし		25.5
	かきたまじる	卵 小麦 さば 大豆	たまご かまぼこ	たまねぎ ほうれんそう にんじん	でんぶん	かつおの素 しょうゆ 塩		
	おいわいゼリー	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みすあめ	パン マーガリン		26.0
	マーガリンパン	小麦 乳	きゅうにゅう				岡部中学校の授業作成 献立です。	
20 (金)	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					628
	ハンバーグ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ しょうが	さとう しょくぶつゆ でんぶん ジャガイモ	しょうゆ みりん ケチャップ 塩	チキンブイヨン 塩 コンソメの素 こしょう	
	オニオソース			キャベツ きゅうり バブリカ	イタリアンドレッシング			
	カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)			たまねぎ にんじん セロリー トマト缶 バセリ				
21 (月)	ミネストローネ	豚肉 大豆 鶏肉	ベーコン だいす					661
	ごはん				こめ		青島東小学校のリクエスト献立です。	
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					
	ポークカレー	豚肉 乳 りんご 鶏肉 小麦 大豆	ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん セロリー にんにく	じゃがいも しょくぶつゆ	カレールウ ソース チャツネ ケチャップ コンソメの素 チキンブイヨン こしょう		
22 (火)	チキンナゲット	鶏肉 小麦 豚肉 大豆	とりにく		しょくぶつゆ パンこ こむぎこ 脂肪	しょうゆ 塩 こしょう		23.7
	ゆでやさい (わふうドレッシング)			キャベツ きゅうり	わふうドレッシング			
	ごはん				こめ			610
	きゅうにゅう	乳	きゅうにゅう					
23 (水)	いわしのしょうがに	小麦 大豆	いわし	しょうが	さとう みすあめ	しょうゆ		27.2
	そくせきづけ	小麦 大豆	塩こんぶ	キャベツ きゅうり				
	どんじる	豚肉 大豆 さば	ぶたにく とうふ あぶらあけ みそ	にんじん はねぎ しょうが	じゃがいも	かつおの素		642
	ちゅうかめん きゅうにゅう	小麦 乳	ぎゅうにゅう		めん			
24 (木)	しおラーメンスープ	豚肉 大豆 小麦 鶏肉	ぶたにく なると わかめ	チングンサイ もやし にんじん メンマ とうもろこし		塩ラーメンスープ 酒 チキンブイヨン		24.4
	はるまき	小麦 大豆 豚肉	ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ しょうが ほしいいただけ	こむぎこ しょくぶつゆ さとう はるさめ でんぶん こめこ	しょうゆ 塩		
	やさいのアーモンドあえ	アーモンド 小麦 大豆		キャベツ こまつな	アーモンド さとう	しょうゆ		
	ヨーグルト	乳	ヨーグルト					

○藤枝市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の食品を『アレルギー』欄に記載します。

えび かにくるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

※材料購入の都合などにより献立を変更することがあります。

※令和7年4月からマカダミアナッツを含む28品目をアレルギー欄に記載します。

令和7年度

4月分学校給食予定献立表

小学校B

藤枝市立北部学校給食センター

日曜日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	ワンポイント
			体を作る食品 (赤色)	体の調子を整える食品 (緑色)	エネルギーの もととなる食品 (黄色)	調味料		
(木)	ごはん きゅうにゅう	乳	ぎゅうにゅう		こめ		611	春が旬のだけのごを 使ったサラダです。
	やきにくどんのぐ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なると	こんにゃく たまねぎ	さとう しょくぶつゆ でんぶん	しょうゆ 酒 みりん		
	だけのこサラダ (ごまドレッシング)	ごま 小麦 大豆 ドレ(ごま)		だけのこ きゅうり にんじん	ごまドレッシング さとう ごま	酒 みりん しょうゆ	24.4	
	はるさめスープ	豚肉 小麦 鶏肉 大豆	プレスハム	チキンサイ にんじん ほししいたけ しょうが	はるさめ	しょうゆ 酒 コンソメの素 塩 こしょう		
(金)	げんまいパン きゅうにゅう	小麦 乳	ぎゅうにゅう		パン げんまい		609	
	しづみざかなのマリネ	小麦 大豆	たら	たまねぎ パプリカ	でんぶん しょくぶつゆ さとう	しょうゆ 醋		
	やさいソテー	豚肉 鶏肉	プレスハム	キャベツ こまつな	しょくぶつゆ	コンソメの素 塩 こしょう	25.4	
	コーンポタージュ	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぎゅうにゅう	たまねぎ どうもろこし にんじん バセリ	なまクリーム しょくぶつゆ	ベシャメールソース 塩 こしょう チキンブイヨン スープストック		
(月)	ごはん きゅうにゅう	乳	ぎゅうにゅう		こめ		601	さわらは春 が旬の魚です。
	さわらの みりんじょうゆやき	小麦 大豆	さわら		しょくぶつゆ さとう	しょうゆ みりん		
	やさいのごまあえ	ごま 小麦 大豆		キャベツ ほうれんそう	さとう ごま	しょうゆ	27.7	
	いもだんごじる	鶏肉 大豆 さば	とりにく みそ あぶらあげ	だいこん にんじん しめじ はねぎ しょうが	じゃがいもだんご	かつおの素		
(水)	ごはん きゅうにゅう	乳	ぎゅうにゅう		こめ		622	ごぼうは食 物繊維が豊 富に含まれ ています。
	くろはんべんのいそべあげ	さば 小麦	くろはんべん あおのり		こむぎこ でんぶん しょくぶつゆ			
	きんびらごぼう	豚肉 大豆 ごま 小麦	ぶたにく あぶらあげ	こぼう こんにゃく にんじん さやいんげん	さとう ごま しょくぶつゆ ごまあぶら	しょうゆ みりん 一味とうがらし	26.6	
	けんちんじる	鶏肉 大豆 さば 小麦	とりにく とうふ	だいこん こまつな しめじ にんじん		かつおの素 しょうゆ 塩		

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。みなさん、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。学校での学びや活動をいきいきと元気よく行うには、健康がとても大切です。本年度も、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食づくりに努めて、給食から健康づくりを応援していきます！



学校給食について

献立

地域でとれる食材や、旬の食材をできるだけ使用し、和食を中心洋食、中華などバラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるように考えています。



給食費

給食運営には、人件費、光熱水費等様々な経費がありますが、保護者の皆様からいただいている給食費は、食材費のみに使用しています。



調理・衛生

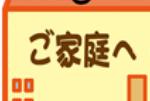
野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物を除き、すべて加熱調理しています。

また、食材を汚染しないように作業ごとにエプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



♪ 献立表をご確認ください ♪

献立表には、献立名や使用している食材などが書かれています。食べたことがない食材があった時は、ぜひご家庭で一度食べてみてください。家庭で一緒に確認して、話題にしてみませんか。



♪ 給食レシピを掲載しています♪

藤枝市のホームページに給食レシピが掲載されています。子どもたちに人気のレシピもありますので、ぜひご覧ください。



藤枝市には3つの給食センターがあり、市内27校の小中学校に配達しています。

○中部給食センター

藤枝小学校・西益津小学校・藤枝中央小学校・高洲南小学校・高洲小学校・広幡小学校
藤岡小学校・岡部小学校・朝比奈第一小学校・西益津中学校・広幡中学校・岡部中学校

○西部給食センター

青島小学校・大洲小学校・青島中学校・高洲中学校・大洲中学校

○北部給食センター

青島東小学校・葉梨小学校・葉梨西北小学校・稻葉小学校・瀬戸谷小学校・青島北小学校
藤枝中学校・葉梨中学校・瀬戸谷中学校・青島北中学校

今年度も1年間
よろしくお願
いいたします

