

令和7年4月分

学校給食予定こんだて表

泉佐野市教育委員会 泉佐野市学校給食会

Main table with columns for dates (9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18) and food items (献立名, 食品名) for breakfast, lunch, and dinner.

給食センターのマスコットキャラクターです. 4月の給食の献立. Includes a QR code and a note about actual menu photos.

泉佐野市の学校給食. 給食の内容について. ①牛乳. ②主食. ③おかず. Includes illustrations of a lunchbox and a cow.

②主食. ③おかず (主菜1品・副菜1,2品). 焼物、揚げ物、煮物、汁物、和え物、蒸し物など様々なものを組み合わせています.

卵と卵を含む加工食品には★、牛乳・乳製品とそれらを含む加工食品には■の印をつけています。加工食品について、その原材料をくわしくお知らせしたい方には「加工食品明細表」を配布しています。

令和6年4月よりSDGsの観点から、オーガニック給食が始まっています。有機農産物を使用する予定の食品は、太字斜体で記載しています。特別栽培米は太字で記載しています。

人権標語 差別なき 未来を作る 私たち 日新小学校 児童の作品

給食日	献立名	食品名	給食日	献立名	食品名	給食日	献立名	食品名	給食日	献立名	食品名			
21日(月)	ぎゅうにゅう	アップルパン	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	アップルパン	25日(金)	ぎゅうにゅう	アップルパン	29日(火)	昭和日本	昭和日本			
	ハンバーグのケチャップソースかけ	ハンバーグ サラダあぶら(こめ) トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース さとうりょうりしゅ	23日(水)	ごはん	せいはいくまい むししゅうまい とりささみフレーク もやし きゅうり にんじん たいねつかんてん オーガニックごいちしゅうゆ さとう さとうめす みりりん こまあぶら	25日(金)	パン	国産のオーガニック小麦粉を使用 ぶたにく むしだいす じゃがいも たまねぎ にんじん えだまめ トマトケチャップ ポイルトマト ウスターソース うすくちしゅうゆ さとう サラダあぶら(こめ) し オーガニックごしゅう にんにく とんこつスープ	29日(火)	しょうわ	しょうわ			
22日(火)	マーボードンぶり	アスパラガス しんきゃべつ しんたまねぎ ボンレスハム し オーガニックごしゅう イタリアンドレッシング	24日(木)	ごはん	せいはいくまい とろろ ミニあつあげ ぶたひきにく オーガニックほししいたげ たまねぎ にんじん あおねぎ つちしゅうが にんにく オーガニックあかみそ オーガニックごいちしゅうゆ さとう し オーガニックごしゅう みりりん りょうりしゅ オイスターソース サラダあぶら(こめ) とんこつスープ	28日(月)	ツナサラダ サンドパン	国産のオーガニック小麦粉を使用 カットパン まぐろツナ キャベツ ホールコーン にんじん たまごめきマヨネーズ(クラス1ぼん) 大木小・佐野小・第三小は ひとりごとふくら	30日(水)	ごはん	せいはいくまい こうやどうふ とりにく ぼうてんぶら つきこんにやく たまねぎ にんじん オーガニックほししいたげ さんどまめ うすくちしゅうゆ オーガニックごいちしゅうゆ さとう りょうりしゅ みりりん けすりぶし	30日(水)	きりほしだいこんのすのもの	きりほしだいこん まぐろツナ にんじん きゅうり うすくちしゅうゆ さとう こめ みりりん
	はるまき	はるまき あげあぶら(こめ)	24日(木)	さわらのねぎソースかけ	アスパラガス にんじん キャベツ ボンレスハム うすくちしゅうゆ さとう みりりん	28日(月)	あげどりのバーベキューソースかけ	とりにくのからあげ(でんぶんつき) あげあぶら(こめ) オーガニックごいちしゅうゆ さとう オニオンソテー にんにく レモン	30日(水)	ふりかけ	のりふりかけ			
	ごまかつ	ごまかつ じゃがいも にんじん だいこん うすくちしゅうゆ し オーガニックごしゅう とりがらスープ	24日(木)	すましじる	とりにく かまぼこ はくさい えのきたけ あぶらあげ たけのこみず あおねぎ うすくちしゅうゆ けすりぶし だしこんぶ	28日(月)	はるやさいのスープ	はるやさいのスープ						

給食費について

※令和7年度分は無償です。
・令和7年度分の泉佐野市立小学校的給食費は、令和7年4月分から令和8年3月分まで請求はありません。

栄養価について

・基本的には1日の1/3がとれるように基準が決められています。
・不足しやすい栄養素(カルシウム等)は1/3より多い基準が決められています。
・献立表にのっている基準値は中学年(3・4年生)のもので、他の学年は主食や副食の量を調整することで、学年にあった栄養量をとれるようにしています。※低学年(1・2年生)は中学年より1割少なく、高学年(5・6年生)は中学年より1割多くしています。

食材の安全性について

・生野菜や果物、肉は国産のものを使用しています。
・だしはセンターでとり、化学調味料は使用していません。
・できる限り手づくりを心がけ、クリームシチューなどの時のホワイトルウや魚のタレなどはセンターで作っています。

アレルギー対応について

・アレルギーで牛乳を飲めない児童は牛乳を、パンを食べられない児童はパンの提供を中止しています。(申請書類等必要)
・乳製品を含むデザート(ヨーグルト等)について、可能な限り代替品を提供しています。(申請書類等必要) ㊟ヨーグルト→ゼリー


学校給食のパンの原料配合表

種類	原材料
ぱん うずまきぱん	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング
くろ こくとう 糖ぱん	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、黒糖液
あぷ るぱん	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、ドライアップル
さつ まいもぱん	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、さつまいもダイス、さつまいもペースト

※当市の給食のパンには乳製品・卵は入っていませんが、工場内では乳製品・卵の入ったパンを同一ラインで製造しています。

	エネルギー(kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物せんい(g)
文部科学省基準量	650	摂取エネルギー全体の13~20%	摂取エネルギー全体の20~30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5
4月分平均栄養量	610	15.0	31.0	318	50	3.9	106	0.49	0.47	22	3.0

給食の米は、前半は泉州地域で収穫した大阪エコ農産物の「ヒノヒカリ」、後半は特別栽培米(化学肥料や農薬を通常の半分以下に減らした栽培方法)の北海道産「ゆめぴりか」を使用しています。



～保護者の方へ～
●食べ残した食品については、家庭には持ち帰ることは出来ません。衛生上すべて学校又は給食センターで処分させていただきます。
●給食について、不明な点、不安や疑問に思っている点などがありましたら給食センター栄養士までお問い合わせ下さい。
TEL：072-463-6234 FAX：072-463-6867 E-mail：kyusyoku@city.izumisano.lg.jp