

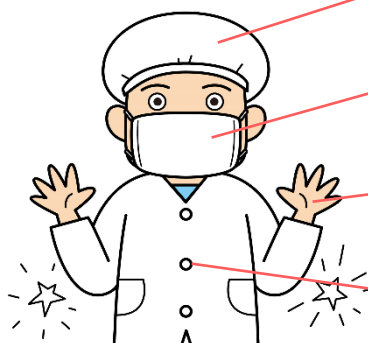
4月の献立表

守門学校給食センター

月	火	水	木	金
日にち	8	9	10	11
副菜 主菜 牛乳 主食 汁物	ごまあえ 牛乳 豚丼 豆腐のみそ汁	コーンサラダ 生揚げポークチャップ 牛乳 ごはん カレーポトフ	たくあんあえ 鶏肉のから揚げ デザート①豆乳プリン②お祝いいちごゼリー 牛乳 ごはん みそワタンスープ	しらたきのつるつる炒め ほっけのから揚げ 牛乳 ごはん にら豚汁
赤の食品(主に血や肉や骨をつくる)	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 生揚げ 豚肉 鶏肉	牛乳 鶏肉 かつお節 豚肉 豆腐 みそ	牛乳 ほっけ ベーコン 豚肉 豆腐 みそ
黄の食品(主に熱や力のもとになる)	米 油 砂糖 しらたき ごま	米 油 砂糖 じゃがいも	米 油 砂糖 片栗粉 ごま ワタンスープ デザート	米 油 砂糖 しらたき じゃがいも つきこんにゃく
緑の食品(主に体の調子を整える)	にんじん 玉ねぎ いんげん しょうが にんにく こまつな キャベツ もやし だいこん えのき ねぎ	玉ねぎ にんじん ビーマン しめじ にんにく きゅうり キャベツ もやし とうもろこし パセリ	しょうが にんにく たくあん にんじん キャベツ きゅうり もやし チンゲン菜 メンマ ねぎ	しょうが にんじん もやし ビーマン とうもろこし だいこん こまつな にら
小 1347 中 1347	小 754 中 754	小 734 中 734	小 667 中 809	小 603 中 731
14	15	16	17	18
海藻サラダ ポークカレー デザート①お祝いいちごゼリー②豆乳プリン 牛乳	ゆかりあえ 鶏肉の塩こうじ焼き 牛乳 ごはん わかめのみそ汁	ゆで野菜 ハムカツ ハンバーガーにしよう! ミネストローネ 牛乳	きりしほいの切干大根の焼きそば風炒め ますのマヨコーン焼き 牛乳 ごはん たまごほうれんそうのスープ	ごまマヨあえ 牛乳 ひじきごはん しらたまの白玉汁
牛乳 豚肉 海藻ミックス ツナ	牛乳 鶏肉 わかめ 豆腐 みそ	牛乳 ハムカツ 鶏肉	牛乳 ます 豚肉 あおのり 卵 豆腐	牛乳 ひじき 豚肉 油揚げ ハム 鶏肉
米 油 砂糖 じゃがいも カレールウ デザート	米 じゃがいも	パン 油 パン粉 じゃがいも マカロニ パター	米 油 マヨネーズ	米 油 ごま マヨネーズ 白玉
玉ねぎ にんじん にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	しょうが キャベツ きゅうり もやし ゆかり だいこん にんじん ねぎ	キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ にんにく トマト パセリ	玉ねぎ とうもろこし パセリ 切干大根 にんじん もやし ビーマン えのき ほうれんそう ねぎ	にんじん しめじ きゅうり キャベツ こまつな だいこん ほうれんそう えのき ねぎ
小 678 中 824	小 584 中 700	小 578 中 767	小 628 中 760	小 600 中 740
21	22	23	24	25
ごま酢あえ チャプチェ 牛乳 ごはん わかめスープ	オレンジ じゃこチーズサラダ 牛乳 中華麺 みそラーメンスープ	梅おかあえ さばのみそ煮 牛乳 ごはん 肉じゃが風汁	豆苗グリーンサラダ チキンピラフ 牛乳 パン粉ポタージュ	春雨サラダ あじフライ 牛乳 ごはん かきたまのみそ汁
牛乳 豚肉 わかめ 鶏肉 豆腐	牛乳 豚肉 なると みそ ちりめんじゃこ チーズ	牛乳 さば みそ かつお節 豚肉	牛乳 鶏肉 大豆 ベーコン 豆乳	牛乳 あじフライ ハム 卵 鶏肉 豆腐 みそ
米 油 砂糖 春雨 ごま	中華麺 油 ごま	米 油 砂糖 じゃがいも しらたき	米 油 砂糖 パター シチュールウ	米 油 砂糖 パン粉 春雨 ごま じゃがいも
ビーマン にんじん 玉ねぎ だいこん きくらげ しょうが にんにく もやし きゅうり キャベツ チンゲン菜 とうもろこし いんげん	玉ねぎ キャベツ にんじん もやし メンマ とうもろこし きくらげ きゅうり オレンジ	しょうが キャベツ にんじん もやし きゅうり 梅びしお 玉ねぎ いんげん	玉ねぎ ミックスベジタブル キャベツ きゅうり フロッグジー スライス とうもろこし かつおペースト にんじん しめじ いんげん パセリ	にんじん もやし きゅうり えのき ほうれんそう
小 583 中 713	小 573 中 762	小 642 中 779	小 607 中 747	小 646 中 789
28	29	30	給食の前は手を洗おう きれいなハンカチも忘れずに	
納豆あえ じゃがいものさばろ炒め 牛乳 ごはん 生揚げのみそ汁	昭和の日	のり酢あえ 春巻き 牛乳 ごはん 豆腐のうま煮		
牛乳 鶏肉 納豆 かつお節 生揚げ みそ		牛乳 春巻き ツナ のり 豚肉 豆腐		
米 油 砂糖 片栗粉 じゃがいも ごま		米 油 砂糖 春巻きの皮 片栗粉		
にんじん 玉ねぎ だけのこ いしいだけ グリンピース こまつな たくあん もやし えのき ねぎ		にんじん キャベツ こまつな もやし 玉ねぎ だけのこ チンゲン菜 きくらげ しょうが にんにく		
小 605 中 738		小 667 中 770		

※献立は都合により変更になることがあります。

給食当番の身支度



髪の毛は帽子の中に入れましょう。
髪が長い人は、結びましょう。

マスクは清潔なものをつけます。
鼻まで覆うようにつけましょう。

石けんでいねいに手洗いをしましょう。
爪切りも忘れずに!

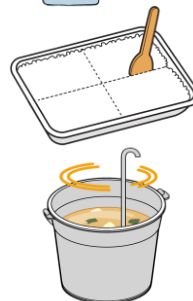
ボタンは全部とめます。しまう時は
たんで袋に入れましょう。

均等に盛り切ろう!



16人分なら、全体を4等分
してから4人分を配るように
すると、均等に盛り切れます。

汁物は盛る前に少しかき混
ぜましょう。具と汁を均等に
盛ることができます。



4月 給食だより

守門学校給食センター

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度も給食センター職員一同、心を込めて安心・安全な給食づくりに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

副菜:野菜や海藻のおかず, 果物など

★不足しがちな野菜などを使ったおかずです。体の調子を整えるビタミンや食物繊維を摂取します。給食では衛生面に配慮し、加熱調理を行っています。

主菜:肉, 魚, 卵, 豆製品のおかずなど

★体をつくるもとになるたんぱく質を摂取します。味付けや調理法などを考慮し、バラエティ豊かになるよう工夫しています。

旬の食材や地場産物、郷土料理、行事食なども積極的に取り入れています。

主食:ごはん, パン, 麺など

★魚沼産コシヒカリを使用しています。「地元のおいしいお米を食べてもらいたい」とのことから、魚沼市より補助をいただいています。
パンと麺は隔週で、月1~2回程度です。

牛乳

★成長期に必要なカルシウムを摂取します。

汁物:みそ汁, スープなど

★季節の野菜などを使い、栄養素を補います。だしやうま味を効かせ、適塩を心掛けています。



保護者の皆様へ

【令和7年度の給食費について】

一食単価 小学校: 350 円 (保護者負担額: 280 円 + 魚沼市補助 70 円)

中学校: 400 円 (保護者負担額: 330 円 + 魚沼市補助 70 円)

※昨今の物価高の影響のため、魚沼市より児童生徒分給食費の補助をいただいております (児童生徒一食当たり 70 円)。保護者負担の一食単価は昨年度と同額です。

月 額 小学校: 5,700 円 × 9 か月徴収、2 月調整額徴収

中学校: 6,270 円 × 9 か月徴収、2 月調整額徴収

※2 月は調整月です。年間の食数に応じて徴収させていただきます。



【長期欠席の給食費について】

長期欠席となる場合は、保護者様からの申し出により、給食を停止できる場合があります。希望される場合は、担任を通じてご連絡ください。

【食物アレルギー対応について】※年度途中で対応を希望される場合

医師から食物アレルギー対応があると診断され、食物摂取に制限がある場合は、担任を通じて学校へご連絡ください。対応についてご相談させていただきます。食物アレルギー対応には、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要です。

【給食着について】

給食当番は毎週金曜日 (週末) に、着用した給食着を持ち帰ります。洗濯・アイロンがけ (消毒効果があります) をしてから、月曜日 (週明け) にお子さんに持たせてください。

【マスクについて】

衛生面の観点から、給食時は全員がマスクを着用して配膳を行います。予備も含めて、2~3 枚マスクのご準備をお願いいたします。(※須原小の児童は、マスク袋に入れて持たせてください。)