



令和7年4月 こんだて表 (2・6地区)

アレルギーチェック用記載例: ☐=食べる ☒=食べない(代替食持参もしい) ☒=代替食持参 ☒=卵除去食希望(対応料理のみ)
アレルギー対応希望者のみこんだて表にチェックを入れ提出してください。



◆牛乳は毎日つきます。 牛乳飲む☐ 飲まない☐

◆下線表示は「卵除去対応料理」です。

u

※今月はありません。

日	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)
こんだて	☐ パン	☐ ごはん	☐ パン	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ パン	☐ ごはん
	☐ にこみハンバーグ	☐ マーボー豆腐	☐ かぼちゃコロッケ	☐ ぶた肉とごぼうのうまに	☐ けい肉と野菜のうまに	☐ 焼鳥風に	☐ さわらのたつたあげ	☐ いちごジャム	☐ ふりかけ(おかか)
	☐ ぶた肉と野菜のスー	☐ あげぎょうざ(ひじき)	☐ 春 ^{はる} 雨 ^{あめ} スー	☐ こまつなとあげのみそに	☐ ミニゼリー(アセロラ)	☐ みそしる	☐ 花見だんご	☐ クリームシチュー	☐ 京風うまに
	☐ ぶた肉と野菜のスー	☐ あげぎょうざ(ひじき)	☐ 春 ^{はる} 雨 ^{あめ} スー	☐ こまつなとあげのみそに	☐ ミニゼリー(アセロラ)	☐ みそしる	☐ 花見だんご	☐ クリームシチュー	☐ 京風うまに
おかずの内容(g)	チキンハンバーグ 1コ(60)	冷凍豆腐 70	かぼちゃコロッケ 1コ(50)	冷凍豚肉 40	冷凍鶏肉皮付 50	冷凍鶏肉皮付 60	さわら 1切(50)	いちごジャム 1袋(10)	ふりかけ(おかか) 1袋(2)
	たまねぎ 10	冷凍牛肉ひき肉 30	なたね油(揚げ用) 5	ごぼう 35	料理酒 1	鶏レバー 13	しょうが 0.5	冷凍鶏肉皮付 30	冷凍豚肉 25
	なたね油(いため用) 0.2	にんじん 20	緑豆春雨 7	にんじん 25	じゃがいも 60	白ねぎ 12	こいくちしょうゆ 1.5	じゃがいも 50	だいた水煮 25
	砂糖 0.5	たまねぎ 30	冷凍豚肉 20	冷凍さやいんげん 5	にんじん 15	しょうが 0.3	料理酒 0.5	にんじん 20	冷凍がんもどき 15
	トマトケチャップ 10	たけのこ水煮 10	にんじん 15	なたね油(いため用) 0.4	たまねぎ 40	なたね油(いため用) 0.6	片栗粉 5	たまねぎ 30	ひじき 3
	ウスターソース 5	青ねぎ 5	冷凍ほうれんそう 15	砂糖 2	冷凍グリーンピース 5	砂糖 3	なたね油(揚げ用) 3	なたね油(いため用) 0.6	にんじん 20
	冷凍豚肉 30	しょうが 0.5	たまねぎ 30	こいくちしょうゆ 1	砂糖 2.5	こいくちしょうゆ 3.5	わかめ 1.5	牛乳 10ml	冷凍さやいんげん 5
	にんじん 15	なたね油(いため用) 0.3	干しいたけ 0.3	料理酒 2	こいくちしょうゆ 3	料理酒 1	たけのこ水煮 30	ホワイトソース 30	なたね油(いため用) 0.6
	たまねぎ 30	ごま油 0.3	しょうが 0.3	塩 0.5	料理酒 1	片栗粉 0.8	冷凍鶏肉皮付 30	チキンブイヨン(濃縮) 3	こいくちしょうゆ 4
	こまつな 15	合わせみそ 6	しょうが 0.3	削節 1	塩 0.3	木綿豆腐 35	冷凍生揚げ 20	料理ワイン 2	料理酒 1
	しょうが 0.3	砂糖 2	なたね油(いため用) 0.4	冷凍こまつな 25	削節 1	油揚げ 3	にんじん 30	塩 0.5	塩 0.2
	なたね油(いため用) 0.4	こいくちしょうゆ 2	ポークブイヨン 10	冷凍生揚げ 40	煮干し 9	冷凍こまつな 15	なたね油(いため用) 0.6	こしょう 0.02	削節 1
	ポークブイヨン 8	料理酒 1	うすくちしょうゆ 3	合わせみそ 4	なたね油(揚げ用) 0.5	にんじん 10	砂糖 1.5	冷凍ほうれんそう 35	竹輪 10
	うすくちしょうゆ 2	トウバンジャン 0.08	料理酒 1	砂糖 1.5	白ごま 0.5	たまねぎ 25	こいくちしょうゆ 3	カットベーコン 15	ほうれんそう 10
	料理酒 1	片栗粉 1	塩 0.4	こいくちしょうゆ 1	砂糖 1.5	合わせみそ 12	料理酒 1.5	なたね油(いため用) 0.4	キャベツ 50
	塩 0.4	ひじき入りぎょうざ 2コ(36)	こしょう 0.02	削節 0.5	こいくちしょうゆ 0.8	削節 2	塩 0.3	砂糖 0.7	砂糖 0.7
	こしょう 0.01	なたね油(揚げ用) 1.5			アセロラゼリー(ミニ) 1コ(22)		削節 1	こしょう 0.02	こいくちしょうゆ 2
							三色だんご 1袋(30)	ガーリック 0.02	削節 1

日	25日(金)	28日(月)	30日(水)
こんだて	☐ ごはん	☐ 小型パン	☐ パン
	☐ ビーフカレー	☐ スパゲティミートソース	☐ けい肉のこはくあげ
	☐ ツナキャベツ	☐ カミカミビーンズ	☐ 洋風にも
	☐ ツナキャベツ	☐ カミカミビーンズ	☐ 洋風にも
おかずの内容(g)	冷凍牛肉 35	スパゲティ 22	冷凍鶏肉皮付 2コ(60)
	じゃがいも 50	冷凍牛肉ひき肉 30	しょうが 0.6
	にんじん 20	冷凍牛肉ひき肉 10	こいくちしょうゆ 2
	たまねぎ 40	たまねぎ 45	料理酒 0.5
	冷凍グリーンピース 3	冷凍グリーンピース 5	片栗粉 4.5
	なたね油(いため用) 0.6	なたね油(いため用) 0.6	米粉 1.5
	カレールー 12	ホワイトソース 13	なたね油(揚げ用) 4
	ポークブイヨン 5	トマトケチャップ 9	ポークハム 20
	トマトケチャップ 2	ウスターソース 3.5	じゃがいも 55
	ウスターソース 2	料理ワイン 1	チンゲンサイ 20
	料理ワイン 2	塩 0.3	にんじん 15
	キャベツ 30	こしょう 0.02	たまねぎ 30
	まぐろ野菜スープ煮 10	いりだいず 10	冷凍ホールコーン 5
	青ねぎ 3	しらす干し 4	ポークブイヨン 5
	なたね油(いため用) 0.4	白ごま 1	塩 0.4
	砂糖 0.2	砂糖 1	こしょう 0.02
	こいくちしょうゆ 1.2	こいくちしょうゆ 1	

日	25日(金)	28日(月)	30日(水)
おかずの内容(g)	冷凍牛肉 35	スパゲティ 22	冷凍鶏肉皮付 2コ(60)
	じゃがいも 50	冷凍牛肉ひき肉 30	しょうが 0.6
	にんじん 20	冷凍牛肉ひき肉 10	こいくちしょうゆ 2
	たまねぎ 40	たまねぎ 45	料理酒 0.5
	冷凍グリーンピース 3	冷凍グリーンピース 5	片栗粉 4.5
	なたね油(いため用) 0.6	なたね油(いため用) 0.6	米粉 1.5
	カレールー 12	ホワイトソース 13	なたね油(揚げ用) 4
	ポークブイヨン 5	トマトケチャップ 9	ポークハム 20
	トマトケチャップ 2	ウスターソース 3.5	じゃがいも 55
	ウスターソース 2	料理ワイン 1	チンゲンサイ 20
	料理ワイン 2	塩 0.3	にんじん 15
	キャベツ 30	こしょう 0.02	たまねぎ 30
	まぐろ野菜スープ煮 10	いりだいず 10	冷凍ホールコーン 5
	青ねぎ 3	しらす干し 4	ポークブイヨン 5
	なたね油(いため用) 0.4	白ごま 1	塩 0.4
	砂糖 0.2	砂糖 1	こしょう 0.02
	こいくちしょうゆ 1.2	こいくちしょうゆ 1	

給食がはじまります!

1年生は、4月のみ米の量を1人当たり5g減らす、給食時間を長めにとるなどして給食になれるようにしています。

旬の食材を使った「季節料理」や「郷土料理」「行事献立」「新料理」など特色のある料理を毎月の「こんだて表」でお知らせします。

アレルギーの卵除去(調理の最終段階で入れる卵を除く)対応料理に下線表示をしてお知らせします。

裏面の「学校給食・食育だより」には、食育に関する内容などを掲載しますのでご覧ください。

「はし」を毎日持てきましょう

「はし」で食べることがふさわしい料理については、「はし」で食べるようにしています。ご家庭でも「正しいはしの持ち方」ができますようご指導ください。

正しい「はし」の持ち方

※使う指は4本です。休んでいるのは小指だけです。

上のはしはうごくはし

下のはしはうごかないはし

えんぴつを持つかたちです。中指の第一関節とつめの間の横に当てて、親指と人差し指でやわらかくはさむようにして持ちます。

親指と人差し指の間にはさみ、先のほうは、薬指のつめのすぐ下の横に固定します。