

2025年



給食だより



♥こんだては、材料その他の都合により変更する場合があります。

♥めん類の日は、エネルギー量の関係でめんを増やしパンがつかない学年があります。

♥👒 のついているものは手袋をして、はいぜんしましょう。

♥14(月)～18日(金)は、「ふるさとの食再発見週間」です。

期間中の太文字の料理は郷土料理、下線は香川県産の食材を使っています。★大野原学校給食センター

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとになる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも 類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小魚・ 海藻	緑黄色 野菜	その他の野 菜・果物
8 火	チキン カレーライス	ひじきのサラダ ココアビーンズ	こめ おおむぎ じゃがいも さとう	あぶら	とりにく だいず	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん	にんにく たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり
9 水	むぎごはん	メルルーサのレモンずあえ ゆでやさいのポンずあえ にくじゃが	こめ おおむぎ こめこ でんぶん さとう レアシュガー じゃがいも こんにゃく	あぶら	メルルーサ かつおぶし ぶたにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん はねぎ	レモン はくさい たまねぎ
10 木	きなこあげパン	ごぼうのサラダ はるキャベツと やさいのスープに	パン さとう じゃがいも	あぶら ごま	きなこ かまぼこ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ ごぼう きゅうり たまねぎ
11 金	ビビンバ	かえりのいそあじ とうふとわかめのスープ	こめ おおむぎ さとう	あぶら ごまあぶ ら ごま	ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう かえり あおのり わかめ	はねぎ こまつな にんじん	にんにく もやし えのきたけ
14 月	スイートルールパン (こども園、小1・ 2年なし)	トマトのペンネ キャベツとアスパラガスの サラダ きなこビーンズ	パン ペンネ さとう	あぶら ごま	とりにく だいず きなこ	ぎゅうにゅう	トマト パセリ アスパラガ ス	にんにく たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン
15 火	むぎごはん	ぶたすきやきに スナッペンどうのサラダ きよみ	こめ おおむぎ こんにゃく さとう	あぶら	ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ スナッペン どう	はくさい だいこん えのきたけ キャベツ きゅうり コーン きよみ
16 水	にくもっそ	さわらのしおやき やさいのごまあえ そうめんじる	こめ こんにゃく さとう そうめん	あぶら ごま	ぶたにく ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ さわら	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	ごぼう えだまめ しいたけ キャベツ きゅうり コーン たまねぎ えのきたけ
17 木	せきはん	とりにくのレモンペッパーやき こまつなのおひたし すましじる おいわいゼリー	こめ もちこめ おいわいゼ リー		あずき とりにく かつおぶし とうふ かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ	こまつな にんじん はねぎ	はくさい えのきたけ
18 金	むぎごはん	さけのやくみソースかけ キャベツのごまあえ きりぼしだいこんのもの	こめ おおむぎ さとう	あぶら ごま	さけ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	はねぎ にんじん さやいんげ ん	にんにく しょうが キャベツ もやし だいこん
21 月	こめこパン	てづくりハンバーグ ごぼうのサラダ ミネストローネ	パン パンこ さとう じゃがいも	あぶら ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ かまぼこ ベーコン だいず	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	たまねぎ ごぼう きゅうり セロリー キャベツ

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとになる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも 類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小魚・ 海藻	緑黄色 野菜	その他の野 菜・果物
22 火	むぎごはん	ちくわのいそべあげ きりぼしだいこんのハリハリサラダ とりにくとたけのこのにこみ	こめ おおむぎ こむぎこ さとう	あぶら ごまあぶら	ちくわ とりにく	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん さやいんげ ん	だいこん キャベツ きゅうり にんにく しょうが たまねぎ たけのこ
23 水	むぎごはん	マーボー豆腐 バンサンスー みしょうかん	こめ おおむぎ さとう でんぶん はるさめ	あぶら ごまあぶら	とうふ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	しょうが にんにく たまねぎ しいた け キャベツ きゅうり みしょうかん
24 木	バターロールパン (こども園、小1・ 2年なし)	しっぽくうどん かまあげいりこのいそべあげ こまつなともやしのあえもの	パン うどん	あぶら ごま	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう いりこ	にんじん はねぎ こまつな	ごぼう だいこん しいたけ もやし きゅうり
25 金	むぎごはん	さばのみそに キャベツのごまずあえ ふしめんじる	こめ おおむぎ さとう ふしめん	あぶら ごま	さば あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ えのきたけ
28 月	てりやきチキン サンドイッチ	じゃがいものコンソメに かいそうサラダ	パン さとう でんぶん じゃがいも	あぶら ごまあぶら ごま	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう わかめ しおこんぶ ちりめん	にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン
30 水	ハヤシライス	きゅうりのレモンずあえ あおのりポテト	こめ おおむぎ さとう じゃがいも	あぶら	ぶたにく	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん	にんにく たまねぎ エリンギ きゅうり もやし レモン

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。学校生活の充実のためには、何より健康が大切で、食事はその大きな基礎となります。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食べ物の栄養や食事のマナーなどさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。毎日の給食をおいしく食べながら、いろいろなことを学び、元気に過ごしてほしいと思います。



保護者の方へ

毎月の献立表は、ご家庭での食事作りの参考にご活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをおすすめします。



よろしくおねがいします



食育だより 4月号



色とりどりの花が咲き始める季節となり、学校にも元気いっぱいの新入生を迎えて新年度が始まりました。
期待に胸をふくらませているみなさんに、今年度も安心・安全はもちろんのこと、給食時間が待ち遠しくなる
ようなおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

学校の食育は学校給食を中心におこなわれます！

学校での食育は学校給食を教材に、給食の時間や各教科等の
学校教育活動全体を通して行われます。



1 旬の食べ物をお知らせします！

アスパラガス

アスパラガスは、土から「によきっ」と芽を出したところを摘み取りま
す。アスパラガスは成長が早く、収穫が遅くなると成長しすぎて食べこ
ろを逃してしまいます。

香川県では、香川県オリジナルの『さぬきのめざめ』という品種が誕生
しています。『さぬきのめざめ』は他の品種に比べて、芽覚め（芽を出す）
が早いのが特徴で、1月から収穫され、収穫時期が長いのも特徴です。

キャベツは、一年を通して収穫できる野菜ですが、春キャベツは、
やわらかくて甘みがあります。ビタミン、食物繊維などを豊富に含み
うま味成分のグルタミン酸も含まれています。
旬のキャベツを家庭でも、ぜひ味わってください。

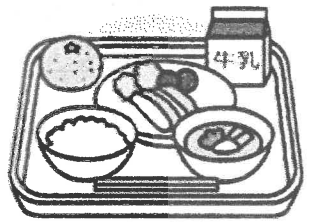
キャベツ



2

学校給食について

学校給食は単なる食事の時間ではなく「学校給食法」に基づき、実施
される教育活動です。栄養素のバランスのとれた食事を提供することで、
成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい
食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための
時間です。



学校給食の目標のポイント 「学校給食法」 第二条より 抜粋・要約	1 適切な栄養の摂取 による健康の保持増進。 健康	2 食事について正し い理解を深め、健全な 食生活を育む判断力や 望ましい食習慣を養う。	3 明るい社会性と協 同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理 解を深め、生命、自然を尊 重する精神や環境の保全 に寄与する態度を養う。	5 食生活が多くの人々 の勤労に支えられている ことを理解し、感謝する。	6 伝統的な食文化を 理解する。	7 食料の生産、流通 及び消費について、正 しく理解する。



学校給食では、いろいろな種類の食品を使った料理を毎日提供できるように
心がけています。骨のある魚、皮つきの果物など、食べるのにひと手間かかるも
のや給食で初めて体験する食べものが出て
不安に感じることもあるかもしれません。
毎月の給食だよりを、御家庭で確認して
いただき、学校給食をより楽しんでもらえ
るように、御協力をお願いします。

