

4月予定献立表



2025年4月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	入学・進級おめでとうございます！今年度も幕別学校給食センターは、安心安全な給食提供に努めてまいります。 笑顔あふれる給食時間になりますように、心を込めて調理作業にあたります。どうぞよろしくお願いいたします。 10日（木）進級おめでとう献立 パオもみんなの進級をお祝いする♪ 新学期はドキドキ、わくわく。みなさんにとって素敵な1年間になりますように！調理員おすすめNo.1の「マヨきんぴら」を味わってください。ふんわり甘い卵焼きには優しい笑顔のパオくんが、みなさんを見守っています。 18日（金）入学おめでとう献立 学校には慣れてきたかな？ みんなで1年生の入学をお祝いしよう！ 入学祝いデザートは、いちごの果肉が入ったゼリーの上に豆乳クリームを桜型にトッピングしています。卵・乳製品・小麦を使っていないデザートです。				
主食	----- 〈はじめの給食〉 「うどん」には、運を呼ぶという縁起の良い意味があります。 「たこやき」のたこは、多幸と読めることから、『多くの幸せを運んでくれる食べ物』と言われています。 みなさんにとって、今年度が素敵な1年になりますように祈っています。 -----	【8日】 牛乳 かしわうどん (うどん) たこやき (ひとり2こ) 	【9日】 牛乳 ごはん わかめスープ 春巻き 炒めナムル	【10日】 牛乳 わかめごはん 春野菜のみそ汁 パオくんの卵焼き マヨきんぴら	【11日】 牛乳 セルフホットドック コッペパン・レタス ウインナーケチャップかけ マカロニシチュー
汁物		うどん	ごはん	ごはん わかめ	コッペパン
主菜		鶏肉 玉ねぎ 白菜 油揚げ 椎茸	わかめ はるさめ 長ねぎ ハム キャベツ 玉ねぎ 人参 豚肉 はるさめ 長ねぎ ひじき 小麦粉	玉ねぎ キャベツ 大根菜 鶏卵	マカロニ 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ウインナー
副菜		米粉 キャベツ たこ	豚肉 玉ねぎ もやし 人参	豚肉 ごぼう 人参 ごま	レタス パオに、 はさんでみよう！
主食	ナン ちぎって、カレーにつけて食べてみよう	【14日】 牛乳 ナン ひき肉カレー キャベツナソテー スライスパン	【15日】 牛乳 ペンネナポリタン イタリアンサラダ	【16日】 牛乳 ごはん みそ汁 からあげ (小2こ、中3こ) 昆布あえ	【17日】 牛乳 肉みそ丼 (ごはん) 根菜汁 元気ヨーグルト
汁物	鶏ひき肉 大豆 人参 玉ねぎ トマト 白いんげん豆	パンネ ウインナー 玉ねぎ 人参 マッシュルーム ピーマン	ごはん 豆腐 じゃがいも 油揚げ わかめ	ごはん こんにゃく ごぼう 大根 長ねぎ	チョコチップパン キラキラスープ
主菜		鶏肉 玉ねぎ	鶏肉	豚ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参	じゃがいも 玉ねぎ
副菜	キャベツ コーン まぐろ水煮 バイン缶詰	レタス きゅうり コーン	キャベツ きゅうり 塩昆布	ヨーグルト	鶏肉 玉ねぎ 大豆 トマト 入学祝いデザート
主食	ごはん	【21日】 牛乳 ごはん みそ汁 たれつき肉だんご (ひとり2こ) 鶏ごぼう炒め	【22日】 牛乳 ソース焼きそば はちみつレモンゼリーあえ (中のみ) ハイチーズ	【23日】 牛乳 カラフル豚丼 (ごはん) ごまみそ汁 キャベツと玉ねぎのサラダ	【24日】 牛乳 ごはん けんちん汁 ほっけの和風フライ 切干大根煮
汁物	しめじ 白菜 人参	焼きそば 豚肉 人参 玉ねぎ もやし キャベツ	ごはん じゃがいも 油揚げ 大根 ごま	ごはん ごぼう 大根 玉ねぎ こんにゃく	卵パン
主菜	鶏肉 玉ねぎ		豚肉 玉ねぎ 人参 枝豆	ほっけ パン粉	かぼちゃ 玉ねぎ ベーコン
副菜	鶏肉 ごぼう 玉ねぎ こんにゃく	はちみつレモンゼリー バイン缶詰	キャベツ ハム フライドオニオン	切干大根 人参 さつま揚げ 椎茸	ウインナー コーン 枝豆 人参
主食	ごはん	【28日】 牛乳 ごはん みそ汁 豚肉の生姜炒め 白菜サラダ	【30日】 牛乳 チキンカレーライス (麦入りごはん) コブサラダ	幕別学校給食センターでは、幕別小学校と幕別中学校に在籍している2人の栄養教諭が、献立作成・衛生管理業務をはじめ、町内の小中学校へ食に関する指導をしています。給食だよりはもちろん、各校に配布している「給食のお知らせ」も栄養教諭が作成しています。ぜひご覧ください。 今年度もどうぞよろしくお願いいたします。 調理員は17人います！ よろしくね♪	
汁物	じゃがいも 人参 えのき茸 わかめ	〈よくかんで食べよう〉 ひとくち30回をめやすにして、よくかんで食べるように心がけましょう。 また、口の中が空っぽになってから、次の食べ物を口の中に入れましょう！	ごはん 大麦		
主菜	豚肉 玉ねぎ こんにゃく		鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 白いんげん豆		
副菜	白菜 コーン		大豆 手し豆 金時豆 きゅうり キャベツ コーン		

主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。

※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立について」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。