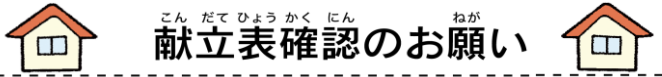


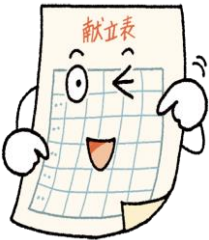
令和7年 4月 学校給食予定こんだてひょう

長与町立長与小学校 NO. 1

ひにち	ようび	こんだてめい	ざいりょう			エネルギー kcal たんぱく質 g
			(赤) 血や肉のもとになる	(黄) 熱や力のもとになる	(緑) 体の調子をととのえる	
9	水	ごはん		こめ		607 26.7
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		はるさめじる	とりにく はんぺん	はるさめ	たけのこ えのき たまねぎ ねぎ	
		やきにくいため	ぶたにく あかみそ	あぶら さとう	たまねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく すりおろしりんご	
		ミニゼリー		みかんゼリー		
10	木	コッペパン		コッペパン		636 28.1
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		こめこのクリームスープ	ベーコン ギゅうにゅう チーズ なまクリーム	じゃがいも バター こめこ	たまねぎ にんじん ほうれんそう	
		タンドリーチキンふういため	とりにく ヨーグルト	オリーブオイル でんぶん	たまねぎ アスパラガス にんじん しょうが にんにく	
		ボメロ			ボメロ	
11	金	むぎごはん		こめ むぎ		640 27.4
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		あつあげのそぼろに	ぶたひきにく あつあげ	あぶら さとう でんぶん	たまねぎ にんじん こんにゃく たけのこ しょうが グリンピース	
		ツナとたかなのあぶらいため	ツナ	あぶら さとう ごま	たかなづけ	
14	月	まぜいなりごはん	ぶたにく あぶらあげ	こめ あぶら さとう	にんじん ごぼう インゲン	571 19.0
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		じゃがもちのとうにゅうじる	とうにゅう むぎみそ こめみそ	いもち ごまあぶら ねりごま	だいこん にんじん えのき ほうれんそう	
		やさいのひじきあえ	しそあじひじき		もやし きゅうり	
15	火	くろざとうパン		くろざとうパン		619 28.7
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		キャベツとにくだんごのスーフ	にくだんご		たまねぎ にんじん キャベツ コーン	
		タラの千リソースいため	タラ	あぶら さとう	えだまめ パプリカ たまねぎ しょうが にんにく	
		ミニチーズ	チーズ			
16	水	むぎごはん		こめ むぎ		638 20.2
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		ボーケカレー	ぶたにく スキムミルク	じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん グリンピース しょうが にんにく すりおろしりんご	
		フルーツミックス		りんごゼリー	みかん おうとう パイン	
17	木	コッペパン		コッペパン		588 24.5
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		アルファベットスーフ	ベーコン	マカロニ あぶら さとう	たまねぎ キャベツ にんじん パセリ にんにく トマト	
		てりやきハンバーグ	てりやきハンバーグ			
		アスパラとコーンのソテー		あぶら	アスパラガス コーン	
18	金	ごはん		こめ		592 23.2
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		ぶたじる	ぶたにく あつあげ むぎみそ	じゃがいも ごまあぶら	にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	
		はるさめのいためもの	とりひきにく	はるさめ ごまあぶら さとう	たまねぎ にんじん こまつな にんにく	



きゅうしょく はじ た しよくざい
給食で初めて食べる食材はありますか？
しよくもつ なか しよくがっこう はい
食物アレルギーの中には、小学校に入ってから初めてアレルギー症状が現
れる場合があります。給食に初めて食べる食材がある場合は、体調の良い
とき、まずはご家庭で食べてみてください。特にナッツ類のアレルギーが増
えています。カシューナッツやアーモンドなどの確認をお願いします。



給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう

★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

お願い
お子さんが白衣な
どを持ち帰った際に
洗濯をお願いします。

令和7年 4月 学校給食予定こんだてひょう

長与町立長与小学校						NO. 2
ひにち	ようび	こ ん だ て め い	ざ い り ょ う			エネルギー kcal
			(赤) 血や肉のもとになる	(黄) 熱や力のもとになる	(緑) 体の調子をととのえる	たんぱく質 g
21	月	ごはん		こめ		603 25.2
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		すきやき	ぶたにく やきどうふ	あぶら さとう	はくさい にんじん たまねぎ こんにゃく えのき	
		キャベツとわかめのすのもの	わかめ	さとう ごま	キャベツ	
22	火	こがたコッペパン		コッペパン		582 23.7
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		にこみうどん	とりにく はんぺん あぶらあげ	うどん	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	
		さつまいもとこざかなのあげに	にぼし	さつまいも あぶら さとう くらざとう ごま みずあめ		
23	水	むぎごはん		こめ むぎ		612 27.3
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		マーボーどうふ	ぶたひきにく とうふ あかみそ	ごまあぶら さとう でんぷん	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ しょうが	
		もやしとハムのいためもの	ハム	ごまあぶら	もやし にら	
24	木	はちみつパン		はちみつパン		650 31.5
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		ポークビーンズ	ぶたにく ベーコン だいず	じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく	
		とりにくのオイスターソースいため	とりにく	あぶら	たまねぎ エリンギ えだまめ	
25	金	ごはん		こめ		605 24.4
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		さわにわん	ぶたにく		キャベツ たけのこ にんじん しいたけ	
		さばのみそに	さばみそに			
		きんぴらごぼう	あげかまぼこ	ごまあぶら さとう	ごぼう にんじん インゲン	
28	月	チキンライス	とりにく	こめ むぎ あぶら	たまねぎ にんじん グリンピース	625 19.3
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		コーンポタージュ	ベーコン ぎゅうにゅう なまクリーム	バター こめこ	たまねぎ コーン パセリ	
		キャベツとみかんのサラダ		さとう あぶら	キャベツ みかん	
30	水	ごはん		こめ		647 28.3
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
		たけのことじゃがいものおかかに	とりにく あげかまぼこ かつおぶし	じゃがいも あぶら さとう	たけのこ にんじん こんにゃく インゲン	
		スタミナサラダ	ぶたにく	ごまあぶら さとう	キャベツ きゅうり しょうが	

季節によって違いがあるよ

はる春キャベツ



葉は、みずみずしく、てやわらかいのが特徴です。軽くて巻きは緩めです。生食に向いています。

ふゆ冬キャベツ



葉は厚く、巻きはかため、形は平たいものが多い特徴があります。甘みがあり、煮込み料理に向いています。

おおさかばんぱく かいさい大阪万博が開催されます！



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025

ぜんぶのいのちと、ワクワクする未来へ。



開催期間 2025年4月13日(日) - 10月13日(月)

開催場所 大阪 夢洲(ゆめしま)

4月13日から10月15日まで、55年ぶりとなる大阪万博が開催されます！世界最大級の木造建築「大屋根リング」や「火星の石」など見どころがいっぱいです。給食では、万博を記念して、日本全国のおいしいものを再発見してもらうために「ご当地味めぐり」を行いたいと思います。どんな料理が出てくるのでしょうか？献立表で毎月お知らせしますので、楽しみに♪