

2025年(令和7年)



4月給食だより

赤の食品・・・血や肉、骨をつくる
 黄の食品・・・働く力や体温となる
 緑の食品・・・体の調子をととのえる

伊豆村学校給食共同調理場 4月～2025

※天候により材料や献立を変更する場合があります。

	月	火	水	木	金
	7	8	9	10	11
献立	※西小・幼、伊中1年欠食 牛乳 豚キムチ丼(麦ごはん) 豆腐と大根のみそ汁 うまかってん	※西小1年、西幼欠食 牛乳 麦ごはん チキンカレー フルーツ杏仁	※西幼欠食 牛乳 食パン・いちごジャム 魚のピザソース焼き 春野菜のソテー コーンポタージュ	牛乳 スパゲティミートソース くるまふのナゲット ブロッコリーコーンサラダ みかんゼリー	※3月27日(土)に ちなんだ献立 牛乳 ポロポロジュシー 煮えたら タマナーチャンプルー くだもの
黄	米 麦 ごま油 ごま 三温糖 かたくり粉 サラダ油 ひまわり種子 クラッカー	米 麦 じゃがいも 小麦粉 マーガリン サラダ油 杏仁ゼリー	パン じゃがいも サラダ油 コーンスターチ マヨネーズ いちごジャム	スパゲティ 三温糖 サラダ油 くるまふ ゼリー	米 麦 サラダ油 小麦粉
赤	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ みそ 大豆 いわし	牛乳 鶏肉 白いんげん豆 脱脂粉乳	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 白いんげん豆 バサ ツナ	牛乳 豚肉 豚レバー 大豆 鶏肉	牛乳 豚肉 みそ ホキ 豆腐 ツナ
みどり	にんにく しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ きくらげ 白煮キムチ 小松菜 大根 長ねぎ	にんにく しょうが にんにく 玉ねぎ かぼちゃ りんご ブルーン みかん パインアップル もも	にんにく 玉ねぎ コーン パセリ アスパラガス キャベツ	にんにく にんにく 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム きくらげ トマト缶 ブロッコリー きゅうり コーン シークワーサー果汁	にんにく とうがん ねぎ 玉ねぎ キャベツ もやし からしな パナナ
献立	14 牛乳 麦ごはん さばの更紗焼き 肉じゃが かき玉みそ汁	15 牛乳 ひじきごはん 豆腐ハンバーグ チャプチェ	16 牛乳 コッペパン 魚のトマトバジル焼き マカロニのクリーム煮 大根サラダ くだもの	※環境料理の日 (毎月第3水曜) 牛乳 沖縄そば まぐろのメンチカツ グンボーイリチー	18 牛乳 麦ごはん マーボー豆腐 しらたきの中華あえ くだもの
黄	米 麦 じゃがいも 三温糖 サラダ油	米 麦 三温糖 サラダ油 かたくり粉 はるさめ ごま ごま油	パン マカロニ 小麦粉 マーガリン サラダ油 三温糖	沖縄そば サラダ油 三温糖	米 麦 ごま油 かたくり粉 サラダ油 ごま 三温糖
赤	牛乳 卵 豆腐 みそ さば 豚肉	牛乳 鶏肉 油あげ ひじき 豆腐 豚肉	牛乳 鶏肉 白いんげん豆 バサ ツナ	牛乳 豚肉 かまぼこ まぐろ みそ	牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ きんし卵
みどり	しいたけ ねぎ にんにく しょうが にんにく 玉ねぎ こんにゃく いんげん	にんにく しいたけ あお豆 ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ もやし きくらげ こまつな	にんにく 玉ねぎ いんげん バジル 大根 きゅうり コーン デコポン	ねぎ しょうが ごぼう にんにく いんげん こんにゃく	しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ たけのこ きくらげ しいたけ グリンピース しらす きゅうり もやし シークワーサー果汁 甘豆
献立	21 牛乳 紅芋おこわ スルルーのからあげ ヌンクグー	22 牛乳 麦ごはん ささみチーズ焼き 野菜炒め 青菜のみそ汁 くだもの	23 牛乳 コッペパン スパニッシュオムレツ コールスロー 麦入りかぼちゃスープ	24 牛乳 麦ごはん 豚肉と豆腐のくず煮 さばのみそ焼き 味つけのり	25 牛乳 中華風肉うどん しゅうまい パパイヤの中華サラダ くだもの
黄	米 もち米 麦 べにいも さつまいも サラダ油 小麦粉 かたくり粉 三温糖	米 麦 サラダ油	パン 麦 小麦粉 マーガリン コーンスターチ じゃがいも かたくり粉 オリブ油 マヨネーズ 三温糖	米 麦 三温糖 サラダ油 かたくり粉	うどん 三温糖 ごま油 ごま 三温糖
赤	牛乳 鶏肉 油あげ きなご 豚肉 あつあげ	牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 チーズ 豚肉	牛乳 白いんげん豆 脱脂粉乳 卵 ベーコン	牛乳 豚肉 豆腐 さば みそ のり	牛乳 豚肉 油あげ ツナ
みどり	にんにく しいたけ 大根 こんにゃく いんげん	大根 こまつな にんにく 玉ねぎ キャベツ もやし ピーマン ニューサマー	かぼちゃ 玉ねぎ パセリ キャベツ 大根 にんにく きゅうり コーン	しょうが 玉ねぎ にんにく しいたけ こまつな あお豆	しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ 白菜 長ねぎ きくらげ しいたけ パパイヤ 大根 きゅうり コーン りんご
献立	※西小・幼欠食 28 牛乳 もずく丼(麦ごはん) 魚汁 アガラサー	4月の行事欠食予定 7(月)西小・幼、伊中1年欠食 (始業式・伊江中入学式) 8(火)西小1年、西幼欠食 (西小入学式) 9(水)西幼欠食(西幼入園式) 28(月)西小・幼欠食(遠足)	30 牛乳 五目みそラーメン ちくわの磯辺揚げ おからとブロッコリーのサラダ 中華めん ごま油 三温糖 小麦粉 かたくり粉 サラダ油 マヨネーズ 牛乳 豚肉 ちくわ おから みそ ツナ 白いんげん豆 にんにく 玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ テンゲン菜 しょうが にんにく ブロッコリー コーン	早おき 朝ごはん お風呂 生活リズムを大切に! 夕ごはん 運動 昼ごはん	



ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた
 新年度が始まりました。みなさんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食
 を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願ひいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

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、
 健康にいい食事や食文化、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。



給食では旬の食材を取り入れています、
 骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのに
 ひと手間かかるものは面倒だからと敬遠され
 がちです。食べ方がわからない場合もありま
 すので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。
 また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が
 出ることがあります。献立表を確認いただ
 き、食べたことのない食品がある場合は、
 ご家庭で事前に試していただくとう安心です。

