

4月の こんだて



西センター校区

献立目標：春の味覚を味わい、楽しく食べよう

★は、裏面で献立紹介しています。 松江市教育委員会

(令和7年、4月)

こんだてめい		1群		3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)
日・曜								
10・木	- ごはん - ぎゅうにゅう - ぶたにくのしょうがやき - ごまあえ - あつあげのみそしる	ぶたにく あつあげ みそ	ぎゅうにゅう あじふんまつ	ほうれんそう にんじん	たまねぎ キャベツ もやし しめじ しろねぎ しょうが	ごはん さとう かたくりこ じゃがいも	あぶら ごま	小 641 中 805
11・金	- コッペパン - いちごジャム - ぎゅうにゅう - しろみぎかなの ガーリックフライ - いとりどりサラダ - バジルスープ	ほき だいず とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん パジル	えだまめ キャベツ とうもろこし たまねぎ 	パン いちごジャム かたくりこ きんときまめ しろいんげんまめ さとう	あぶら	小 636 中 806
14・月	- もずくどんぶり - ぎゅうにゅう - ほうれんそうと マカロニのサラダ - はるさめスープ	ぶたにく とりにく とうふ	ぎゅうにゅう もずく	にんじん チンゲンサイ ほうれんそう にら	たまねぎ とうもろこし キャベツ きくらげ	ごはん さとう マカロニ はるさめ	あぶら ノンエッグ マヨネーズ ごまあぶら	小 640 中 803
15・火	- ごはん - ぎゅうにゅう - さわらのてりやき ★なっとうあえ - とりつくねのみそしる	さわら なっとう みそ とりにく	ぎゅうにゅう のり 	ほうれんそう にんじん あおねぎ	キャベツ うめ たまねぎ こんにゃく ごぼう れんこん	ごはん さとう かたくりこ さといも	あぶら	小 644 中 796
16・水	- ハムカツサンド (まるパン・ハムカツ) - ぎゅうにゅう - ツナサラダ - マカロニのスープ	ハム ツナ とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん ブロッコリー	たまねぎ キャベツ とうもろこし だいこん	パン こむぎこ パンこ さとう マカロニ	あぶら ドレッシング	小 658 中 820
17・木	- ポークカレーライス - ぎゅうにゅう - あつあげと アスパラのソテー - フルーツミックス	ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん グリーン アスパラガス 	たまねぎ りんご たけのこ エリンギ パイナップル もも あまなつみかん	ごはん じゃがいも さとう かたくりこ	あぶら	小 678 中 840
18・金	- ごはん - ぎゅうにゅう - あじのあまずあんかけ - ひじきのナムル - ワンタンスープ	あじ ぶたにく	ぎゅうにゅう ひじき	ピーマン こまつな にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし	ごはん かたくりこ さとう こむぎこ	あぶら ごまあぶら ごま	小 647 中 801
21・月	- こくとうパン - ぎゅうにゅう - ミートボールの ケチャップソース - レモンドレッシングサラダ - とうにゅうスープ	とりにく ぶたにく とうにゅう	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん きぬさや	たまねぎ キャベツ レモン しめじ	こくとうパン かたくりこ さとう じゃがいも	あぶら オリーブオイル	小 658 中 830



		あかのしよくひん おもにからだをつくる もとになるしよくひん		みどりのしよくひん おもにからだのちょうしを ととのえるしよくひん		きいろのしよくひん おもにエネルギーの もとになるしよくひん		エネルギー (kcal)
日・曜	こんだてめい	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
22 火	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・さばのうめみそやき ・やさいきんぴら ・わかたけじる	さば みそ ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう わかめ	さやいんげん にんじん 	うめ こんにゃく だいこん ごぼう たけのこ たまねぎ	ごはん さとう	あぶら	小 657 中 815
23 水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・あごのやきのてんぷら (小:2こ 中:3こ) ・おちゃサラダ ・しいたけのみそしる	あごいりのやき ロースハム あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう あじふんまつ	せんちゃ にんじん こまつな	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ しいたけ 	ごはん こむぎこ じゃがいも	あぶら ノンエッグ マヨネーズ	小 653 中 834
24 木	・みそラーメン ・ぎゅうにゅう ・はるまき ・じゃがいものサラダ	ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ とうもろこし もやし キャベツ きくらげ きゅうり	ちゅうかめん こむぎこ はるさめ じゃがいも さとう	あぶら ごまあぶら ごま	小 667 中 837
25 金	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・とりにくのこうそうやき ・げんきサラダ ・ゆばのすましじる ・おいわいいちごゼリー	とりにく ロースハム かつおぶし ゆば	ぎゅうにゅう こんぶ	パセリ バジル トマト にんじん なのはな	キャベツ きゅうり とうもろこし えのきたけ たまねぎ	ごはん さとう いちごゼリー	あぶら	小 656 中 809
28 月	・たけのこごはん ・ぎゅうにゅう ・とりにくと じゃがいものあげに ・こんぶあえ ・ふのみそしる	とりにく ちくわ とうふ みそ	ぎゅうにゅう こんぶ あじふんまつ	にんじん こまつな	たけのこ キャベツ たまねぎ えのきたけ しろねぎ	ごはん かたくりこ じゃがいも さとう ふ	あぶら ごま	小 643 中 805
30 水	・コッペパン ・ぎゅうにゅう ・ハンバーグの デミグラスソース ・グリーンサラダ ・コーンの ぎゅうにゅうポタージュ	ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム 	スナッ えんどう にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし	パン さとう	あぶら ドレッシング	小 690 中 880

茶の湯の日献立

入学・進級お祝い献立

～今月の松江でとれた食材や食品～
こめ、キャベツ、こまつな、
にんじん、しいたけ



松江市のホームページでは、
学校給食のレシピを紹介しています。

X (旧Twitter) にも
投稿しています。



学校給食摂取基準
エネルギー

(小)
650kcal

(中)
830kcal

☆行事、材料の都合などで献立を変更する
場合があります。
☆学校給食は皆様の給食費でまかなわれて
います。忘れずにおさめましょう。





4月のこんだてだより



ご入学・ご進級おめでとうございます。

希望いっぱいの新年度が始まりました。児童生徒のみなさんが、1年間それぞれの力を伸ばして元気に成長していくために、今年度も安全・安心でおいしい給食を届けられるよう努めていきます。

学校給食は、栄養のバランスがとれているだけでなく、地域の食文化や地場産物、食べ物の旬、食に関わる人や食べ物への感謝などを学ぶことができる「生きた教材」です。給食をとおして、児童生徒が将来にわたって健全な食生活を営むことができるよう取り組みます。

給食ってどんな食事？

給食は、日本の子どもたちが普段食べている食事を調査した結果を基に、成長期の子どもたち必要な栄養摂取基準が定められています。この基準に基づき、発達段階に応じて必要な栄養をバランスよくとることができるよう、献立を考えています。

『積極的にとりたいもの』

カルシウム (Ca)

… 骨や歯の材料で、不足すると将来、骨粗しょう症になりやすくなります。骨量は10代で増加し、20歳前後にピークになります。そのため、10代の頃に骨密度を高めてカルシウムを貯金することが大切です。

牛乳・乳製品や小魚、大豆製品、野菜に多く含まれています。

鉄 (Fe)

… 成長期は、鉄の必要量が多いため、不足しがちです。鉄が不足すると、貧血になる、疲れやすくなるなどの症状が現れます。レバーやあさり、豆類、野菜にも多く含まれています。



『量を控えたいもの』

食塩

…とりすぎると高血圧の原因になります。

ほかにも脳の血管や心臓の病気などを引き起こしやすくなります。

給食では1食 小学校 2.0g (中学年)、中学校 2.5gを目標に献立を立てています。

今のうちから適塩を身につけましょう。



学校給食の内容

ごはん 週3~4回

白いごはんの他に、炊き込みごはん、カレーライスなどがあります。

めん 月1~2回

中華めん、ソフトめん、米粉入りうどんがあります。

パン 週1~2回

無漂白の国産小麦粉(そのうち 25%は県内産)、マーガリン、脱脂粉乳、砂糖、塩、イーストの副材料をこねてつくられます。

おかず

煮物、揚げ物、焼き物、炒め物、汁物、和え物、サラダなど変化をつけています。家庭でとりにくい、豆類、小魚、乳製品、種実類、野菜をできるだけ多く取り入れています。

牛乳

1本 200ccで、一般市販牛乳と同じ内容のものです。牛乳は、日々成長している子どもたちに必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質などを補うために大切です。家庭でも、1日1本飲むようにしましょう！

4月24日は「茶の湯の日」です！

松江に茶の湯文化を広めた松江藩松平家七代藩主の
まつだいらはるさと 松平 治郷は、「不昧公」の名で今でも多くの人に親し
まれています。平成30年に、不昧公が没後200年
を迎えたことから、松江市では不昧公の命日である
4月24日を「茶の湯の日」に制定しました。

この「茶の湯の日」にちなんで、せん茶を使用した
「お茶サラダ」を献立に取り入れました。

楽しみにしていてくださいね。



松平治郷

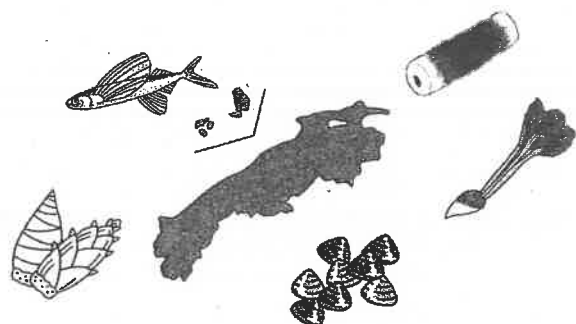
(号：不昧、1751-1818年)



味めぐりについて

今年度は、私たちが住んでいる島根県内、様々な地域の
の料理・食材を紹介します。給食をとおしてふるさとの味
を知り、親しんでもらいたいと思います。

「味めぐり」は、5月から始まります。



Let's cook!

【材料(5人分)】

- ・ひきわり納豆 1パック
- ・キャベツ 100g
- ・ほうれんそう 1束
- ・にんじん 1/2本
- ・みそ 小さじ2
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・さとう 少々
- ・ねり梅 小さじ1
- ・きざみのり 適量

A

納豆和え



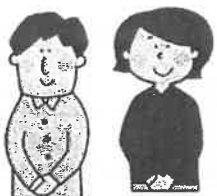
《作り方》 ※給食では衛生管理上、野菜を全て加熱しています。

①キャベツとにんじんは、千切りにしてゆでて冷まし、水気をきる。

ほうれんそうは、ゆでて冷まし、水気をしぼって2cm幅に切る。

②納豆に、Aを入れ、よく混ぜて、①ときざみのりを入れて、和える。

★きざみのりのかわりに、かつおぶし(1パック)を使ってもおいしく
仕上がりますよ！



今年度も1年間
よろしく願いいたします

