



2025年

4月のこんだて

給食費口座振替日 **4月25日(金)**

通帳残高を確認のうえ前日までに
入金してください

西脇市立学校給食センター

※西脇市は卵・乳アレルギーの対応をしています(献立表では対応食のあるメニューを塗りつぶし【ボ有】と表示しています)。

日	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
こんだて	ごはん ○ ぎゅうにゅう とりにくのねぎしおいため あつあげのみそしる ほうれんそうのおひたし	パン ○ ぎゅうにゅう たまねぎソースハンバーグ ココロやさいのスープ だいこんサラダ □ ミルメークコーヒー	ごはん ○ ぎゅうにゅう ホキのうめソース のっぺいじる チンゲンサイのきんごまあえ ○ わかめふりかけ	パン ○ ぎゅうにゅう とりのからあげ エリンギスープ レタスのサラダ	なめし ○ ジョア(マスカット) さわらのゆずみそかけ たまねぎのすまじる ごぼうサラダ	ごはん ○ ぎゅうにゅう ぶたじゃが もやしとしそひじきあえ □ ピーチゼリー	こくとうパン ○ ぎゅうにゅう くきわかめカツ ★ はるキャベツのトマトスープ コーンサラダ	ごはん ○ ぎゅうにゅう とりにくのスタミナやき みそしる こまつなのじゃこあえ
おかずのないよう	○ とりにく △ ねぶかねぎ △ にんにく △ レモンかじゅう □ ごまあぶら □ かたくりこ さけ しょうゆ しお こしょう ○ あつあげ ○ わかめ △ たまねぎ △ にんじん △ えのきたけ ○ みそ にぼし △ ほうれんそう △ もやし にんじん ○ かつおぶし しょうゆ	○ ハンバーグ △ たまねぎ □ さとう かたくりこ しょうゆ さけ みりん ○ チキンハム □ じゃがいも △ たまねぎ △ キャベツ △ にんじん □ あぶら コンソメスープ しお しょうゆ こしょう ○ ツナ △ だいこん △ コーン にんじん □ さとう オリーブあぶら りんごす しお しょうゆ こしょう	○ ホキ △ ばいにく □ こめこ かたくりこ □ さとう あぶら しお こしょう さけ しょうゆ みりん ○ ぶたにく □ さといも △ だいこん △ にんじん ごぼう △ ねぶかねぎ □ かたくりこ しょうゆ しお さけ だしこんぶ けずりぶし △ チンゲンサイ △ えのきたけ □ きんごま □ ごまあぶら しょうゆ	○ とりにく △ しょうが △ にんにく □ こめこ □ あぶら しょうゆ さけ ○ ベーコン △ たまねぎ △ エリンギ △ もやし △ にんじん コンソメスープ しお ○ ツナ △ レタス △ きゅうり △ にんじん コーン □ オリーブあぶら さとう す しょうゆ しお	△ なめしのもと ○ さわら ○ しるみそ □ ゆずしょうゆドレッシング □ さとう みりん さけ しょうゆ ○ ちくわ ○ わかめ △ たまねぎ △ にんじん ねぎ しお しょうゆ だしこんぶ けずりぶし ○ チキンハム △ ごぼう △ きゅうり にんじん □ ごま □ ノンエッグマヨネーズ □ さとう しょうゆ す	○ ぶたにく □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ こんにやく □ あぶら □ さとう しょうゆ みりん さけ にぼし △ ほうれんそう △ にんじん ○ しそひじき しょうゆ	□ くるごとう ○ くきわかめカツ □ あぶら ○ とりつくね △ たまねぎ △ はるキャベツ △ にんじん △ バジルペースト △ ダイストマト □ さとう ケチャップ コンソメスープ しょうゆ しお こしょう △ コーン △ チンゲンサイ △ にんじん ノンエッグごまドレッシング しょうゆ	○ とりにく △ ねぎ △ にんにく △ しょうが □ さとう □ ごまあぶら しょうゆ ○ さつまいも △ たまねぎ △ だいこん △ にんじん ○ みそ にぼし ○ ちりめんじゃこ △ こまつな △ キャベツ △ にんじん □ ごまあぶら さとう しょうゆ

日	21日(月)【ボ有】	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)【ボ有】	30日(水)【ボ有】	
こんだて	パン ○ ぎゅうにゅう ぶたにくのチリソース ポトフ コールスローサラダ ○ キャンディチーズ(ゆ2こ 中3こ)	ごはん ○ ぎゅうにゅう カラフルそばどどん はるさめスープ フルーツゼリーあえ	ごはん ○ ジョア(プレーン) はるやさいカレー かいそうサラダ ふくじんづけ	パン ○ ぎゅうにゅう とりにくのバジルやき オニオンスープ さつまいもサラダ	ごはん ○ ぎゅうにゅう はるまき マーボー豆腐 きゅうりのちゅうかつげ	ごはん ○ ぎゅうにゅう はるまき クリームシチュー イタリアンサラダ	ごはん ○ ぎゅうにゅう ぶたにくのかおりあげ ★ スナッペンどうのマヨあえ	
おかずのないよう	○ ぶたにく △ ねぶかねぎ △ しょうが △ こめこ かたくりこ □ さとう あぶら ケチャップ しょうゆ さけ チリパウダー ○ ウィナー □ じゃがいも △ たまねぎ だいこん △ にんじん コンソメスープ しお こしょう △ キャベツ △ きゅうり △ にんじん □ さとう フレンチドレッシング しょうゆ	○ とりにくミンチ △ ごぼう にんじん △ エリンギ しょうが △ コーン えだまめむきみ □ さとう あぶら かたくりこ しょうゆ みりん ○ ポークハム □ はるさめ △ たまねぎ △ にんじん △ チンゲンサイ □ ごま ちゅうかスープ しょうゆ しお △ おうとんロップづけ □ りんごカットゼリー □ ぶどうカットゼリー 入学・進級 お祝いメニュー	○ とりにく □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ はるキャベツ △ アスパラガス △ しょうが △ にんにく □ あぶら カレーウ カレーこ とんかつソース コンソメスープ こしょう ○ ツナ ○ わかめ △ もやし にんじん □ ゆずしょうゆドレッシング □ さとう しょうゆ △ ふくじんづけ	○ とりにく △ バジルペースト □ オリーブあぶら ワイン しょうゆ こしょう ○ ベーコン △ たまねぎ △ にんじん △ パセリ チキンピジョン コンソメスープ しょうゆ しお こしょう □ さつまいも △ きゅうり △ にんじん △ レモンかじゅう □ ノンエッグマヨネーズ こしょう しょうゆ	○ とりにく △ バジルペースト □ オリーブあぶら ワイン しょうゆ こしょう ○ ベーコン △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ △ ねぎ しょうが ○ みそ □ さとう ごまあぶら □ かたくりこ テンメンジャン トウバンジャン しょうゆ さけ しお △ きゅうり □ さとう ごまあぶら しょうゆ す しお 口座振替日	○ はるまき □ あぶら ○ どうふ ○ ぶたにくミンチ △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ △ ねぎ しょうが ○ みそ □ さとう ごまあぶら □ かたくりこ テンメンジャン トウバンジャン しょうゆ さけ しお △ きゅうり □ さとう ごまあぶら しょうゆ す しお 口座振替日	○ とりにく △ しょうが △ レモンかじゅう □ さとう かたくりこ しょうゆ みりん さけ ○ ベーコン □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ コーンペースト ○ ぎゅうにゅう □ パター □ こむぎこ □ あぶら コンソメスープ しお こしょう △ キャベツ △ きゅうり コーン □ イタリアンドレッシング □ さとう	○ ぶたにく △ しそごはんのもと □ こめこ かたくりこ □ あぶら しお こしょう ○ たまご ○ かまぼこ △ たまねぎ △ にんじん ねぎ △ えのきたけ □ かたくりこ しょうゆ しお だしこんぶ けずりぶし ○ ツナ △ スナッペンどう △ キャベツ △ にんじん □ ノンエッグマヨネーズ しょうゆ こしょう

楽しい給食時間のために

食事にふさわしい話をする。

よい姿勢で食べる。

よくかんで食べる。

※都合により食材が変更となる場合があります。
 ○印...おもにからだをつくるもとになるしよくひん
 □印...おもにエネルギーのもとになるしよくひん
 △印...おもにからだのちようしをととのえるもとになるしよくひん
 ★印...あたらしいメニュー
 ☺印...かみかみメニュー

4月の平均栄養供給量()は文部科学省基準

	小学校	中学校
エネルギー	598kcal (650)	761kcal (830)
たんぱくしつ	24.4g (26.8)	30.1g (34.3)



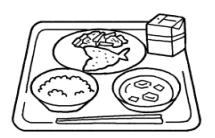
給食費について



小学校 低学年(1~3年)	
概算納付額	1食単価
3,900円	230円
小学校 高学年(4~6年)	
概算納付額	1食単価
4,100円	243円

中学校	
概算納付額	1食単価
4,400円	275円

※児童、生徒の副食食材費については一部、市が助成しています。



~ 今月使用する西脇市産の食材 ~

きんごま さつまいも キャベツ ねぎ ほうれんそう

給食では、西脇ファーマーズブランド※の農産物も積極的に使用しています。
 ※西脇市の環境に配慮した栽培方法で生産した農産物

4月の給食目標 給食の準備・後片付けを覚えよう

【給食当番の身支度・給食を食べる準備】

髪の毛が出ていませんか？
 マスクから鼻と口が出ていませんか？
 給食着は清潔ですか？
 爪は短く切っていますか？
 手をきれいに洗いましたか？
 体調は悪くないですか？

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

換気

【後片付け】

食べ残しは決まりを守ってもとそう
 食器に食べ物がついていないか確認しよう
 食器は決まったかごにもとそう
 配ぜん台をきれいにしよう

