



令和7年 4月 献立予定表 (A)

薩摩川内市立
川内学校給食センター



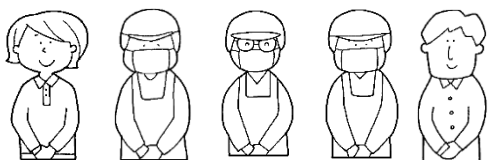
献立は市のホームページでも確認できます。

	こ ん だ て 名			おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
	主 食	牛乳	お か す					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
8 火	①むぎごはん 	②牛乳	③麻婆豆腐 ④切干大根の酢のもの	①こめ おおむぎ ③さんおんとう でんぶん ごまあぶら ④さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく とうふ だいず こめみそ	③たまねぎ たけのこ しいたけ ふかねぎ しょうが にんにく ④きりぼしだいこん にんじん キャベツ きゅうり	③こいくちしょうゆ トウバンジャン ちゅうかだし さんしょう ④うすくちしょうゆ す	625 756	27.8 33.2	下線(細字)の加工食品は、給食の原材料名【食物アレルギー対応用】に掲載してあります。 かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス アミノ酸 クリーム(植物性) 大豆 フレンチドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖類 香辛料 アミノ酸 増粘多糖類 香辛料抽出物 麦芽糖 寒天 ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 酵母エキス リン酸塩 カラギーナン L-グルタミン酸Na 香辛料抽出物 砂糖 いちごゼリー いちご ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 砂糖 増粘多糖類 酸味料 着色料 香料 ひじきの佃煮 しょうゆ 砂糖 干しひじき 寒天 ごま 酵母エキス クエン酸鉄Na ナタデココ ナタデココ 砂糖 酸味料 みかんゼリー みかん果汁 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 グラニュー糖 グル化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄Na 安全にすばやく！ 給食の準備をすこつ 給食当番はしやべらずに すばやく身支度をしよう 衛生面に気をつけて1人 分の適量を盛りつけよう 当番以外の人は配ぜんが 済んだら座って待とう
9 水	①たてわり 米粉入り パン 	②牛乳	③トマトスープ ④ツナマヨポテト	①こめこいりパン ③さんおんとう ④じゃがいも さんおんとう ノンエッグマヨネーズ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④かつおフレーク	③にんじん たまねぎ キャベツ しめじ えのきたけ セロリ ズッキーニ トマト にんにく ④にんじん コーン パセリ	③とりがらスープ コンソメ あかワイン うすくちしょうゆ こしょう ④うすくちしょうゆ こしょう	613 755	24.4 29.3	
10 木	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	③かぼちゃのみそ汁 ④豚肉と野菜の生姜炒め	①さつませんだいまい おおむぎ ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③あつあげ だいず しろいんげんまめ しろはなまめ こめみそ むぎみそ ④ぶたにく かんてん	③だいこん かぼちゃ にんじん ふかねぎ えのきたけ ④にんじん たまねぎ キャベツ にんにく しょうが アスパラガス	③にぼし ④こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ さけみりん	623 754	27.5 32.9	
11 金	①米粉入りパン 	②牛乳	③クリームシチュー ④フレンチサラダ	①こめこいりパン ③じゃがいも クリーム(植物性) とうにゅうマーガリン ④フレンチドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうにゅう	③にんじん たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム ④にんじん キャベツ きゅうり コーン	③しろワイン こめホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう	635 782	23.1 27.8	
14 月	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	③たけのこのうま煮 ④豚みそ	①さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも さんおんとう ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ ④ぶたにく だいず ちゅうけみそ ひよこまめ	③にんじん たけのこ こんにゃく グリーンピース ④にんじん にら しょうが	③うすくちしょうゆ さけみりん かつおぶし	629 761	27.9 33.3	
15 火	①米粉入りパン 	②牛乳	③白いんげん豆のスープ ④鶏肉のマスタードソース	①こめこいりパン ③さんおんとう ④でんぶん なたねあぶら ノンエッグマヨネーズ はちみつ さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく ③ベーコン しろいんげんまめ ④とりにく	③にんじん たまねぎ キャベツ パセリ	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ④つぶわりマスタード うすくちしょうゆ	646 802	26.7 32.6	
16 水	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	③さつま汁 ④きびなごのかば焼き ⑤いちごゼリー	①さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも ④でんぶん なたねあぶら さんおんとう ごまあぶら ⑤いちごゼリー	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ こめみそ むぎみそ ④きびなご	③だいこん にんじん ごぼう ふかねぎ こんにゃく しょうが ④しょうが	③かつおぶし ④こいくちしょうゆ さけみりん	632 756	27.1 32.3	
17 木	①りんごパン 	②牛乳	③山菜スパゲッティ ④ひじきサラダ	①コッペパン さとう ③スパゲッティ オリーブオイル ④さんおんとう ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④だいず ひじきのつくだに	①りんご ③にんじん たまねぎ こまつな しめじ わらび えのきたけ たけのこ にんにく ④にんじん きゅうり キャベツ コーン	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ	658 821	26.3 32.2	
18 金	①むぎごはん 	②牛乳	③ポークカレー ④オレンジミックス	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④ナタデココ みかんゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく	③にんじん たまねぎ カリフラワー グリーンピース ブルーベリー りんご ④りんご パイン おうとう みかん あまなつみかん みかんかじゅう	③カレールー ウスターソース	637 771	20.8 24.5	

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆
◆◆16日は【さつませんだい食育の日】です。◆◆

今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります

新学期が始まり、園児・児童・生徒の皆さんは新たな期待を胸に学校生活を送られていると思います。
学校給食のねらいは、毎日を健康で生き生きと生活できるようにするために食事、運動、休養の調和のとれた習慣を身につける必要があることを伝えることにあります。
給食センターでは、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生的な施設管理の下、安心・安全なおいしい給食の提供に努めています。今後も皆様の温かいご支援・ご協力をお願いいたします。
また、学校給食は保護者各位の費用負担(給食費)で成り立っています。給食費の納付についてご理解とご協力をお願いいたします。



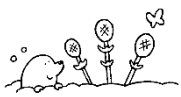
川内学校給食センター所長 竹村 義徳

毎月の献立予定表を

ご確認ください

毎月配付している献立予定表には、献立名や使用している食材などが書かれています。食べたことがない食材があったときは、ぜひご家庭で一度食べてみてください。家族で一緒に確認して、話題にしてみませんか。



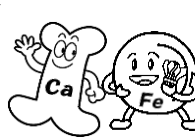


令和7年 4月 献立予定表 (A)

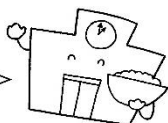
薩摩川内市立川内学校給食センター

	こ ん だ て 名			おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目（しょうゆ・味の素を除く）】
	主 食	牛乳	お か ず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
21 月	①コッペパン 	②牛乳	③つくねの中華スープ ④もずくのチャプチェ ⑤メープルジャム	①コッペパン ③ごまあぶら でんぶん ④ごまあぶら さんおんとう ごま ⑤メープルジャム	②ぎゅうにゅう ③ちゅうかつくね どうふ ④ぶたにく もずく	③キャベツ もやし にんじん しめじ チンゲンサイ しょうが ④たけのこ にんじん ピーマン たまねぎ しいたけ にんにく	③とりがらスープ ちゅうかだし うすくちしょうゆ さけ ④さけ こいくちしょうゆ こしょう	626 765	26.6 32.3	下線(細字)の加工食品は、給食の 原材料名【食物アレルギー対応 用】に掲載してあります。 メープルジャム ポリデキストロース 砂糖 カラメル メープルシュガー 香料 酸味料 中華つくね【小麦】 鶏肉 豚脂 たまねぎ にら ごま油 コーンスターチ パン粉 砂糖 大豆油 しょうゆ オイスターソース にんにく アミノ酸 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ビロリン酸鉄 つぼづけ 干し大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒精 米ぬか アミノ酸 ソルビトール 甘草 ステビア くちなし色素 酸味料 ノンエッグタルタルソース 食用植物油 醸造酢 水あめ 砂糖 ビクルス 大豆粉 たまねぎ ウコン 粉末状植物性たん白 香辛料 パセリ 酵母エキス レモン果汁 増粘多糖類 こんにやく 精粉 酸味料 ミヨウバン 香辛料抽出物 ウインナー 豚肉 でん粉(タピオカ・馬鈴薯・ トウモロコシ) 発酵調味料 砂糖 香辛料(ペッパー・ガーリック・ オニオンパウダー・メース) 白身魚フライ【小麦】 ホキ 小麦粉 パン粉 でんぶん 炭酸Ca ビロリン酸鉄 さけフレーク さけフレーク 大豆油 アミノ酸 パプリカ色素 着色料 トマトオムレツ【卵】 液卵 植物油 卵黄 たまねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 鶏肉 でん粉発酵調味料 植物油 食用卵殻粉 トレハロース 加工でんぶん かしわもち 上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 酵素 還元水あめ 柏葉 ハンバーグ 鶏肉 豚肉 たまねぎ でんぶん 粒状植物性たん白 豚脂 砂糖 トマトケチャップ 植物油 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 酵母エキス 加工でんぶん 炭酸Ca ビロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca たけのこごはんの具 たけのこ しょうゆ 鶏肉 油揚げ 鰹風味調味料 醸造調味料 酵母エキス 食用植物油 砂糖 昆布エキス ポークエキス 焼き豚 豚もも肉 砂糖 水あめ しょうゆ 酵母エキス レーグルタミン酸Na カラメル色素 香辛料抽出物 L-アスコルビン酸Na
22 火	①むぎごはん 	②牛乳	③じゃがいものそぼろ煮 ④野菜のつぼづけあえ ⑤ヨーグルト	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ざらめ でんぶん ④ごま ごまあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく だいず あつあげ ⑤ヨーグルト	③にんじん たまねぎ えだまめ しょうが こんにやく ④だいこん にんじん きゅうり つぼづけ	③さけ うすくちしょうゆ かつおぶし ④うすくちしょうゆ す	645 769	25.1 29.3	
23 水	①横割り コッペパン 	②牛乳	③ウインナーと野菜のスープ ④白身魚フライ ⑤ノンエッグタルタルソース	①コッペパン ③じゃがいも オリーブオイル ④なたねあぶら ⑤ノンエッグタルタルソース	②ぎゅうにゅう ③ウインナー ④しろみぎなフライ	③にんじん たまねぎ マッシュルーム ピーマン セロリ ズッキーニ	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ	628 764	26.3 31.5	
24 木	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	CaFeメニュー ③根菜のみそ汁 ④お茶入り魚 そぼろ	①さつませんだいまい おおむぎ ④ごま さんおんとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ むぎみそ こめみそ ④さけフレーク かつおフレーク しらすぼし	③だいこん にんじん れんこん ごぼう はねぎ ④えだまめ ちゃのは	③かつおぶし ④さけ みりん	628 760	29.1 34.9	
25 金	①バターロール パン 	②牛乳	③クラムチャウダー ④トマトオムレツ	①コッペパン ③じゃがいも クリーム(植物性) どうにゅうマーガリン でんぶん	①たまご ②ぎゅうにゅう ③とりにく あさり どうにゅう ④トマトオムレツ	③にんじん たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム	③とりがらスープ こめこホワイトルー コンソメ こしょう	661 835	27.9 34.6	
28 月	①たけのこ ごはん 	②牛乳	③あおさ汁 ④和風ハンバーグ ⑤かしわもち	①こめ おおむぎ ④さんおんとう でんぶん ⑤かしわもち	②ぎゅうにゅう ③どうふ あおさ ④ハンバーグ	①たけのこごはんのぐ ③にんじん だいこん えのきたけ ④だいこん なめこ はねぎ しょうが	③かつおぶし うすくちしょうゆ さけ ④うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん かつおぶし	642 768	23.3 27.7	
30 水	①くろざとう パン 	②牛乳	③しょうゆラーメン ④鶏肉の中華炒め	①コッペパン くろざとう ③ラーメン ごまあぶら ④さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③やきふた ゼラチン ④とりにく かんでん	③にんじん キャベツ もやし ぶかねぎ チンゲンサイ にんにく ④たまねぎ にんじん たけのこ ピーマン きくらげ にんにく	③とんこつスープ ちゅうかだし うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ さけ こしょう ④ちゅうかだし うすくちしょうゆ こしょう	617 774	28.4 34.9	

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆
◆◆ 24日は「CaFeメニュー」です。◆◆
※CaFeメニューとは：不足しがちな栄養素のカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多くとれるメニューです。



学校における食育とは



食育は生きる上での基本で知育、徳育、体育の基礎

となるべきものとされています。学校においては、
学校給食や食に関する指導を通して子どもたちが望ま
しい食習慣や食に関する知識
を身につけられるように
すすめていきます。

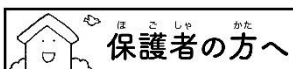


登校前に **毎日朝ごはん**



給食時間の約束

茶わんや汁わんは手に 持って食べよう 	好ききらいをしないで 食べよう 	口に食べ物を入れたまま 話さないようにしよう 
食べている途中で立ち 歩かないようにしよう 	食事中にきたない話は やめよう 	よくかんで楽しく 食べよう 



保護者の方へ

毎月、各家庭に『献立予定表』をお届けします。献立名と、その料理に使用している食品には同じ番号をつけてい
ます。使用する食品は、体内でののはたらきにより3つに分けています。下線が引いてある食品は、右端の欄に主な原材料を書いています。
『給食の原材料名【食物アレルギー対応用】』として、給食で使用頻度の 高い食材の原材料を記載したB4サイズの資料を別紙にて配布い
たします。献立予定表とあわせて食物アレルギーの確認にご活用ください。この資料は、1年間大切に保管してください。