



令和7年 4月 献立予定表 (B)

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					エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)		
8 火	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 ソニエッグマヨネーズ 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 えのきだけ 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	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。
9 水	①むぎこはん 	②牛乳 	③麻婆豆腐 きりほししたいこん す 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 たいす こめみそ	③たまねぎ たけのこ しいだけ ふかねぎ しうが にんにく ④きりほししたいこん にんじん キャベツ きゅうり	③こいくちしょうゆ トウバンジヤン 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	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 食用植物油脂 酿造酢 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 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 いちごゼリー いちご ぶどう糖果糖液波 寶どう糖 水溶性食物繊維 砂糖 増粘多糖類 酸味料 着色料 香料 メープルジャム ボリデキストロース 砂糖 カラメル メープルシュガー 香料 酸味料 寒天 中華つくね【小麦】 鶏肉 豚脂 たまねぎ にら ごま油 コーンスターク 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
10 木	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 こめこホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう	635 782	23.1 27.8	安全にすばやく! 給食の準備をするこつ
11 金	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳 	③かぼちゃのみそ汁 じる 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 だいす 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 えのきだけ ④にんじん たまねぎ キャベツ にんにく しうが 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	いちごゼリー いちご ぶどう糖果糖液波 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 メープルジャム ボリデキストロース 砂糖 カラメル メープルシュガー 香料 酸味料 寒天 中華つくね【小麦】 鶏肉 豚脂 たまねぎ にら ごま油 コーンスターク 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
14 月	①米粉入りパン 	②牛乳 	③白いんげん豆のスープ とりにく 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 ソニエッグマヨネーズ はちみつ さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③ペークン 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つぶりマスター うすくちしょうゆ	646 802	26.7 32.6	安全にすばやく! 給食当番はしゃべらずに すばやく身支度をしよう
15 火	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳 	③たけのこのうま煮 に 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 だいす ちやうけみそ ひよこまめ	③にんじん たけのこ こんにゃく グリンピース ④にんじん にら しうが	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	安全にすばやく! 給食当番はしゃべらずに すばやく身支度をしよう
16 水	①りんごパン 	②牛乳 	③山菜スペゲッティ ④ひじきサラダ	①コッペパン さとう ③スペゲッティ オリーブオイル ④さんおんとう ソニエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③とりにく ペークン ④だいす 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 えのきだけ たけのこ にんにく ④にんじん キュウリ 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	安全にすばやく! 衛生面に気をつけて1人 ぶん てきりょう も 分の適量を盛りつけよう
17 木	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳 	さつませんだいまい食育の日 ③さつま汁 じる 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 ④ぶたにく だいす ちやうけみそ むぎみそ ⑤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	安全にすばやく! 当番以外の人は配せんが すわ 済んだら座って待とう
18 金	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 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ちゅううかつくな とうふ ④ぶたにく もずく	③キャベツ もやし にんじん しめじ チングンサイ しうが ④たけのこ ピーマン にんじん たまねぎ しいだけ 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	安全にすばやく! まいつき こんだてよていひょう 毎月の献立予定表を かくにん ご確認ください

◆◆【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。◆◆

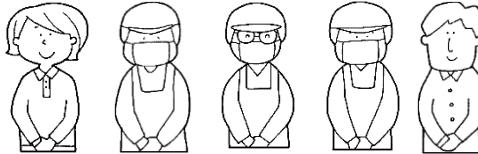
◆◆17日は【さつませんだいまい食育の日】です。◆◆

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・生徒の皆さんに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
とご協力を願いいたします。



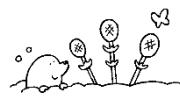
川内学校給食センター所長 竹村 義徳

まいつき こんだてよていひょう
毎月の献立予定表を

かくにん
ご確認ください

まいつきはいふ
毎月配付している献立予定表には、献立
めい しょう
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時は、
たべて いちどた
ぜひ家庭で一度食べてみてください。家
ぞく いっしょ
族と一緒に確認して、話題にしてみせん
か。





令和7年 4月 献立予定表 (B)

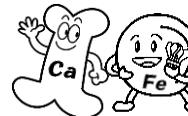
薩摩川内市立川内学校給食センター

	こんだて名		おもにエネルギーのものとなる食品	おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	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(しょうゆ味の小麦は様く)】	
	主食	牛乳					エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)		
21 月	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ごめ 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ふたにく	③にんじん たまねぎ カリフラワー グリンピース ブルーン 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 ウスターーソース	637 771	20.8 24.5	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。
22 火	①ホーリング コッペパン 	②牛乳	③ウィ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ウィンナー ④しほみさかなフライ	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	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 ゲル化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄Na ノンエッグタルタルソース 食植物油脂 醸造酢 水あめ 砂糖 ピクリス 大豆粉 たまねぎ ウコン 粉末状植物性たん白 香辛料 バセリ酵母エキス レモン果汁 増粘多糖類 こんにゃく精粉 酸味料 ミヨウバン 香辛料抽出物 ワイン 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】 示す 小麦粉 パン粉 でんぶん 炭酸Ca ピロリン酸鉄 ヨーグルト【乳】 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全脂乳 ゼラチン 寒天 香料 種菌 乳酸カルシウム ピロリン酸鉄 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 トマトオムレツ【卵】 液卵 植物油脂 卵黄 たまねぎ トマトケチャップ マトマトピューレ 鶏肉 でん粉発酵調味料 植物油脂 食用卵殻粉 レアロース 加工でんぶん さけフレーク さけフレーク 大豆油 アミノ酸 ハブリカラ色素 着色料 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 レアスコルビン酸Na 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 植物油脂 乾燥マッシュボーテト 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 ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca だけのこごはんの具 だけのこ しょうゆ 鶏肉 油揚げ 鰯風味調味料 醸造調味料 酵母エキス 食用植物油脂 砂糖 昆布エキス ポークエキス
23 水	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ごめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら さらめ 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 だいす 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 こんにゃく あつあげ ④だいこん 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	645 769	25.1 29.3	
24 木	①バーロール 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) と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 とうにゅう 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 コンソメ こしょう	661 835	27.9 34.6	
25 金	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	Cafeメニュー ③根菜のみぞ汁 ④お茶入り魚 そぼろ	①さつせんだいまい 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 おぶらあげ 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 れんこん ごぼう はねぎ ④えだまめ ちゃんのは	③かつおぶし ④さけ みりん	628 760	29.1 34.9	
28 月	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やきぶた せらチン ④とりにく かんてん	③にんじん キャベツ もしやし ふかねぎ チングンサイ にんにく ④たまねぎ にんじん だけのこ 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	
30 水	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ごめ 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とうふ 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 えのきだけ 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	

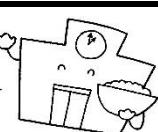
◆◆ 【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆

◆◆ 25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、德育、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ます。

登校前に 毎日朝ごはん



給食時間の約束



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。