



2025年4月9日
町田市立町田第一小学校

4月の給食指導目標：給食の準備をきちんとしよう

ご入学、ご進級おめでとうございます

新学期がスタートし、2～6年生は4月10日から、1年生は16日から給食が始まります。子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、安全でおいしい給食を給食室一同力を合わせて作っていきます。よろしくお願いいたします。



給食室メンバーは・・・

【栄養士】中村【調理員】中島、田中、成松、平本、大石、北村、児玉、永野、長谷川、向林、村松です。

～給食室からのお願い～

洗った手をふくための衛生的なハンカチを毎日ご用意ください。また、配膳時に使用するマスク、ナフキン他、口をふくタオル又はハンカチを持ってきてください。配膳時、マスクは全員使用しますので忘れずに持ってきてください。

また、給食当番さんは爪を短く切る、髪の毛の長い人はまとめることのご協力をお願いします。週末に白衣・帽子・袋を持ち帰ります。次の給食当番さんに渡すため、洗濯・アイロンがけをして（より衛生的にたもつため）、週明けに持ってきてください。みんなで使うものなので、大切にしてください。



学校給食が始まります

学校給食は教育活動の一つであり、学校給食法に基づき、以下の七つの目標を達成できるような給食づくりや給食を通じた食に関する指導を行っていきます。

健康な体をつくる



よい食べ方を学ぶ



人と関わる



食べ物に感謝する



働くことを尊ぶ



食文化を未来に伝える



社会のしくみを学ぶ



2025年2月25日～3月の使用生鮮食品の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
にんじん	千葉・鹿	白菜	群馬・茨城	菜の花	町田	こねぎ	静岡	さわら	韓国
	児島	れんこん	茨城	えのき	長野	玉ねぎ	北海道	シシャモ	岡山・徳島
大根	千葉・神奈川	ピーマン	茨城	にら	茨城・栃木	いちご	栃木	坊主銀宝	アメリカ
キャベツ	愛知	ねぎ	埼玉・千葉	チンゲン菜	茨城	りんご	青森	銀鮭	チリ
きゅうり	群馬・宮崎	ごぼう	青森	じゃが芋	北海道	柑橘類	愛媛	サバ	ノルウェー
にんにく	青森	小松菜	町田	セロリ	静岡	豚肉	群馬・神奈川	黒むつ	ニュージーランド
生姜	高知・熊本	もやし	栃木・福島	ホウレンソウ	東京	鶏肉	岩手・宮崎	イカ	ペルー
パプリカ	高知	かぶ	東京・神奈川	米	山形	エビ	インド・ミャンマー・インドネシア		



4月分学校給食献立表

日	献立名	牛乳	主な材料名			1人1日たんぱく質 脂質 食塩相当量	備考
			黄の仲間 熱や力の元になる	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える		
10月	桜おこわ 魚の照り焼き すまし汁 梅肉和え		もち米, 米, 赤米, 砂糖, あられ麩	牛乳, さわら, 鶏肉, 絹豆腐	ゆかり, しょうが, にんじん, えのき, ねぎ, みずな, もやし, こまつな, しめじ, 梅びしお	556 kcal 26.5 g 15.3 g 1.9 g	進級 おめでとうございます お祝いとして、季節の桜の花の塩漬けを使った桜おこわにしました。春を感じてほしいと思います。ゆかりも入れて、食べやすくします。
11月	ゴマ塩ご飯 焼きシシャモ 肉じゃが煮 オノンドレッシングサラダ		米, ごま, 油, つきこんやく, じゃがいも, 砂糖	牛乳, 子持ちししゃも, 豚肉	にんじん, 玉葱, グリンピース, きゅうり, キャベツ, りんご	595 kcal 23.3 g 20.4 g 2.1 g	オノンドレッシングサラダ
14月	鶏そぼろご飯 魚の塩焼き みそ汁 白菜とえのきのお浸し		米, 油, 砂糖, じゃがいも	牛乳, 鶏ひき肉, ほっけ, 油揚げ, わかめ, みそ, 糸削り	しょうが, 玉葱, ねぎ, だいこん葉, はくさい, にんじん, こまつな, えのき	548 kcal 30.4 g 17.6 g 3.0 g	旬の新たまねぎが入ったドレッシングを給食室でつくり、野菜に和えます。
15日	アスパラピラフ スパニッシュオムレツ コンソメスープ 果物		米, 豆乳バター, 油, じゃがいも, 砂糖	牛乳, ウィナー, ポークハム, たまご, 生クリーム, チーズ, ベーコン	玉葱, にんじん, コーン, アスパラガス, えのき, ピーマン, トマト, パセリ, 清見オレンジ	561 kcal 19.8 g 23.0 g 2.7 g	 てあらい みじたく はいぜん あじわい
16日	丸パン 手作りコロッケ ゆでキャベツ ミネストローネスープ		丸パン, 油, じゃがいも, ポテトフレーク, こむぎこ, パン粉, 油, マカロニ	牛乳, 豚肉, 大豆	玉葱, にんじん, キャベツ, にんにく, セロリー, トマト, かぶ	612 kcal 23.7 g 24.4 g 3.0 g	手作りコロッケ 1年生の給食初日は配りやすいようにパンとコロッケにしました。コロッケは給食室で手作りします。出来たてのコロッケはともおいしいです。お楽しみに！
17日	麦入りご飯 マーボー豆腐 じゃがいも入りナムル 果物		米, おおむぎ, 油, 砂糖, でん粉, じゃがいも, ごま	牛乳, 豚肉, テンメンジャン, みそ, 絹豆腐	しょうが, にんにく, たけのこ, 椎茸, にんじん, にら, ねぎ, もやし, こまつな, いちご	568 kcal 25.3 g 21.4 g 2.2 g	たけのこのオイスターソース炒め 豚肉と旬のたけのこや野菜を炒めて、オイスターソースで味付けします。
18日	わかめご飯 たけのこのオイスターソース炒め みそ汁 果物		米, ごま, 油, 砂糖, でん粉	牛乳, 炊込わかめ, 豚肉, 豆腐, みそ	にんにく, たけのこ, にんじん, ピーマン, エリンギ, だいこん, ねぎ, だいこん葉, テコポン	551 kcal 24.8 g 20.3 g 2.2 g	たけのこご飯 旬のたけのこを給食室で煮てご飯に混ぜます。春の味をあげてください。
21日	たけのこご飯 サバのゴマみそだれ すまし汁 ゆかりもやし		米, もち米, 砂糖, ごま	牛乳, 油揚げ, 鶏肉, さば, みそ, 豆腐, 糸けずり	椎茸, にんじん, グリンピース, たけのこ, しょうが, えのき, ねぎ, みずな, もやし	543 kcal 29.0 g 18.9 g 2.8 g	マーボー大豆の2色丼 マーボー豆腐の豆腐の代わりに大豆を入れたものと、野菜のナムルをご飯にのせて食べます。
22日	マーボー大豆の2色丼 わかめスープ 果物		米, おおむぎ, 油, 砂糖, ごま	牛乳, 豚肉, 大豆, 絹豆腐, わかめ	玉葱, こまつな, にんじん, もやし, ねぎ, はるか	546 kcal 22.7 g 18.3 g 2.5 g	若草団子 よもぎを白玉団子の生地に練り込んで、丸めてゆでます。きなこをまぶして提供します。
23日	きつねうどん 若草団子 野菜の昆布和え 果物		うどん, 白玉粉, 上新粉, 砂糖	牛乳, 豚肉, 油揚げ, 絹豆腐, きな粉, 昆布	にんじん, 玉葱, 椎茸, ねぎ, こまつな, よもぎ, キャベツ, きゅうり, だいこん, テコポン	530 kcal 24.0 g 19.9 g 1.9 g	鶏からピラフ 鶏のから揚げをご飯にまぜます。人気メニューの1つです。
24日	とりからピラフ 豆乳スープ 野菜のレモン和え 果物		米, 砂糖, でん粉, 油, 豆乳バター, ごま	牛乳, 鶏肉, ベーコン, 豚肉, 豆乳	にんじん, しめじ, グリンピース, 玉葱, コーン, クリームコーン, こまつな, きゅうり, キャベツ, レモン汁, 清見オレンジ	563 kcal 23.8 g 22.1 g 2.7 g	ミルクゼリーいちごソース 牛乳で作ったゼリーの上に、旬のいちごで作ったソースをかけて提供します。
25日	カレーライス 六品目のサラダ ミルクゼリーいちごソース		米, むぎ, 油, じゃがいも, 米粉, ごま, 砂糖, コーンスターチ	牛乳, 鶏肉, ひよこまめ, チーズ, しらす干し	にんにく, しょうが, セロリー, 玉葱, にんじん, りんご, だいこん, コーン, キャベツ, えだまめ, いちご, レモン汁	616 kcal 22.9 g 15.7 g 2.2 g	
30日	ご飯 トマトシチュー 青のリビーンズ ひじきのサラダ		米, 油, じゃがいも, 豆乳バター, こむぎこ, かたくり粉, 砂糖	牛乳, 豚肉, 大豆, あおのり, ひじき	セロリー, 玉葱, にんじん, しめじ, トマト, 葉だいこん, きゅうり, もやし, レモン汁	610 kcal 23.3 g 23.3 g 2.1 g	

今年度も給食室一同、安全・安心な給食を作っていきます。よろしくお願いたします。
上記献立は、学校行事・食材購入などにより変更することがあります。
給食で食物アレルギーの原因食物の除去を希望される方は管理指導票等の書類の提出と面談が必要となります。
管理指導票等の書類が必要な方は、養護教諭、栄養士までご連絡ください。