

4月の学校給食こんだて (令和7年度)

第2ブロック 北区・西区・中村区

【めあて】 いろいろな食品を知ろう

名古屋市教育委員会

日	曜	こんだて	除去食	食品の主なはたらき		
				エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
11	金	ごはん とりめし みそ汁		油、砂糖	鶏肉、油揚げ	糸こんにゃく、にんじん、ごぼう、干しいたけ
					高野豆腐、もずく 信州みそ	ねぎ
				砂糖		ぶどう
回数調整のため給食カット						
14	月	ソフトめん フライビーンズ 牛乳 乳酸菌飲料		油、砂糖、でん粉	牛肉、豚肉、棒はんぺい みそ	にんじん、たまねぎ
				でん粉、油、砂糖	だいず	
				砂糖	脱脂粉乳	
15	火	ごはん まぜまぜジャンバラヤ コーンスープ 牛乳	◎	ひよこ豆、油	鶏肉、ポークウインナ	たまねぎ、トマト、ピーマン、にんにく
				バター、油、小麦粉、砂糖	脱脂粉乳、生クリーム	とうもろこし、パセリ
16	水	ブレーン ロールパン ミニハンバーグ 牛乳		油、じゃがいも	豚肉	にんじん、たまねぎ
				油、米粉パン粉	だいず、豚肉、鶏肉	たまねぎ
17	木	ごはん 生揚げと豚肉のみそいため煮 すまし汁 りんごゼリー 牛乳		油、砂糖	豚肉、生揚げ、みそ	にんじん、たけのこ、さやえんどう、ねぎ しょうが
					ゆば、わかめ	水耕ねぎ
				砂糖		りんご
18	金	ごはん 肉じゃが ぱらぱらフレーク 牛乳		じゃがいも、油、砂糖	豚肉	糸こんにゃく、にんじん、たまねぎ
				油、砂糖	まぐろ油漬	にんじん、しょうが
21	月	サンド イッチ ロールパン オニオンスープ マーマレード 牛乳		砂糖、小麦粉、でん粉、油	鶏肉	しょうが
				油		とうもろこし、パセリ
					ベーコン	たまねぎ、パセリ
				マーマレード(袋)		
22	火	麦ごはん ハヤシチュー きゅうりのしょうゆづけ はっ酵乳 牛乳		じゃがいも、油、小麦粉	豚肉	にんじん、たまねぎ、にんにく
					けずりぶし	きゅうり
				砂糖	全粉乳、脱脂粉乳	
23	水	中華めん 野菜しょうゆラーメン チキンナゲット 牛乳		油、でん粉	豚肉、いか	にんじん、チンゲン菜、もやし、ねぎ、にんにく
				小麦粉、米粉、でん粉、油	鶏肉	
24	木	ごはん あじのカレー揚げ とうふの五目スープ 牛乳 さくらソーダゼリー		小麦粉、でん粉、油	あじ	
				でん粉	ベーコン、とうふ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、干しいたけ
				砂糖		さくらんぼ
25	金	ごはん ドライカレー わかめサラダ 牛乳		レンズ豆、油、小麦粉	牛肉	にんじん、たまねぎ、にんにく
				油、砂糖	ハム、わかめ	きゅうり、とうもろこし

* ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。

* アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。

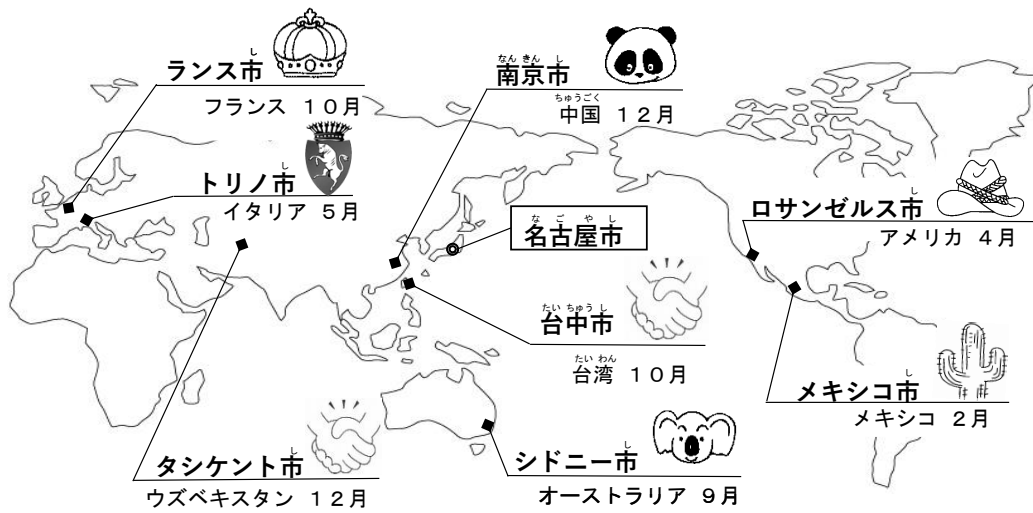
* 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。

* 名古屋市公式ウェブサイト(<http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html>)に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日曜	こんだて		食品の主なはたらき												
			エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる								
28月	ごはん	梅じそささみフライ	小麦粉、パン粉、米粉、油		鶏肉		青じそ、梅								
		おかかキャベツ			けずりぶし		にんじん、キャベツ								
		牛乳	豆乳みそスープ	油、でん粉		鶏肉、豆乳、信州みそ		にんじん、たまねぎ、ねぎ、にんにく							
30水	ごはん	ミートボールスープ	小麦粉、パン粉、油、でん粉		だいた、牛肉、豚肉、鶏肉		たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな								
		まぜこみわかめ			しらす干し、わかめ		水耕ねぎ								
		牛乳	ヨーグルト	砂糖		全粉乳、脱脂粉乳、加糖練乳									
1か月平均			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
			616	22.7	18.3	326	78	2.5	3.0	A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	4.4	2.1

- * 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- * とりめし、梅じそささみフライは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。
- * 豆乳みそスープは新献立です。

名古屋市の「姉妹友好都市」「パートナー都市」を紹介します

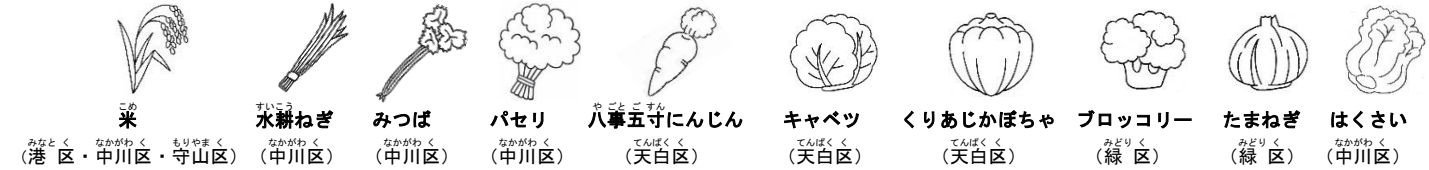


名古屋は、ロサンゼルス市・メキシコ市・南京市・シドニー市・トリノ市・ランス市の6つの都市と「姉妹友好都市」として提携し、国際交流を進めています。

また、台中市・タシケント市の2つの都市と、観光・文化交流の分野での「パートナー都市」として、提携をしています。

給食では提携した月に、それぞれの都市のある国の特徴的な料理を取り入れた特別献立を実施しています。

給食で使われる、名古屋産の米や野菜を紹介します



()の中は、主な産地です。

今月のめあて「いろいろな食品を知ろう」

食品は、含まれている主な栄養素が体の中でのどのような働きをするかによって、3つのグループに分けることができます。3つのグループの食品をそろえて食べると、栄養バランスの良い食事になります。給食は3つの働きの食品がそろるように考えられています。

主にエネルギーのもとになる
ごはん、パン、めん、いも、砂糖、油など

主に体をつくるもとになる
魚、肉、卵、牛乳、大豆、海そうなど

主に体の調子を整えるもとになる
野菜、果物、きのこなど

<保護者のみなさまへ>

台風、大雨、地震等に備え、あらかじめ非常用給食【ごはん及び野菜カレー(レトルトパウチ食品)】を学校に用意し、緊急の場合には、これで給食を実施することにしています。なお、この非常用給食を使用しなかった場合は、通常の献立の中に組み入れて使用する予定です。また、災害が重なり非常用給食の在庫がなくなった場合は、弁当持参をお願いすることがあります。

学校給食では、愛知県産の米と牛乳を使用し、地産地消をすすめています。その他の主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を名古屋市公式ウェブサイトに掲載しています。