

日	曜日	牛乳	献立名	赤群 (血や肉をつくるもの)	黄群 (力や体温となるもの)	緑群 (体の調子をよくなるもの)	エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	説明
11	木	○	コッペパン(背スライス) 豚肉とキャベツの煮込み チリコンカン	牛乳 豚肉 フランクフルト 大豆 いんげん豆	コッペパン 米ぬか油 じゃがいも 米粉	にんにく セロリ 人参 玉ねぎ キャベツ	591	27.6	給食スタート(11日) ご進級おめでとうございます。いよいよ令和6年度の給食が始まります。調理場では、みなさんが毎日元気に過ごせるように、おいしくて安全な給食を届けられるよう、職員一同、力を合わせてがんばります。1年間よろしくお祈りします。
12	金	○	ご飯 麻婆豆腐 チンゲン菜のオイスター炒め	牛乳 豚肉 みそ豆腐 ベーコン	米 米ぬか油 砂糖 でん粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 干しいたけ たけのこ 長ねぎ 緑豆もやし チンゲン菜	603	25.8	
15	月	○	若竹ご飯 肉じゃが 小松菜のじゃこ和え	牛乳 豚肉 さつまいも 揚げちりめんじゃこ	若竹ご飯 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 ごま油	人参 玉ねぎ こんにゃく いんげん 緑豆もやし 小松菜	630	25.6	たけのこ(15日) 若竹という名前は、わかめ(若芽)とたけのこ(竹の子)を合わせた料理につけられます。ご飯だけではなく、若竹煮や若竹汁など、若竹と名のつく料理は他にもあります。わかめもたけのこもどちらも春に旬をむかえる食べ物です。
16	火	○	ご飯 ホキの甘酢だれ 中華風野菜スープ いんげんソテー	牛乳 ホキ 鶏肉 豆腐 ベーコン	米 でん粉 米ぬか油 砂糖	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ きくらげ にら 長ねぎ いんげん とうもろこし	590	22.0	
17	水	○	ポークカレー(麦ご飯) アスパラとコーンのサラダ	牛乳 豚肉 チーズ	麦ご飯 米ぬか油 じゃがいも 砂糖 パター 小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ とうもろこし アスパラガス	687	21.7	世界の料理(イギリス) スコッチフロス(麦と野菜のスープ)(19日) スコッチフロスは、イギリスのスコットランドで有名な料理で、肉や野菜、大麦などを入れて煮込んだ具だくさんのスープです。本場では羊や牛の肉を使うことが多いですが、給食では豚肉を使って作ります。スープに使用した麦は「押麦」と言って、蒸した大麦を押しつぶして乾燥させたものです。おなかの調子を良くする食物繊維が豊富で、プチプチとした食感を楽しむことができます。
18	木	○	ご飯 凍り豆腐の卵とじ にらともやし炒め	牛乳 鶏肉 凍り豆腐 鶏卵	米 米ぬか油 砂糖	人参 玉ねぎ こんにゃく 干しいたけ グリンピース ぶなしめじ 緑豆もやし にら	603	26.7	
19	金	○	キャロット食パン ハンバーグトマトソース スコッチフロス(麦と野菜のスープ) ジャーマンポテト	牛乳 ハンバーグ 豚肉 ベーコン	キャロットパン 米ぬか油 砂糖 でん粉 大麦 じゃがいも	にんにく 玉ねぎ トマト 人参 キャベツ	673	26.1	

ご入学・ご進級

おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事です。子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めています。



保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。ご家庭での食事作りの参考にするなど、ご活用ください。お子さんと一緒に読んでいただければと思います。
給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。また、よく噛んで食べることや、魚の骨の取り方などについてもご家庭でお子さんに伝えておいていただくと大変助かります。



学校給食に関するお知らせ

第一調理場の炊飯設備(災害時用)を活用したご飯の提供について

稲城市では、第一調理場と第二調理場の2施設で市内の公立小中学校の給食提供を行っています。第一調理場には、災害時の使用を想定した炊飯設備が設置されています。この設備を活用して月に1回程度第一調理場で炊飯したご飯の給食提供を行っています。稲城市内の小・中学校を下表の3つのグループに分け、グループの提供予定日に給食提供する予定です。

区分	学校名	調理場炊飯のご飯提供予定日
Aグループ	稲城第一小学校、稲城第三小学校、稲城第四小学校、稲城第六小学校、稲城第七小学校、南山小学校	令和6年4月22日(月)
Bグループ	稲城第二小学校、向陽台小学校、城山小学校、長峰小学校、若葉台小学校、平尾小学校	令和6年4月23日(火)
Cグループ	稲城第一中学校、稲城第二中学校、稲城第三中学校、稲城第四中学校、稲城第五中学校、稲城第六中学校	令和6年4月25日(木)



稲城市HP
「学校給食」ページ

©稲城市立学校給食共同調理場の「よてい献立表・給食だより」や食物アレルギーなどの学校給食に関する情報はインターネット上でも見ることができます。(左記QRコードを読み込みアクセスしてください。)



Instagram始めました!
稲城市の学校給食【公式】

QRコード
クックパッド
「稲城市学校給食のキッチン」

日	曜日	牛乳	献立名	赤 群 (血や肉をつくるもの)	黄 群 (力や体温となるもの)	緑 群 (体の調子をよくするもの)	エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	説明
22	月	○	ご飯 鶏みそカツ 桜かまぼこのすまし汁 小松菜と油揚げの煮びたし	牛乳 鶏肉 豆乳 みそ そ かまぼこ 油揚げ	米 でん粉 米パン粉 米ぬか油 砂糖	にんにく 人参 大根 長ね ぎ キャベツ ぶなしめじ 小 松菜	626	24.6	調理場炊飯 (22~25日) 第一調理場には、ご飯を炊くための炊飯設備が設置されています。この炊飯設備は防災設備としての役割を担っています。炊飯設備を利用して、第一調理場で炊いたご飯を各校に月1回程度提供する予定です。(詳細は表面下部のお知らせをご覧ください。)
23	火	○	ご飯 春野菜の煮物 春雨サラダ	牛乳 鶏肉 さつま揚 げ ハム	米 米ぬか油 じゃが いも 砂糖 緑豆春雨	生姜 ごぼう 人参 玉ねぎ こんにやく 干しいたけ た けのこ いんげん 緑豆もや しきゅうり	609	23.3	
24	水	○	ココアパン(食パン) クリームシチュー 海藻とじゃこのサラダ ニューサマーオレンジ(柑橘)	牛乳 ベーコン 鶏肉 生クリーム ちりめん じゃこ 海藻 わかめ	ココアパン 米ぬか 油 じゃがいも パ ター 小麦粉 ごま油 砂糖	玉ねぎ 人参 マッシュル ーム グリンピース キャベツ ニューサマーオレンジ	646	23.7	ニューサマーオレンジ (24日) 別名「日向夏」とも呼ばれ、江戸時代に宮崎県で見つかった品種で、ゆずの種から偶然に実ったものではないかと考えられています。表皮は明るい黄色で厚みがあり、皮と実の間にふわふわとした白い部分があるのが特徴で、さわやかな甘みと酸味があります。
25	木	○	ご飯 さわらのねぎみそだれ 若竹汁 肉入りきんぴら	牛乳 さわら みそ 豆 腐 わかめ 豚肉	米 米ぬか油 砂糖 でん粉 ごま ごま油	にんにく 長ねぎ 人参 た けのこ えのきたけ ごぼう こんにやく	591	27.9	
26	金	○	ミートソース(ゆでスパゲティ) 枝豆とキャベツのサラダ	牛乳 豚肉	スパゲティ 米ぬか 油 米粉 砂糖	セロリ 玉ねぎ 人参 マッ シュルーム キャベツ パ リカ 枝豆	608	25.7	ご当地給食(奈良県) 豆乳仕立ての飛鳥汁 (30日) 飛鳥汁は、牛乳や鶏肉、季節の野菜が入ったみそ仕立ての汁もので、奈良県の伝統料理です。飛鳥時代に中国の旧王朝である唐から牛乳と鶏肉料理が伝わり、貴族の間で食べられていたと言われています。給食では、牛乳の代わりに豆乳を使います。豆乳と味付けに使ったみそは、どちらも大豆からできているので相性が良く、まろやかな味わいになります。
30	火	○	ご飯 ほっけの竜田揚げ 豆乳仕立ての飛鳥汁 キャベツのごま酢和え	牛乳 ほっけ 鶏肉 豆乳 みそ 油揚げ	米 でん粉 米ぬか 油 さつまいも 砂糖 ごま	生姜 人参 大根 キャベツ えのきたけ	646	25.9	
* 材料等の都合により変更になることがあります。 * 小学校の基準値は中学年を基にしています。 * 給食の持ち帰りはできません。 * 給食開始日、終了日、提供日は各学校・学年によって異なる場合があります。							稲城市の平均値	623	25.1
							学校給食摂取基準	650	21~32

稲城市の学校給食について

食材

- 旬の食材の使用を心がけ、なるべく国産のものを使用しています。
- 加工品等は、無添加のものを極力選んでいます。
- 市内農家、姉妹都市、友好都市の方々の協力、JA東京みなみと市役所経済課の連携により、地場産農産物と産直農産物等を積極的に活用しています。

栄養

文部科学省が策定した「学校給食摂取基準」に基づき、エネルギー・たんぱく質・脂質は1日の摂取基準量の1/3を、比較的摂りにくいカルシウム・ビタミン類は1/2程度を取れるよう心がけています。

献立

- 日本の食文化を伝えていくために、和食の献立や行事食や郷土料理を取り入れています。
- 世界の料理等を取り入れ、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。

学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h4>食事の重要性</h4> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省『食に関する指導の手引-第二次改訂版-』(H31.3)

☆ 給食費は納期限までにお支払いください。
4月分・5月分の給食費の口座振替日は5月31日(金)です。2か月分合わせて口座振替させていただきますお忘れの無いよう指定口座への入金をお願いします。給食費は法律に基づき、保護者の皆様に食材料費として公平にお支払いいただくものですので、未納がないようお願いいたします。毎回、指定口座の残高不足により振替が出来ない方が多々見受けられますので、必ず振替日の前日【5月30日(木)】までに指定口座にご用意ください。(学校給食費の未納には法的措置を講じております)

☆ 長期欠席等により給食を停止したいときは、お早めに学校にお申し出ください。停止のお申し出がない期間は給食費がかかります。

☆ 学校給食では、お子さんに安全・安心な食事を食べていただくことを最優先に運営しております。そのため、材料の仕入れの段階等の問題により、急遽一部の給食提供ができなくなる場合もございます。その際には、別の日での献立等で調整させていただきますので、給食費の返還はいたしかねますが、ご理解くださいますようお願いいたします。

【学校給食費に関するお問い合わせ・ご相談】稲城市教育委員会学務課 042-378-2111内線652