

給食だより 4月

2024年(令和6年)
福山市教育委員会
(学校保健課)

今日の給食について知ろう

ご入学・ご進級おめでとうございます

子どもたちの心と体の健康を願い、心を込めて、安全でおいしい給食作りに努めます。

毎月の給食だよりでは、食に関する情報をお知らせします。お子様と一緒にご覧いただき、食について話題にしてみてください。



福山市の学校給食を紹介します！

先生！
野菜や肉の値段は上がっているけど、今年も給食は、小学校が255円、中学校が290円のままだんですね。

それはね、値上がり分を福山市が補っているからなんですよ！

そうなんだ！
じゃあ今年も安心して、栄養満点の給食が食べられるね！

デザート

季節の果物やヨーグルト、ゼリー等がつく日もあります。

主食

ごはん…週に4回
パン…週に1回
※学年によって量や大きさが異なります。



牛乳

毎日1本(200ml)つきます。
血液や筋肉をつくるたんぱく質、骨を丈夫にするカルシウムを効率良くとることができます。

副食(おかず)

旬の食材や地場産物を使った献立、行事食、郷土料理を取り入れています。また、加工食品はできるだけ少なくし、「手作り」と減塩に取り組んでいます。

ご家庭でも声掛けとサポートをお願いします

- ☆ よく噛んで食べよう
- ☆ みかんなどの皮をむいてみよう
- ☆ 魚の骨を取ってみよう
- ☆ ふりかけなどの小袋を開けられるようになろう



福山市では、ホームページとInstagramで給食の人気レシピや調理動画を紹介しています。ぜひご覧ください。

福山市 学校給食

検索



FUKUYAMA_KYUSHOKU

給食では、地場産物(ふくやまSUN・福山市内産・広島県内産)をできるだけ使用します。
(材料欄の太字で書いてある材料が地場産物です。天候等により使用できない場合もあります。)

今月の献立 ※きゅうにゅうは、毎日あります

日 (曜)	こんだてめい A班校 (西部ブロック)	主 な 材 料			調味料・だし等	エネルギー キロカロリー
		(ぎ) 主に熱や力になるもの	(あか) 主に血や肉になるもの	(みどり) 主に体の調子を 整えるもの		
8 (月)	ひろしまオールスター★ たんたんどん かんこくふうスープ 始業式	ごはん ごまあぶら さとう しろごま トック あぶら	きゅうにゅう ぶたにく しらすまし ちゅうみそ とりにく わかめ	にんにく しょうが にんじん しめじ ひろしまなづけ とうもろこし ねぎ レモン たまねぎ	みりん しょうゆ トウバンジャン さけ しお うすくちしょうゆ こしょう とりがらスープ	(小)571
9 (火)	パン いちごジャム 入学式 マカロニと しろいんげんまめのスープ やさしいソテー	パン いちごジャム マカロニ じゃがいも あぶら しろいんげんまめ	きゅうにゅう とりにく スライスウィンナー	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	しお こしょう とりがらスープ	(小)557
10 (水)	ボークカレーライス コーンサラダ 入学・進学お祝い献立	ごはん じゃがいも あぶら バター こむぎこ さとう	きゅうにゅう ぶたにく	たまねぎ にんじん にんにく きゅうり キャベツ とうもろこし	ウスターソース とんかつソース ケチャップ しお しょうゆ こしょう カレーこ す	(小)582

日 (曜)	こんだてめい A班校 (西部ブロック)	主 な 材 料			調味料・だし等	エネルギー キロカロリー
		(き) 主に熱や力になるもの	(あか) 主に血や肉になるもの	(みどり) 主に体の調子を 整えるもの		
11 (木)	おやこどんぶり ツナフレックあえ 	<u>ごはん</u> あぶら さとう	<u>ぎゅうにゅう</u> とりにく たまご まぐろあぶらづけ	たまねぎ にんじん ほししいたけ <u>ねぎ</u> キャベツ <u>きゅうり</u>	みりん しお しょうゆ けずりびし	(小)565
12 (金)	ごはん しろみざかなとだいの ピンゴソース ポイルキャベツ おこめんスープ	<u>ごはん</u> こめこ あぶら <u>こめこめん</u>	<u>ぎゅうにゅう</u> ホキ だいす ぶたにく	キャベツ たまねぎ にんじん <u>チンゲンサイ</u> ほししいたけ	しお こしょう ピンゴソース うすくちしょうゆ とりがらスープ	(小)619
15 (月)	むぎごはん ふりかけ (加サウミきょうか) あつあげのみそいため こまつなサラダ	むぎ <u>ごはん</u> はるさめ あぶら さとう ごまあぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> あつあげ ぶたにく ちゅうみそ <u>ひじき</u> ロースハム	にんじん たまねぎ <u>チンゲンサイ</u> <u>こまつな</u> ほししいたけ <u>もやし</u> キャベツ しょうが にんにく とうもろこし	しょうゆ みりん うすくちしょうゆ す からし ふりかけ (加サウミきょうか)	(小)586
16 (火)	パン アスパラのこめこクリームに フレンチサラダ 	パン あぶら じゃがいも こめこ バター さとう	<u>ぎゅうにゅう</u> うすらたまご とりにく ロースハム	<u>グリーンアスパラガス</u> たまねぎ にんじん マッシュルーム <u>きゅうり</u> とうもろこし キャベツ	しお こしょう とりがらスープ す	(小)601
17 (水)	ごはん ちくぜんに ごまあえ	<u>ごはん</u> じゃがいも あぶら さとう しろごま	<u>ぎゅうにゅう</u> とりにく まめちくわ	ごぼう にんじん こんにゃく <u>もやし</u> たけのこ キャベツ さやいんげん	みりん しょうゆ	(小)538
18 (木)	ごはん さわらのたつたあげ ゆかりづけ わかたけじる 	<u>ごはん</u> こめこ あぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> さわら とうふ わかめ	しょうが キャベツ にんじん たけのこ えのきだけ	しょうゆ ゆかり うすくちしょうゆ しお だしこんぶ けずりびし	(小)576
19 (金)	ごはん にくじゃが はりはりづけ	<u>ごはん</u> じゃがいも あぶら さとう	<u>ぎゅうにゅう</u> ぶたにく <u>しらすぼし</u> しおこんぶ	たまねぎ にんじん <u>こんにゃく</u> <u>きゅうり</u> きりぼしだいこん	しょうゆ みりん しお す うすくちしょうゆ	(小)551
22 (月)	ごはん ほうれんそうカレーメンチカツ おんやさい もずくスープ 	<u>ごはん</u> あぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> ほうれんそうカレー メンチカツ もずく まめちくわ	キャベツ とうもろこし にんじん たまねぎ えのきだけ <u>チンゲンサイ</u>	しお うすくちしょうゆ とりがらスープ	(小)543
23 (火)	パン ポークビーンズ チーズサラダ ぶどうゼリー 	パン じゃがいも さとう あぶら ゼリー (てつきょうか)	<u>ぎゅうにゅう</u> だいす ぶたにく ロースハム チーズ	たまねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ <u>きゅうり</u>	ケチャップ ウスターソース しお す こしょう	(小)646
24 (水)	ごはん さばのソースに こんぶあえ ぶたじる 	<u>ごはん</u> さとう じゃがいも あぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> さば ぶたにく しおこんぶ ちゅうみそ	しょうが キャベツ <u>きゅうり</u> たまねぎ にんじん ごぼう <u>ねぎ</u> こんにゃく	しょうゆ さけ ウスターソース	(小)579
25 (木)	ツナそぼろごはん ワンタンスープ みしょうかん  	<u>ごはん</u> あぶら さとう ワンタンめん	<u>ぎゅうにゅう</u> まぐろあぶらづけ くきわかめ ぶたにく <u>きんしたまご</u>	えだまめ にんじん たまねぎ <u>もやし</u> ほししいたけ <u>ねぎ</u> みしょうかん	しょうゆ しお こしょう とりがらスープ	(小)599
26 (金)	むぎごはん マーボーひじき パンサンサー	むぎ <u>ごはん</u> ごまあぶら さとう かたくりこ はるさめ しろごま	<u>ぎゅうにゅう</u> とうふ ぶたにく <u>ひじき</u> あかみそ ロースハム	にんじん たまねぎ たけのこ <u>ねぎ</u> しょうが にんにく キャベツ <u>きゅうり</u> <u>もやし</u>	トウバンジャン しょうゆ しお す からし	(小)580

日 (曜)	こんだてめい A班校 (西部ブロック)	主 な 材 料			調味料・だし等	エネルギー キロカロリー
		(き) 主に熱や力になるもの	(あか) 主に血や肉になるもの	(みどり) 主に体の調子を 整えるもの		
30 (火)	こがたパン イタリアンスパゲティ ごぼうサラダ ヨーグルト	パン スパゲティ あぶら さとう	きゅうにゅう ぶたにく スライスウインナー まぐろあぶらづけ ヨーグルト	たまねぎ にんじん グリーンピース マッシュルーム にんにく ごぼう きゅうり	しお こしょう ケチャップ ウスターソース す	(小)599