



令和8年 4月分 学校給食予定献立表

＜今月の献立テーマ＞
春の食べ物を食べよう

東海市立学校給食センター

小学校

Table with columns: 日曜, 献立名, 赤体を作る (1群, 2群), 緑体の調子を整える (3群, 4群), 黄体を動かすエネルギーになる (5群, 6群), エネルギー (たんぱく質)

※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、アレルギー対象食品使用献立一覧表をご確認ください。

★のついたぐは、ごはんにのせてませながらたべましょう。

材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

給食回数 13回

基準値 650 26.8



保護者の方へ
学校給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を願って、職員一同、安全でおいしい給食作りに努めています。
献立表は、毎月1回配付します。ご家庭の食事で同じ献立が重ならないよう、また献立を考える時の参考にしてください。



今月の愛知県産の食べ物

大豆・小松菜・キャベツ・きゅうり・セロリー・だいこん・たまねぎ・チンゲンサイ・ねぎ・はくさい・ふき・れんこん
は東海市産

給食だより

令和8年 4月号
東海市立学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます。本年度も学校給食センターでは、安全でおいしく、栄養バランスのとれた給食の提供を通して、児童生徒の健康づくりのお手伝いをしたいと考えています。1年間、よろしくお祈りいたします。



東海市の学校給食について



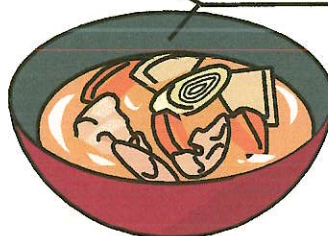
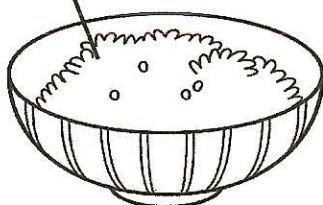
主食（ごはん・パン・めん）

米は、愛知県産「あいちのかおり」です。
パンやめんは、愛知県産の小麦を使用しています。
(県産小麦の割合)
パン : 60%
ソフトめん : 70%
白玉うどん : 100%
中華めん : 100%
きしめん : 100%
パンは月に2~3回、めんは月に1~2回です。



牛乳

毎日1本(200ml)付きます。愛知県産の生乳を使用しています。
成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

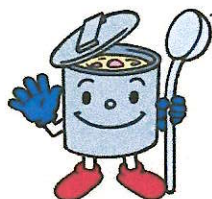


副食（おかず）

地元の食材や季節を感じる旬の食材、行事食を積極的に取り入れています。
栄養バランスを考え、魚介類・豆類・海苔類などを多く取り入れています。
素材の味を生かすように薄味を心がけています。

東海市では、毎月10日は「トマトの日」、19日は地場産物や郷土料理を取り入れた「もぐもぐ食育デー」の献立を実施します。

こんな事に気を付けています。



- ・ unnecessary 添加物(保存料・合成着色料など)は使用しません。
- ・ 確実に加熱したり、急速に冷却したりして、菌を殺し、増やさないようにします。(温度を測って確認します。)
- ・ 給食関係職員は、毎日健康状態をチェックし、月2回の検便(O-157、サルモネラ、赤痢菌)を実施しています。



学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期の子どもたちの健康増進、体位向上を図ります。将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための教材として、地域の食料の生産や流通、消費、郷土料理や行事食、衛生的な食事の準備や後片付け、感謝の心などさまざまな視点から食について伝えていきたいと考えています。

