

4月 小学校献立表

第694号
山形市学校給食献立作成委員会
山形市学校給食センター TEL644-4325

A2	こ ん だ て め い	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 塩分 (g)	お も な ざ い り ょ う		
			力や熱のもとになる	血やにくになる	体の調子をととのえる
11 (金)	ごはん たまねぎのみそしる ぶたにくしょうがやき はるさめサラダ	609 22.7 17.9 2.3	はるさめ さとう 油 ごはん	油揚げ わかめ 牛乳 みそ 豚肉	キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんじん もやし
14 (月)	ごはん かきたまじる さけフライソースかけ やさいのごまあえ ふりかけ (のり)	625 24.5 18.9 2.4	でんぶん さとう ごま 油 ごはん	豆腐 かまぼこ 卵 牛乳 さけ ふりかけ	にんじん ほうれん草 みつば もやし
15 (火)	ごはん とんじる ささみカツソースかけ すきこんぶのもの	632 24.1 18.3 2.6	こんにやく じゃがいも さとう 油 ごはん	豆腐 油揚げ 昆布 ちくわ 豚肉 牛乳 みそ とり肉	ごぼう にんじん ねぎ
16 (水)	ごはん はるキャベツのみそしる ほうれんそうオムレツ ぶたどん	626 23.2 20 2.6	こんにやく さとう ごはん	油揚げ わかめ 豚肉 牛乳 みそ オムレツ	グリーンピース キャベツ 玉ねぎ にんじん 干ししいたけ
17 (木)	わかめごはん すましじる メンチカツ おひたし	640 22 19.4 3	油 ごはん	豆腐 かまぼこ とり肉 牛乳 メンチカツ わかめ	キャベツ にんじん みつば もやし えのきだけ
18 (金)	ごはん とりごぼうじる さばみそに やさいのおかかあえ	635 23.8 21.8 2.3	ごはん	油揚げ かつお削 とり肉 牛乳 さば	ごぼう にんじん 白菜 ほうれん草 もやし 干ししいたけ
21 (月)	ごはん ★ポークカレー とうふシューマイ ちゅうかサラダ	690 21.5 20.2 2.8	じゃがいも さとう 油 カレールウ ごはん	わかめ 豚肉 牛乳 粉乳 チーズ シューマイ	グリーンピース キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんじん にんにく
22 (火)	ごはん ちゅうかスープ にくだんご (2こ) マカロニサラダ	673 18.7 25.7 2.3	マカロニ マヨネーズ ごはん	わかめ 豚肉 牛乳 肉だんご	キャベツ きゅうり にんじん ねぎ 白菜 干ししいたけ
23 (水)	ごはん さんさいじる さわらさいきょうやき こおりどうふのもの	626 28.9 18.8 2.2	こんにやく さとう ごはん	生揚げ 凍り豆腐 ちくわ 豚肉 とり肉 牛乳 みそ さわら	さやいんげん ごぼう にんじん ねぎ みず わらび 干ししいたけ しめじ
24 (木)	<にゅうがく・しんきゅういわいこんだて> しさんこむぎコッペパン ★クリームシチュー ハンバーグケチャップソースかけ やさいサラダドレッシングあえ クレープ (チョコ)	784 26.5 29.4 3.2	じゃがいも さとう 油 市産小麦コッペパン クリームポタージュ	とり肉 牛乳 粉乳 生クリーム チーズ ハンバーグ クレープ	グリーンピース キャベツ きゅうり 玉ねぎ とうもろこし にんじん トマトピューレー
25 (金)	ごはん わかたけじる チキンみそカツ ナムル	608 24.4 16.7 2.2	さとう ごま 油 ごはん	豆腐 わかめ 牛乳 とり肉	たけのこ にんじん ほうれん草 もやし えのきだけ
28 (月)	ごはん とうふのみそしる かつおメンチソースかけ きりぼしだいこんのもの	623 22.3 17.7 2.7	こんにやく さとう 油 ごはん	豆腐 油揚げ わかめ さつま揚げ 牛乳 みそ かつお	さやいんげん 切干大根 玉ねぎ にんじん
30 (水)	ごはん かふうスープ とうふハンバーグ ★ドライカレー	683 24.2 23.4 2.5	でんぶん マロニー さとう 油 カレールウ ごはん	牛挽肉 豚挽肉 とり肉 牛乳 豆腐ハンバーグ	玉ねぎ テンゲンサイ にんじん ねぎ 白菜 ピーマン 干ししいたけ トマトピューレー にんにく

※**太字**は山形県産、山形市産の食材です。 ※主食のエネルギーは、ごはん286kcal、パン274kcalです。
※食材は、入荷の都合により変更する場合があります。 ★: スプーンを使うと食べやすいメニューです。



今月の地場産品を紹介するベニ
食材の中で、**太字**が地場産品ベニ！

<県産品>

牛乳 豚肉 豆腐 生揚げ 油揚げ えのきだけ わらび

<市産品>

ごはん(はえぬき一等米) 市産小麦コッペパン もやし
きゅうり

※年間を通して100%地場産は、
米、牛乳、大豆製品、もやしベニ！

新製品のアレルギー (表示義務・推奨の28品目) 情報

クリームシチューに使用する、「**クリームポタージュ**」に含まれる
アレルゲンは、**小麦、乳、大豆、豚肉**です。

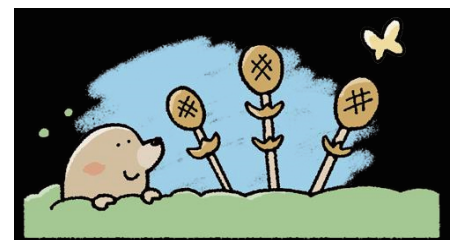
※成分やメーカーが変わった場合は、同じ製品名でもお知らせします。



ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食について

山形市の学校給食は、主食(ごはんまたはパン)、牛乳、おかずを組み合わせた完全給食です。一食あたりの材料費は小学校の児童265円、中学校の生徒305円です。
学校給食では、食事摂取基準の一日のおよそ1/3をとるようになっています。特に家庭で不足しがちなカルシウムは、食事摂取基準の推奨量の1/2をとるようにしています。



給食だより

令和 7 年 4 月 号
山形市学校給食センター
第 417 号

こんにちは、学校給食センターです

ご入学・ご進級おめでとうございます。

山形市学校給食センターでは、安全で安心なおいしい給食をみなさんに届けるために、たくさんの人が関わって、給食をつくっています。「山形市の学校給食の取り組み」と「学校給食ができるまで」を紹介します。

山形市の学校給食の取り組み

給食内容

主食・おかず・牛乳を組み合わせた給食を実施しています。主食と牛乳は業者から学校に直接運ばれます。おかずはおもに3品を当センターで調理し、各学校に配送しています。

食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギーの中でも特に対象者の多い「卵」、「乳」、「卵と乳」の対応食を提供しています。他のアレルゲンについても、情報提供をしています。

食育の充実

- 地域の食文化を伝えるため、郷土食を取り入れています。
- 給食時間中の栄養指導や、バイキング給食を実施しています。

地産地消推進のための取り組み

- 米飯は、市内産の「はえぬき一等米」を使用しています。パンは、市産米粉パン、市産小麦パンを取り入れています。
- 旬の時期にはできるだけ地場産のものを使用しています。また、契約栽培により、新鮮な市内産野菜を購入しています。

給食だよりや献立表に関する情報は、山形市公式ホームページにも掲載しています。

環境への配慮

- 給食運搬車は、ハイブリッド車を使用しています。
- 生ゴミや食用廃油は、肥料などにリサイクルしています。

安全安心のために

- 給食に使用した食材の安全性を確認し、食品の産地を記録しています。
- 放射性物質検査を実施しています。

結果については、山形市のホームページに掲載しています。

給食ができるまで



① 献立を決める

献立作成委員会（先生とセンター職員で構成）で献立を決定します。

- 学校給食摂取基準に基づいた栄養バランスのよい献立
- 和・洋・中など、さまざまな種類の献立
- 季節や行事を感じられるメニュー
- リクエストメニューや児童生徒の嗜好に合わせたメニュー

② 注文する

学校の人数をまとめ、食材を注文します。



③ 材料が届く

④ 検収する



検収の様子

いたんでいるものがないかなどを確認します。



⑤ 調理する

大きな釜でつくります。



⑥ 学校へ届ける

- ◇ 小学校、校、中学校、校へ
- ◇ 1日に約1万8千食を作っています。



令和7年度の学校給食費については、令和7年6月から令和8年3月までの10回に分けて毎月末に振替させていただく予定です。