



4月 きゅうしょくこんだてよていひょう

向日市立第3向陽小学校

ひ づ け	こんだて	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	ちょうみりょう など
		からだをつくる	エネルギーのもとになる	からだのちょうしを ととのえる	
15 (火)	あじつけパン		パン		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	かしわのこはくあげ	とりにく	かたくりこ あぶら	しょうが	しょうゆ
	やさしいっぱいスープ	ベーコン		にんじん たまねぎ キャベツ	しお こしょう
16 (水)	げんまいいりごはん		こめ げんまい		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	マーボー豆腐	ぶたにく とうふ	あぶら さとう ごまあぶら かたくりこ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん にら たけのこ ほししいたけ	しょうゆ さけ みそ トウバンジャン
	もやしとわかめの ちゅうかサラダ	わかめ	ごまあぶら さとう いりごま	もやし にんじん コーン	す しょうゆ しお
17 (木)	たけのこごはん	あぶらあげ	こめ	たけのこ にんじん	みりん さけ しょうゆ しお
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	キャベツとぶたにくの みそいため	ぶたにく	あぶら	しょうが キャベツ ピーマン	みそ しょうゆ さけ トウバンジャン
	おやこスープ	たまご とりにく	じゃがいも かたくりこ	ほうれんそう にんじん	しょうゆ しお
18 (金)	ビーフカレー	ぎゅうにゅう ぎゅうにく こなチーズ	こめ むぎ あぶら じゃがいも バター こむぎこ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん セロリー りんご	しお こしょう カレーこ ケチャップ トマトペースト チャツネ ウスターソース ターメリック クミン カルダモン
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	フルーツのヨーグルトあえ (みかん・パイン・りんご)	ヨーグルト		みかんかん パインかん りんごかん	
21 (月)	わかめごはん		こめ むぎ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	きりぼしだいこんと じゃがいものにももの	ぶたにく	じゃがいも あぶら さとう	きりぼしだいこん こんにやく にんじん	しょうゆ
	キャベツのつるつるいため	ベーコン	でんぷんめん あぶら さとう	キャベツ にら	さけ しょうゆ しお こしょう
22 (火)	こがたコッペパン		パン		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	スパゲティミートソース	ぎゅうにく ぶたにく	スパゲティ オリーブオイル あぶら	パセリ たまねぎ	しお こしょう トマトピューレ ケチャップ
	もやしとツナのソテー	ツナ	さとう あぶら	にんじん もやし	しょうゆ す
23 (水)	パエリア 	とりにく ベーコン	こめ あぶら	にんにく にんじん たまねぎ トマトかん ピーマン	ターメリック しろワイン しお こしょう
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	ABCスープ	ベーコン	アルファベットマカロニ あぶら	キャベツ たまねぎ にんじん コーン パセリ	しお こしょう
	フルーツゼリー		さとう	ももかん みかんかん	

ひ づ け	こんだて	あかのしょくひん	きいろのしょくひん	みどりのしょくひん	ちょうみりょう など
		からだをつくる	エネルギーのもとになる	からだのちょうしを ととのえる	
24 (木)	ごはん		こめ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	とりにくのみそやき	とりにく	さとう	しょうが	さけ みそ しょうゆ トウバンジャン
	たけのこのかかに	かつおぶし	さとう	たけのこ	みりん しょうゆ
	やさいのすましじる	わかめ		たまねぎ キャベツ にんじん えのきだけ	しょうゆ しお
25 (金)	ごはん		こめ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	はまちのあまずソースかけ	はまち	こめこ あぶら さとう かたくりこ ごまあぶら	しょうが ねぎ	さけ しょうゆ す
	だいずのいそに	だいず ひじき	さとう		しょうゆ
	こまつなのみそしる	あぶらあげ	じゃがいも	こまつな	みそ
28 (月)	とりそぼろどん	とりにく きざみのり	こめ あぶら さとう	たまねぎ にんじん ほししいたけ しょうが	しょうゆ みりん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	さんしょくやさいのナムル		ごまあぶら いりごま	もやし にんじん にら	しょうゆ しお
	かきたまじる	たまご とうふ わかめ	かたくりこ	にんじん ねぎ	しょうゆ しお
30 (水)	ごはん		こめ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	すきやきに	ぎゅうにく やきとうふ	じゃがいも ふ さとう	たまねぎ ごぼう ねぎ こんにゃく	しょうゆ
	キャベツのカレーあじ	はなかつお		キャベツ	カレーこ しょうゆ

4月～10月
毎月1回

世界の料理を味わおう！

4月13日から10月13日まで、
「EXPO2025大阪・関西万博」が開催されます。

そこで、乙訓地域の小中学校では、4月から10月までの間、万博の参加
国の中から6つの国をテーマにした献立が給食に登場します！

4月は、スペインの「パエリア」を作ります。
これからどんな料理が出てくるか楽しみにしててくださいね。毎月の
給食だよりや献立表で料理や各国の食文化などを紹介する予定です。



おもな食材と産地

資料提供
(公財) 京都府学校給食会

牛肉 北海道、青森
豚肉 鹿児島、宮崎、愛知
鶏肉 宮崎、兵庫 他
鶏卵 京都
ベーコン 愛媛、九州 他
大豆 北海道
はまち 京都

じゃがいも 鹿児島 他
たまねぎ 長崎 他
にんじん 徳島 他
もやし 岐阜
にら 高知
パセリ 香川 他
にんにく 青森
しょうが 高知
セロリー 静岡 他
ピーマン 高知 他
ねぎ 京都 他
えのきだけ 京都
ほししいたけ 九州 他
きりぼしだいこん 宮崎

米 京都府産

牛乳 全農
(南丹市八木町)

今月の向日市産野菜
たけのこ・キャベツ



給食室メンバー紹介

●調理・洗浄
日本ゼネラルフード株式会社
松村 彩子 加嶋 ひとみ
加藤 知子 山田 郁子
西村 ゆかり 平井 沙織

●献立作成・発注・給食管理
学校栄養教諭 富谷 静

子どもたちが健やかな心と体を育めるように、心を
こめて、安全でおいしい給食をつくります。
1年間よろしくお願いします。



食材の入荷状況等により、献立や使用食材が変更になることがあります。
あらかじめご了承ください。