

学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思います。
よろしくお願いいたします。

学校給食の 衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。



手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履き物などを使いわけています。



適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝などは85～90℃で90秒間以上)になるようにしています。



献立の内容

ごはん



週3回

(北海道産のゆめぴりかを使用しています。)

パン



週1回

(十勝産の小麦を使用しています。)

めん



週1回

- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

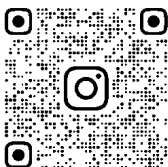
おたよりを通して、食に関する知識や地域の食材、食文化などをお伝えしていきます。

毎月発行します。ぜひご覧ください。



2025年

4月 予定献立表

月	火	水	木	金
		9	10	11
★4月の平均値★ ＜小学生＞ エネルギー 633kcal たんぱく質 25.6g 脂質 19.7g ＜中学生・高校生＞ エネルギー 789kcal たんぱく質 31.8g 脂質 23.9g ★今月の大樹産食材★ 豚肉	食べ物は体の中での働きによって3つの色に分けられます。 黄：エネルギーのもとになる （米、パン、めん類、いも類、砂糖、油脂類など） 赤：体をつくるもとになる （肉、魚、卵、小魚、牛乳・乳製品、豆・豆製品、海藻など） 緑：体の調子を整えるもとになる （野菜、果物、きのこなど）	豚肉うどん うどん、豚肉、ごぼう、人参、玉ねぎ、まいだけ	ブランパン パン	麦入りごはん 米、麦
		野菜かき揚げ 玉ねぎ、人参、ごぼう、春菊、小麦粉	クリームシチュー 鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、牛乳、脱脂粉乳、バター、小麦粉	キャベツと大根のみそ汁 キャベツ、大根、豆腐
		牛乳	チキンのチーズ焼き 鶏肉、チーズ、小麦粉	白身魚フライのあんかけ ホキ、小麦粉、玉ねぎ、人参、ピーマン
		うどんにかき揚げをのせて食べてください。	イタリアンサラダ キャベツ、枝豆、人参、ハム、イタリアンドレッシング	牛乳
			牛乳	
14	15	16	17	18
麦入りごはんのポークカレー 米、麦、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、脱脂粉乳、バター、小麦粉	麦入りごはんの親子丼 米、麦、卵、椎茸、たけのこ、玉ねぎ、人参、鶏肉、（かつおエクス）	スパゲッティミートソース スパゲッティ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、大豆、バター	チョコチップパン パン	ウインナーピラフ 米、ウインナー、玉ねぎ、人参、コーン、枝豆、バター
フルーツナタデココ パイナップル、みかん、もも、ナタデココ	たもぎ茸のみそ汁 たもぎ茸、大根、人参、油揚げ	コールスローサラダ キャベツ、コーン、人参、コールスロードレッシング	根菜スープ ごぼう、大根、たけのこ、人参、鶏肉	コンソメスープ キャベツ、人参、いんげん、えのき、ベーコン
牛乳	牛乳	牛乳	イカメンチカツ イカ、キャベツ、人参、小麦粉	お祝いいちごゼリー 豆乳、いちご
			野菜サラダ キャベツ、コーン、人参、和風玉ねぎドレッシング（かつおエクス）	牛乳
			牛乳	
21	22	23	24	25
ごはん 米	麦入りごはん 米、麦	みそラーメン ラーメン、コーン、豚肉、人参、長ねぎ、白菜、もやし、（ごま）	コッペパン（パンズ） パン	麦入りごはん 米、麦
けんちん汁 大根、人参、ごぼう、椎茸、豆腐	すき焼き風煮 豚肉、白滝、豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、白菜、椎茸、ちくわ	春巻 キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉、春雨、長ねぎ、ひじき、小麦粉	アルファベットスープ 玉ねぎ、いんげん、人参、ウインナー、マカロニ	春雨スープ 春雨、ベーコン、小松菜、コーン、人参
さばのみそ煮 さば	大根サラダ 大根、きゅうり、鶏肉、卵不使用マヨネーズ	牛乳	照り焼きハンバーグ 鶏肉、豚肉、玉ねぎ	ホイコーロー 豚肉、生揚げ、キャベツ、玉ねぎ、人参
ひじきと大豆の煮物 ひじき、大豆、ちくわ、人参、いんげん	牛乳		コーンサラダ コーン、キャベツ、ハム	牛乳
牛乳			牛乳	
28	29	30		
麦入りごはん 米、麦	昭和の白 	チキンのトマトソーススパゲッティ スパゲッティ、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、トマト	 HYUSYOKU.TAIKI Instagramで、日々の給食の写真を 随時掲載しています。ぜひご覧ください！	
じゃがいもとわかめのみそ汁 じゃがいも、玉ねぎ、わかめ		コーンクリーミーサラダ コーン、キャベツ、枝豆、コーンクリーミードレッシング		
いわしのしょうが煮 いわし、（小麦粉）		★ベビーチーズ		
五目きんぴら 豚肉、ごぼう、人参、白滝、椎茸、ごま		チーズ		
牛乳		牛乳		

※材料は仕入れの都合により、一部変更となる場合がありますのでご了承ください。
※加工品については、使用されている食品をすべて記載しきれないことがあります。
※献立表の中に（ ）で記載されている食材は調味料として使用されているものです。

※献立名の前に★がついているものは新メニューです。



大樹町学校給食センターでは、町内の小学校・中学校・高校の児童生徒約500人分の給食を作っています。
材料は可能な限り大樹産、十勝産、北海道産、国産のものを取り入れるようにしています。
給食センター職員一同、安全でおいしい給食が提供できるよう努めます。1年間よろしくお願いします。

