

給食だより 4月

2025年(令和7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、安心安全でおいしい給食を提供します。
毎月の給食だよりでは、献立をはじめ、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。



福山市の学校給食について



デザート

季節の果物やゼリー、ヨーグルト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、加工食品を控え、汁物はいりこや昆布などで出汁をとります。
このように、「手作り」と「減塩」にも取り組んでいます。

給食を活用し、学校教育全体を通して食育の推進を図ります！



【食育の視点】

- ◇食事の重要性
- ◇心身の健康
- ◇食品を選択する能力
- ◇感謝の心
- ◇社会性
- ◇食文化

Instagramでは給食の人気メニューや調理の様子を紹介しています！

福山市学校給食【公式】

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 ※ぎゅうにゅうは、毎日あります

減塩 今月の食塩摂取量
小学校:1食平均2.0g
中学校:1食平均2.4g

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 和カロリー
		(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		
8 (火)	こがたパン ミートスパゲティ ポテトサラダ 始業式	パン スパゲティ あぶら さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	ぎゅうにゅう だいず ぶたにく ロースハム	グリンピース たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく きゅうり	あかワイン しお こしょう ケチャップ トマトピューレ ウスターソース	(小)575 (中)768
9 (水)	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 あぶら じゃがいも しろいんげんまめ	ぎゅうにゅう 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)584 (中)747
10 (木)	ごはん マーボー豆腐 パンサンスー	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ はるさめ	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく あかみそ ロースハム	にんじん たまねぎ ほししいたけ にら しょうが にんにく キャベツ きゅうり	しょうゆ トウバンジャン しお す からし	(小)602 (中)749
11 (金)	ツナそぼろごはん ワンスープ みしょうかん 旬の果物	ごはん あぶら さとう ワンタンめん	ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ きくわめ きんしたまご ぶたにく	にんじん たまねぎ もやし ねぎ ほししいたけ みしょうかん	しょうゆ しお こしょう とりがらスープ	(小)584 (中)722

「早寝・早起き・朝ごはん」 「地場産物を食卓に」

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 和カロリー
		(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		
14 (月)	チキンカレーライス はるキャベツと コーンのサラダ	ごはん じゃがいも あぶら バター こむぎこ さとう	ぎゅうにゅう とりにく	にんじん たまねぎ にんにく きゅうり はるキャベツ とうもろこし	ウスターソース トンカツソース ケチャップ しお しょうゆ カレーこ こしょう す	(小)581 (中)723
15 (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)	ぎゅうにゅう だいず 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 きゅうり	ケチャップ ウスターソース しお す こしょう	(小)650 (中)826
16 (水)	おやこどんぶり はりはりづけ	ごはん あぶら さとう	ぎゅうにゅう とりにく たまご しらすぼし しおこんぶ	たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ きりぼしだいこん きゅうり	みりん しお しょうゆ けずりぶし うすくちしょうゆ す	(小)558 (中)696
17 (木)	ごはん ふりかけ (カルシウムきょうか) さわらのたつたあげ ゆかりづけ わかたけじる	ごはん かたくりこ あぶら	ぎゅうにゅう さわら とうふ わかめ	しょうが キャベツ きゅうり にんじん たけのこ えのきだけ	しょうゆ ゆかり しお うすくちしょうゆ けずりぶし だしこんぶ ふりかけ (カルシウムきょうか)	(小)578 (中)722
18 (金)	ごはん あつあげのみそいため しらすあえ	ごはん はるさめ あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう あつあげ ぶたにく ちゅうみそ しらすぼし	にんじん たまねぎ チンゲンサイ ほししいたけ キャベツ しょうが にんにく きゅうり もやし	しょうゆ みりん す うすくちしょうゆ	(小)560 (中)705
21 (月)	むぎごはん にくじゃが ツナフレークあえ	むぎ ごはん じゃがいも あぶら さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく まぐろあぶらづけ	たまねぎ にんじん こんにゃく キャベツ きゅうり	しょうゆ みりん	(小)580 (中)731
22 (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 じゃがいも あぶら こめこ バター さとう	ぎゅうにゅう うずらたまご とりにく ロースハム	グリーンアスパラガス たまねぎ にんじん マッシュルーム きゅうり とうもろこし はるキャベツ	しお こしょう す	(小)599 (中)775
23 (水)	ごはん しろみざかなとだいの ピンゴソース コーンキャベツ おこめんスープ	ごはん かたくりこ あぶら こめこめん	ぎゅうにゅう ホキ だいず ぶたにく	キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん チンゲンサイ ほししいたけ	ピンゴソース しお うすくちしょうゆ とりがらスープ	(小)615 (中)767
24 (木)	ごはん こうやどうふのたまごとじ いりな	ごはん じゃがいも あぶら さとう	ぎゅうにゅう こうやどうふ たまご ぶたにく あぶらあげ	にんじん たまねぎ ほししいたけ さやいんげん にんじん もやし チンゲンサイ	しお しょうゆ みりん	(小)571 (中)713
25 (金)	キムタクごはん かんこくふうスープ	むぎ ごはん あぶら トック	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく わかめ	はくさいキムチ もやし たくあんづけ たまねぎ にんじん ねぎ	うすくちしょうゆ しょうゆ しお こしょう とりがらスープ	(小)597 (中)749
28 (月)	ごはん ふりかけ (てつきょうか) ちくぜんに ごまあえ	ごはん じゃがいも あぶら さとう しろごま	ぎゅうにゅう とりにく まめちくわ	ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ さやいんげん キャベツ もやし	みりん しょうゆ ふりかけ (てつきょうか)	(小)549 (中)688
30 (水)	ごはん ぶたにくととりレバーの かりんあげ ボイルキャベツ もずくじる	ごはん かたくりこ あぶら さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく とりレバー まめちくわ もずく	しょうが キャベツ にんじん たまねぎ えのきだけ ねぎ	しょうゆ しお うすくちしょうゆ だしこんぶ けずりぶし	(小)609 (中)760