



学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進、体位の向上を図り、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるために重要な教材です。子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるため、次の7つの目標を掲げています。

学校給食の目標	健康を守り成長を助ける	望ましい食習慣を身につける	社会性と協調性を育てる
命や自然を大切に する心を養う	食にかかわる人々の 働きを知り感謝する	日本や地域の 食文化を理解する	食料の生産や流通を 正しく理解する

学校給食では「児童または生徒一回あたりの学校給食摂取基準」に基づいて、1日に必要な栄養素の1/3～1/2がとれるように献立を作成しています。また、「給食だより」は食卓での話題のひとつにしたり、朝夕の食事と重ならないようにしたりと、献立の参考にご活用ください。



献立の内容

ごはん	パン	めん
週2回	週2回	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。

募集

おいしい給食で子どもたちを笑顔に！ 学校給食センター調理員（会計年度任用職員）募集

募集人数	若干名
業務内容	学校給食の提供に関する業務全般（調理、洗浄、清掃等） ※調理師免許は必要ありません。
勤務時間	午前8時00分～午後4時00分 ※メニューにより変動もあります。
給与	有資格者（5年未満） 1日（7時間） 10,163円 無資格者 1日（7時間） 9,574円 春・夏・冬休みの期間はお休みとなります。
応募方法	一報の上、履歴書（写真添付）を持参し、学校給食センターへ本人がお越しください。簡単な面接を行います。なお、資格を有する方は、資格を証明するものの写しを履歴書に添付してください。
詳細	足寄町里見が丘4番地4（足寄中学校隣） 足寄町教育委員会 学校給食センター ☎25-2573



給食のお知らせ

今年度も、みなさんにとって学校給食が楽しい時間となるよう安心・安全な給食運営と心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願いいたします。

足寄町教育委員会サイト「あしよの給食」に、提供したメニューやレシピを掲載しています。ご覧いただければ幸いです。

足寄町学校給食センター



15日：いちごのお祝いケーキ2026

入学のお祝いに、春のお花をイメージした黄色とピンクが特徴のロールケーキが登場です♪お楽しみに！



22日：あべかわいも

静岡県内に流れる安倍川にちなんだ郷土料理です。さつまいもには腸内環境を整える食物繊維が多く含まれていますよ。

24日：はちみつヨーグルト和え

今回は足寄町産のはちみつと、アロエを使って作ります。さっぱりとした味わいがカレーの辛さを打ち消してくれるかも!?

やってみよう！

27日：ごはん/スティック納豆

ごはんにのせて食べましょう！

30日：ミルクパン（背割り） ウインナー

パンにウインナーを挟んで食べましょう。

2026（令和8年）. 4. 9
足寄町学校給食センター

4月予定献立表

日	主食 (働く力や体温になる)	主菜 (肉や骨など体をつくる)	副菜 (体調を整え、体をつくる)	汁物・デザート (不足しがちな栄養素を補う)	飲み物
9 木	ナン 小麦粉、砂糖、イースト、食塩		うどんサラダ うどん、鶏肉、コーン、茎わかめ、人参	カレーシチュー 豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、牛乳、バター	牛乳
10 金	ベーコンおなかピラフ 精白米、枝豆、玉葱、マッシュルーム、ベーコン、バター		チキンナゲット 鶏肉	すり身汁 すり身(たら)、大根、人参、長ねぎ	牛乳
13 月	ごはん/さげばっば 精白米/さげ		キャベツのおひたし キャベツ、人参	醤油おでん 竹輪、生揚げ、うずら卵、こんにゃく、結び昆布、大根、人参、さつま揚げ	牛乳
14 火	コッペパン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン	チキン南蛮 鶏肉、タルタルソース		塩ちゃんこスープ 白菜、たけのこ、長ねぎ、豚肉、小松菜	牛乳
15 水	カルボナーラスープスパゲッティ スパゲッティ、マッシュルーム、玉葱、ベーコン、牛乳、生クリーム			いちごのお祝いケーキ2026 小麦粉、鶏卵、いちごピューレ	カフェオレ
16 木	ブランパン(丸)/マーシャルビーンズ 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン/チョコ大豆	ミートボールの甘酢あんかけ 肉団子(豚肉、鶏肉、玉葱、大豆)、玉葱、人参、ピーマン		洋麩スープ 麩、白菜、椎茸	牛乳
17 金	焼きとり丼 精白米、鶏肉、鶏卵		もやしナムル もやし、人参、茎わかめ	わかめと玉葱のみそ汁 わかめ、玉葱	牛乳
20 月	青菜ごはん 精白米、青菜	肉じゃが じゃが芋、人参、玉葱、白滝、枝豆、豚肉	ふんわり豆腐焼売 玉葱、すり身、豆腐、枝豆、人参、しいたけ	大根のみそ汁 大根、人参、油揚げ	牛乳
21 火	黒糖パン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、黒糖、鶏卵、マーガリン	白身魚フライ ホキ	ブロッコリーチキンサラダ ブロッコリー、鶏肉、コーン	ワンタンスープ 豚肉、ワンタン、小松菜、メンマ、長ねぎ	牛乳
22 水	味噌ラーメン ラーメン、豚肉、メンマ、長ねぎ、もやし、玉葱、茎わかめ		あべかわいも さつまいも、きな粉		お茶
23 木	食パン 小麦粉、砂糖、マーガリン、生クリーム、鶏卵、イースト、塩	ミラノ風から揚げ 鶏肉、粉チーズ	ツナマヨ まぐろ水煮	ビーフ風味スープ 玉葱、白菜	牛乳
24 金	ポークカレーライス 精白米、じゃが芋、人参、玉葱、大豆、豚肉、脱脂粉乳		福神漬 大根、なす、きゅうり、れんこん	はちみつヨーグルト和え みかん缶、黄桃缶、パイン缶、アロエ、ヨーグルト、はちみつ	牛乳
27 月	ごはん/スティック納豆 精白米/納豆	鮭のもみじ焼き 鮭、人参		けんちんみそ汁 豆腐、ごぼう、大根、人参、長ねぎ、こんにゃく、えのき	牛乳
28 火	チョコチップパン 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン、チョコチップ	コロケのオーロラソース コロケ(豚肉、大豆、小麦粉、じゃが芋、まぐろ水煮、牛乳)	温野菜 じゃが芋、人参、ブロッコリー	卵スープ 鶏卵、長ねぎ	牛乳
30 木	ミルクパン(背割り) 小麦粉、塩、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、砂糖、鶏卵、マーガリン、加糖練乳、牛乳	ウインナー 豚肉		南瓜のシチュー/型抜きチーズ(ポケモン) じゃが芋、南瓜、玉葱、人参、鶏肉、牛乳、バター、チーズ	白ぶどう&ほうれん草ジュース

	平均値	エネルギー	たんばく質	脂質
小学生		670kcal	25.5g	26.8g
中学生		805kcal	30.6g	32.2g
高校生		744kcal	27.3g	28.4g

(※高校生は牛乳を除く)

☆ 見やすい所にはって、ご家庭の食事の参考にしてください。

☆ 材料の都合により、献立が変更になることがあります。ご了承ください。