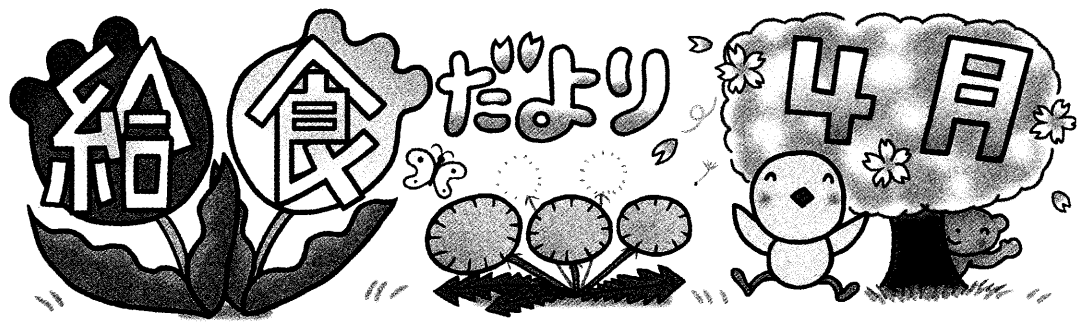




## 学校給食の 衛生管理

### 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2回

パン



週2回

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。



## 給食のお知らせ

### ご入学・ご進級 おめでとうございます！

学校給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を支えることができるように、栄養バランスのとれたメニューを提供し、食について関心が深まるような活動を行っています。

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



11日：すきやき丼

久々のすきやき丼の登場です。足寄町の短角牛を使用します。しっかり噛んで食べましょう。

14日：お祝いデザート

入学のお祝いに、春の果物いちごを味わえるクレープを提供します。お楽しみに♪



新メニュー

30日：麻婆あんかけラーメン

蒸したラーメンの上に、麻婆豆腐をかけて食べます。アツアツなので、やけどに気をつけながら食べましょう。

| 平均値 | エネルギー   | たんぱく質 | 脂質    |
|-----|---------|-------|-------|
| 小学生 | 657kcal | 24.3g | 25.5g |
| 中学生 | 783kcal | 29.1g | 30.4g |
| 高校生 | 657kcal | 22.3g | 22.6g |

(※高校生は牛乳を除く)

2025（令和7年）. 4. 9  
足寄町学校給食センター

## 4月予定献立表

| 日<br>曜  | 主 食<br>(働く力や体温になる)                                              | 主 菜<br>(肉や骨など体をつくる)                                     | 副 菜<br>(体調を整え、体をつくる)                      | 汁物・デザート<br>(不足しがちな栄養素を補う)         | 飲み物              |
|---------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| 9<br>水  | スープナポリタン<br>スパゲティ、ベーコン、にんじん、セロリ、チンゲンサイ、しめじ、マッシュルーム、玉葱、トマト、生クリーム |                                                         |                                           | チーズ蒸しパン<br>ホットケーキ粉、鶏卵、牛乳、粉チーズ、バター | 牛乳               |
| 10<br>木 | ブレンパン/マーシャルビーンズ<br>小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、塩、/マーシャルビーンズ             | ポテトグラタン<br>鶏肉、牛乳、バター、玉葱、マッシュルーム、じゃが芋、生クリーム、小麦粉、シュレットチーズ | キャベツとベーコンのスープ<br>キャベツ、人参、ベーコン             |                                   | 牛乳               |
| 11<br>金 | すきやき丼<br>精白米、牛肉、玉葱、こんにゃく、高野豆腐、かまぼこ                              |                                                         | 大根のピリッと漬<br>大根                            | もやしと揚げのみそ汁<br>油揚げ、もやし             | 牛乳               |
| 14<br>月 | ごはん/ひじきのり<br>精白米/ひじき                                            | 肉みそおでん<br>鶏肉、豚肉、生揚げ、人参、こんにゃく、ラワンブキ、昆布、大根                | もやしナムル<br>もやし、人参、莖わかめ                     | お祝いデザート<br>クレープ(米粉、いちご)           | 牛乳               |
| 15<br>火 | 黒糖パン<br>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                     | ミラノ風から揚げ<br>鶏肉、パン粉、粉チーズ                                 | 長いも団子汁<br>長芋、白玉粉、ごぼう、人参、鶏肉、長ねぎ、大根         |                                   | 牛乳               |
| 16<br>水 | 豚二郎塩ラーメン<br>ラーメン、豚肉、にら、玉葱、メンマ、人参、小松菜、もやし                        |                                                         | きな粉ポテト<br>じゃが芋、きな粉                        |                                   | 牛乳               |
| 17<br>木 | 食パン<br>小麦粉、砂糖、マーガリン、生クリーム、鶏卵、イースト、塩                             | 白身魚オーロラソース<br>ホキ                                        | グリーンサラダ<br>ブロッコリー、人参                      | わかめスープ<br>もやし、わかめ、長ネギ             | 牛乳               |
| 18<br>金 | バターチキンカレーライス<br>精白米、鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、大豆、脱脂粉乳、バター                   |                                                         | 福神漬け<br>大根、なす、きゅうり、れんこん                   | ゼリー和え<br>マスカットゼリー、カラフルゼリー         | 牛乳               |
| 21<br>月 | ごはん<br>精白米                                                      | 豚肉の生姜焼き<br>豚肉、玉葱、枝豆                                     | 野菜のゴマ和えサラダ<br>キャベツ、小松菜、人参                 | なすと麩のみそ汁<br>なす、長ねぎ、麩              | 牛乳               |
| 22<br>火 | チョコチップパン<br>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          | 鶏肉とかぼちゃのオレンジソース<br>鶏肉、かぼちゃ                              |                                           | オニオンスープ/ゴマ和えミニフィッシュ<br>玉葱/カタクチイワシ | 牛乳               |
| 23<br>水 | 山菜卵とじうどん<br>うどん、鶏肉、鶏卵、えのき茸、きくらげ、たけのこ、わらび、人参、生揚げ                 |                                                         | チキンナゲット<br>鶏肉                             |                                   | 牛乳               |
| 24<br>木 | クロワッサン<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、鶏卵、イースト、食塩                               | ビーフン<br>ビーフン、キャベツ、たけのこ、玉葱、にら、人参、きくらげ                    | サツマイモのシチュー<br>豚肉、さつまいも、玉葱、人参、バター、牛乳、生クリーム |                                   | アップル & キャロットジュース |
| 25<br>金 | ベーコンピラフ<br>精白米、枝豆、玉葱、マッシュルーム、ベーコン、バター、コーン                       | 甘だれちくわ天ぷら<br>ちくわ                                        |                                           | つみれスープ<br>白菜、たらすり身、たけのこ、長ネギ       | 牛乳               |
| 28<br>月 | ごはん<br>精白米                                                      | たらのスパイス焼き<br>たら                                         | 野菜炒め<br>もやし、キャベツ、人参、玉葱、豚肉、ピーマン            | 玉子と玉ねぎのみそ汁<br>鶏卵、玉葱               | 牛乳               |
| 30<br>水 | 麻婆あんかけラーメン<br>ラーメン、豆腐、豚肉、にら、人参、長ねぎ                              |                                                         | 大根スープ/黄桃<br>大根、もやし/黄桃缶                    |                                   | 牛乳               |

☆ 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。