



令和7年4月給食写真



出雲市立出雲学校給食センター

月	火	水	木	金
こんげつ きゅうしよく もくひよう 今月の給食目標 きょうりよく きゅうしよく じゅんぴ 協力して給食の準備やあとかたづけをしよう あたらしいねんがスタートしました。今年度も、安全・安心な給食をみなさんに提供していきます。どうぞよろしくお願ひします。			10 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく マーメレード焼き はる 春キャベツの酢のもの たまねぎのみそ汁	11 パン ぎゅうにゅう 牛乳 ハンバーグの デミグラスソースかけ みずな 水菜のサラダ えーびーレー ABCスープ
14 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 いわしのおかか煮 やさしい ちゅうか 野菜の中華あえ あぶら 油あげのみそ汁	15 しお 塩ラーメン おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のからあげ こんさい 根菜サラダ	16 カレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 ハムステーキ ほうれんそうと コーンのじゃこあえ	17 入学・入園 おめでとう献立 わかめごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ふたにく たつた 豚肉の竜田あげ いすち 出雲アスパラガスのサラダ はな 花ふと出雲しいたけのすまし汁 いわ お祝いいちごクレープ	18 パン ぎゅうにゅう 牛乳 さけのマリネ レタスとトマトのサラダ コンソメスープ



令和7年4月給食写真



出雲市立出雲学校給食センター

月	火	水	木	金
21	22	23	24	25
ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ぶたにく 豚肉コロッケ うめこんぶあえ とり 鶏ごぼう汁	ごちく 五目うどん おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 にく 肉だんごの甘酢あんかけ さんしよく 三色あえ	まめなそぼろどんぶり ぎゅうにゅう 牛乳 はなやさい 花野菜サラダ もやしのみそ汁	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらのしお さわらの塩こうじ焼き ポテトサラダ はるさめ 春雨スープ	こくとう 黒糖パン ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のレモンソースかけ カラフルサラダ わかくさ 若草ポタージュ
28		30	がっこうきゅうしよく 学校給食の役割 やくわり がっこうきゅうしよく 学校給食は、せいちようき 成長期にある子どもたちの心身の健康 のため、えいよう 栄養バランスが整った食事を提供します。また、きゅうしよくかん 給食時間の実践活動から、望ましい食習慣や食に 関する実践力を身につけることができます。さらに、じばさんぶつ 地場産物を給食で提供することで、地域の伝統や文 化に対する理解と関心を深めることができます。	
ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ホキのこうそう 香草あげ ひじき入りサラダ じゃがいものみそ汁		ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 あじカツ キャベツのツナあえ コーンとたまごのスープ		

給食には、たくさんの学びが詰まっています！



給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方をも身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をすることなどを学びます。

※都合により献立を変更することが



学校給食について



《主食》

ごはん…週3回(月・水・木)出雲市産のお米(きぬむすめ)を使用しています。
パン……週1回(金)国内産の小麦を使用しています。
めん……週1回(火)小・中学校は、おむすびを組み合わせています。

《おかず》

栄養バランスを考えた『主菜+副菜』の組み合わせで、出雲市の食材や旬の食材を取り入れています。

《牛乳》

小・中学校は200ml、幼稚園は180mlを提供します。