

4月 ＊給食だより＊

第672号
令和8年4月1日発行
天童市学校給食センター



今月の目標：学校給食を知ろう

天童市の学校給食の取り組み ～おいしさのひ・け・つ☆～



ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、安全で安心なおいしい給食をみなさんにお届けできるよう、職員一同、力を合わせてがんばります。



学校給食の実施と無償化について

- 天童市では、小中学校で週5回の給食を実施し、ごはんやおかずは学校給食センターで調理し配送しています。
- 学校給食費を市が負担することで、保護者の皆様の負担軽減を図っています。

【1人当たりの年間負担軽減額】

小学生 約64,000円
中学生 約69,000円



地産地消推進のために

- ごはんは、天童市産の「はえぬぎ」を使用し、米飯給食の拡大を進めています。また、年数回、県産つや姫や雪若丸のごはんも提供しています。県産小麦を使ったパンも提供予定です。
- 旬の時期には、できるだけ地場産のものを使用しています。また、市野菜研究会は、学校給食用に8種類の野菜の生育を計画的に行っており、新鮮な天童市産野菜を使った給食を提供しています。
- 給食では、三和油脂の米油を使って、揚げ物や炒め物をカラッとおいしく仕上げています。その他、テンスイ醤油（醤油や味噌）、篠原食品（納豆）など、市内のさまざまな方々が、給食を支えています。

安全安心のために

- 給食だよりや献立表、食品の産地等に関する情報は、月末に紙面で配布する他、天童市公式ホームページにも掲載しています。また、日々の給食の写真は、天童市学校給食センター公式Instagramに掲載しています。



TENDO_KYUUSYOKU

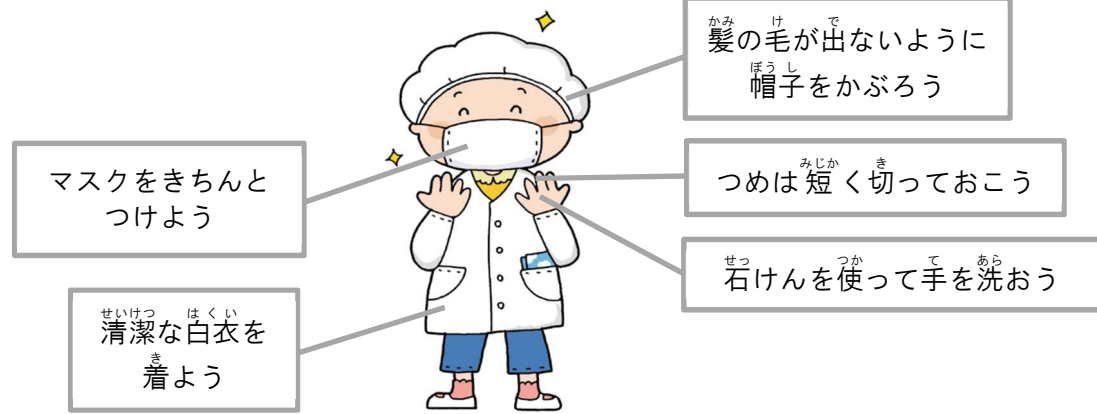
食育の充実

- 地域の食文化を伝えるため、郷土食や行事食を取り入れています。
 - 栄養教諭が学校へ訪問し、学校の先生と一緒に食育の授業を行っています。給食時には放送による食育指導「ちょこっと食育タイム」を行っています。
- ### 環境への配慮
- 令和5年3月より、給食で出た残菜は、バイオガス発電の材料としてリサイクルしています。

日曜	献立名	献立名			エネルギー(kcal)	備考	
		きいろの食品	あかの食品	みどりの食品			
	★牛乳(200cc)は毎日つきます ☉…乳使用の献立 ☺…卵使用の献立	おもにエネルギーになる	おもにからだをつくる	おもにからだの調子をととのえる	小学校 中学校		
10 金	【花見献立】						
	たけのこごはん すまし汁 花型ハンバーグ 春のおひたし	ごはん さとう でんぷん	牛乳 とりにく あぶらあげ とうふ かまぼこ ぶたにく	たけのこ えのきたけ ねぎ たまねぎ しょうが ごがつな キャベツ にんじん もやし	539 728		
13 月	ごはん	豆腐とわかめのみそ汁 五目野菜肉団子 たけのこ煮	ごはん こむぎこ さとう	牛乳 とうふ わかめ みそ ぶたにく とりにく	えのきたけ ねぎ キャベツ たまねぎ にら こんにやく たけのこ にんじん えだまめ	574 719	
	【カミカミ献立】						
14 火	ごはん	春雨スープ いかフライ カミカミドライカレー	ごはん はるさめ パンこ こむぎこ あぶら カレールウ	牛乳 とりにく いか ぶたにく だいず ひよこまめ	チンゲンサイ にんじん ねぎ にんにく ごぼう たまねぎ	666 865	スプーン
	ごはん	野菜スープ フィレオチキン マカロニサラダ	ごはん じゃがいも あぶら でんぷん こむぎこ マカロニ エッグフリーマヨネーズ さとう	牛乳 ウインナー とりにく かつおツナ	ほうれんそう とうもろこし にんじん しめじ きゅうり ブロッコリー あかピーマン	602 790	
16 木	ごはん	豚汁 いわし梅煮 ブロッコリーのおかかあえ	ごはん じゃがいも さとう	牛乳 ぶたにく あぶらあげ みそ いわし ちくわ かつおぶし	ごぼう こんにやく だいこん にんじん ねぎ うめ ブロッコリー もやし キャベツ	556 720	
	ごはん	うま塩スープ てりやきチキン 春キャベツのサラダ	ごはん ごまあぶら ドレッシング	牛乳 ぶたにく なんと とりにく	たけのこ ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが キャベツ きゅうり とうもろこし ブロッコリー	557 727	

給食当番は身支度も大切な仕事です

給食当番になった人は、給食の準備をする前に、給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうか確認しましょう。



献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか？

食物アレルギーは、乳児がもつことも多く、年齢が上がるると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。



日曜	献立名		きいろの食品	あかの食品	みどりの食品	エネルギー(kcal)	備考
	★牛乳(200cc)は毎日つきます ☉…乳使用の献立 ☺…卵使用の献立		おもにエネルギーになる	おもにからだをつくる	おもにからだの調子をととのえる	小学校 中学校	
20月	ごはん	わかめスープ きのこしゅうまい マーボーだいこん 麻婆大根	ごはん だんぷん さとう こむぎこ あぶら	牛乳 とうふ わかめ ぶたにく あつあげ みそ	もやし ブロッコリー ねぎ しめじ たまねぎ しいたけ だいこん にんじん しょうが にんにく	567 767	スプーン
21火	ごはん	野菜みそスープ ハンバーグトマトソース ブロッコリーサラダ	ごはん じゃがいも パンこ さとう ごまあぶら ごま	牛乳 ベーコン みそ とりにく かつおツナ	たまねぎ とうもろこし にんにく ねぎ トマト ブロッコリー もやし きゅうり あかピーマン	622 809	
22水	【多賀城市友好都市20周年献立】		ごはん じゃがいも だんぷん さとも ごま あぶら パンこ さとう	牛乳 とりにく ぶたにく はちちょうみそ みそ ささかまぼこ	だいこん にんじん ごぼう ねぎ しめじ キャベツ こまつな もやし	616 799	ちよこつと食育タイム (第一中)
	ごはん	やかもち汁 みそとんかつ キャベツのささかまあえ					
23木	【入学進級おめでとう献立】		ごはん あぶら じゃがいも カレールウ だんぷん あぶら ドレッシング プリン	牛乳 ぶたにく とりにく かいそう	にんにく たまねぎ にんじん しょうが きゅうり もやし とうもろこし しそ	756 930	スプーン
	ごはん	ポークカレー とりのからあげ かいそう 海藻サラダ プリン					
24金	ごはん	ワンタンスープ 野菜ぎょうざ メンマ炒め	ごはん ワンタン こむぎこ ごまあぶら	牛乳 ベーコン ぶたにく とりにく	しいたけ にんじん たけのこ ねぎ キャベツ たまねぎ たら メンマ こんにゃく カラーピーマン	624 789	ちよこつと食育タイム (第三中)
27月	五目ごはん	ゆばすまし汁 コーンコロケ ツナサラダ	ごはん こむぎこ パンこ あぶら エッグフリーマヨネーズ	牛乳 とりにく あぶらあげ なんと ゆば とうふ かつおツナ	ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん しいたけ しめじ ねぎ とうもろこし ブロッコリー きゅうり キャベツ パプリカ	586 786	
28火	ごはん	あっさりコーンスープ かぼちゃひき肉フライ チャプチェ	ごはん さとう パンこ だんぷん あぶら はるさめ	牛乳 ベーコン ぶたにく	たまねぎ とうもろこし にんじん かぼちゃ にんにく たけのこ えだまめ もやし しょうが	609 822	ちよこつと食育タイム (第二中)
30木	ごはん	なめこのみそ汁 ほっけ昆布醤油干し とりにく 鶏肉さっぱり煮	ごはん さとう あぶら	牛乳 とうふ みそ ほっけ とりにく	だいこん なめこ ねぎ にんにく ごぼう しいたけ だいこん にんじん えだまめ こんにゃく	561 733	ちよこつと食育タイム (第四中)

【食物アレルギーの原因となる食品の使用に関して】

現在、天童市の学校給食では、年間を通して「そば、落花生、くるみ、あわび、いくら、キウイフルーツ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ」を含む食品と、「生卵」は使用していません。
海藻類や小魚類、貝類については、「えび」や「かに」、「貝」などがついていることがあります。
加工品については、その製造工場内でアレルゲンを含んだ食品を使用しているものもあるため、給食の原材料として使用しないアレルギーでも、コンタミネーションとして混入することがあります。
給食に使用する食材について、心配なことがある場合は、学校給食センター(654-2441)までお問い合わせください。

けんさんしよくざい こめ てんどうさん やまがたけんさんぎゅうにゅう ぶたにく とうふ
(県産食材) 米(天童産はえぬぎ)、山形県産牛乳、豚肉、豆腐、もやし、えのきたけ、しめじ、五月菜、なめこ、さとも