



白鷹町の学校給食について

白鷹町学校給食共同調理場では、町内すべての小中学校の給食を調理しています。栄養教諭が献立作成と食材の検品を担当し、食材の発注、調理、配送、食器具類の洗浄等業務を『一般財団法人白鷹町アルカディア財団』に委託しています。

給食の内容は、白飯(毎週水曜日はパン、月に1回麺)・牛乳・主菜・副菜・汁物を組み合わせ、小学校・中学校統一の献立を基本とし、学年に応じて量を調整することで栄養価に差をつけています。しかし、量の調整だけでは中学生に必要な栄養素を満たすことができません。小学生、中学生それぞれに適した給食を提供するため、中学校のみ一品多くしたり、時には主菜を変えたりしてお届けします。ご理解をお願いいたします。



学校給食のご飯は白鷹町産はえぬき一等米です

小学1・2年生



120gくらい

小学3・4年生



140gくらい

小学5・6年生



160gくらい

中学生



180gくらい

給食は一食全部食べてこそ、初めて栄養素をバランスよくとれるようになります。しかし、ご飯や野菜が多く残る日が目立ち、子どもたちの体が心配になります。イラストで示した量がそれぞれの学年の子どもたちに一食で食べてほしいご飯の量です。ご飯に含まれる炭水化物は体内でブドウ糖に分解され、脳のエネルギーとなります。子どもたちが元気に活動するために欠かすことのできない栄養素です。家庭でも、日々食べている量を振り返り、ご飯をしっかり食べるよう声かけをお願いいたします。

3月“おらほの食材”生産者のみなさん

(人参)(小松菜)(キャベツ)ほっこり農園さん

(塩蔵わらび)梅津たまさん

(青畑豆)(打ち豆)高橋昭吉さん

(くきたち)新野直美さん

(おみ漬け)金田秀子さん

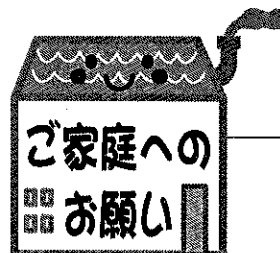
(納豆)白鷹納豆店さん

(中華麺)菊地製麺さん

(みそ)鈴木味噌店さん

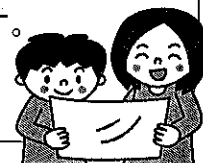
学校給食にご協力いただき
ありがとうございます。

前の月の給食で使用した、町内産の食材の生産者の方のお名前を、翌月のおたよりで紹介しています。町内産のおいしい食材をできるだけ多く使用していきます。



学校給食では旬の食材や郷土料理を取り入れています。

初めて食べる食材や料理もあるかと思うので、ぜひご家庭でお子さんと一緒に献立表を確認いただければと思います。



4月 給食こんだて

令和7年度
白鷹町学校給食共同調理場

月	火	水	木	金																		
おらほの食料 (町内産食料の紹介) 菜・くきたち・小松菜 アスパラ菜・きゅうり 打ち豆・青豆・塩蔵わかび 糸内豆・みそ等	8 ごはん ぎゅうにゅう メンチカツ アスパラのおひたし なめこのみそしる	9 ごはん ぎゅうにゅう スパゲティナポリタン くきたちとキャベツの サラダ コーンポタージュ	10 ごはん ぎゅうにゅう ハンバーグ デミグラスソースかけ ごもくさんぴら りよくおしくやさいの みそしる	11 ごはん ぎゅうにゅう あげさんまのてりかけ もやしとハムのからしあん じゃがいもとたまねぎの みそしる																		
14 ごはん ぎゅうにゅう とりにくのチーズパンにやき マカロニサラダ もずくスープ	15 ごはん ぎゅうにゅう いわしのうめ いためビーフン とうふのみそしる	16 しゃくパン ぎゅうにゅう ウインター ケチャップソースかけ キャベツとほうれんそうの ごまサラダ コンソメスープ	17 ごはん ぎゅうにゅう コーンコロケ かいそうサラダ ポークカレー	18 めんの日 たんたんめん ぎゅうにゅう たさいパオズ ちゅうりょうの ごまみそ汁																		
21 ごはん ぎゅうにゅう さばのみそ きりばしだいこんに こまつなのみそしる	22 ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのたまごじ くきたちのおかあえ あつあげのみそしる	23 コップパン ぎゅうにゅう やさいカレーコロケ カミカミサラダ ミネストローネ ブルーベリージャム	24 ごはん ぎゅうにゅう やさいとわかめの とうにゅうよせ あおだいりひじきに とんじる しめじかんだいすめ なっとう	25 ごはん ぎゅうにゅう とりにくのレモン汁 ほうれんそうのごまあえ わらびじる																		
28 ごはん ぎゅうにゅう とりとこんごいのひらたけ きりこんぶに えのきたけと ふのみそしる	29 昭和の日 	30 しゃくパン ぎゅうにゅう ツナサンド チーズインサラダ かふうコーンスープ	【今月の栄養価】 <table><tr><th></th><th>今月値</th><th>基準値</th></tr><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>658</td><td>650</td></tr><tr><td>たんぱく質(g)</td><td>26.1</td><td>24.0</td></tr><tr><td>脂質(g)</td><td>24.1</td><td>18.0</td></tr><tr><td>カルシウム(mg)</td><td>388</td><td>350</td></tr><tr><td>鉄(mg)</td><td>3.4</td><td>3.0</td></tr></table>			今月値	基準値	エネルギー(kcal)	658	650	たんぱく質(g)	26.1	24.0	脂質(g)	24.1	18.0	カルシウム(mg)	388	350	鉄(mg)	3.4	3.0
	今月値	基準値																				
エネルギー(kcal)	658	650																				
たんぱく質(g)	26.1	24.0																				
脂質(g)	24.1	18.0																				
カルシウム(mg)	388	350																				
鉄(mg)	3.4	3.0																				



ご入学・ご進級 おめでとうございます!!

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。

今年度も学校給食では、安心・安全でおいしい給食をお届け

できるよう努めてまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。4月の給食では
新鮮な春野菜を使った献立を予定しています。お楽しみに!



☆ 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

4月 給食こんだて

令和7年度
白鷹町学校給食共同調理場

月	火	水	木	金																					
おらほの食料 (町内産食料の紹介) 菜・くきたち・小松菜 アスパラ菜・きゅうり 打ち豆・青大豆・塩蔵わか 菜豆・みそ等	8 ごはん ギョウにゅう メンチカツ アスパラのおひたし なめこのみそしる バナナ	9 コップパン ギョウにゅう スパゲッティナポリタン くきたちとキャベツの サラダ コーンポタージュ	10 ごはん ギョウにゅう ハンバーグ デミグラスソースかけ ごもくさんぴら りよくうしよくぜいの みそしる	11 ごはん ギョウにゅう あげさんまのてりかけ もやしとハムのからしあん じゃがいもとたまねぎの みそしる																					
14 ごはん ギョウにゅう とりにくのチーズパンこき マカロニサラダ もずくスープ	15 ごはん ギョウにゅう いわしのうめ いためビーフン とうふのみそしる	16 しゃくパン ギョウにゅう ウインナー ケチャップソースかけ キャベツとほうれんそうの ごまサラダ コンソメスープ スライスチーズ	17 ごはん ギョウにゅう コーンコロケ かいそうサラダ ポークカレー	18 めんの日 たんたんめん ギョウにゅう たさいパオズ ちょうりしょうの こざなみづけ																					
21 ごはん ギョウにゅう さばのみそに きりぼしたいにんに こまつなのみそしる	22 ごはん ギョウにゅう ぶたにくのたまごじ くきたちのおからあん あつあげのみそしる カルシウムヨーグルト	23 コップパン ギョウにゅう やさいカレーコロケ カミカミサラダ ミネストローネ ブルーベリージャム	24 ごはん ギョウにゅう やさいとわかめの とうにゅうよせ あおだいずいりひじきに とんじる しめたかさんだいのめ なうとう	25 ごはん ギョウにゅう とりにくのレモンづけ ほうれんそうのごまあん わらびじる																					
28 振り替え休業日	29 昭和の日	30 しゃくパン ギョウにゅう ツナサンド チーズインサラダ かぶうコーンスープ	【今月の栄養価】 <table><tr><th></th><th colspan="2">中学生</th></tr><tr><th></th><th>今月値</th><th>基準値</th></tr><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>830</td><td>830</td></tr><tr><td>たんぱく質(g)</td><td>32.6</td><td>31.0</td></tr><tr><td>脂質(g)</td><td>30.1</td><td>23.1</td></tr><tr><td>カルシウム(mg)</td><td>469</td><td>450</td></tr><tr><td>鉄(mg)</td><td>4.7</td><td>4.5</td></tr></table>			中学生			今月値	基準値	エネルギー(kcal)	830	830	たんぱく質(g)	32.6	31.0	脂質(g)	30.1	23.1	カルシウム(mg)	469	450	鉄(mg)	4.7	4.5
	中学生																								
	今月値	基準値																							
エネルギー(kcal)	830	830																							
たんぱく質(g)	32.6	31.0																							
脂質(g)	30.1	23.1																							
カルシウム(mg)	469	450																							
鉄(mg)	4.7	4.5																							



ご入学・ご進級 おめでとうございます!!

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。
 今年度も学校給食では、安心・安全でおいしい給食をお届け
 できるよう努めてまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。4月の給食では
 新鮮な春野菜を使った献立を予定しています。お楽しみに!



☆ 材料の都合により、献立を変更する場合があります。