



4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名

保護者確認サイン：



給食目標 ： 給食の準備をきちんとしよう

ふじみ野市なの花学校給食センター

ふじみ野市あおぞら学校給食センター

令和7年度

日 曜	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
11 金	コッペパン ※卵・乳なし	コッペパン（小麦粉、マーガリン(大豆)、砂糖、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦)）	797 kcal 33.6 g
	ポトフスープ	米油、セロリ、ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）、にんじん、じゃがいも、鶏ガラ、玉ねぎ、生姜、ローリエ、大根、肉団子（玉ねぎ、豚肉、鶏肉、パン粉、でんぷん、小麦たんぱく、しょうゆ、生姜、砂糖、塩、胡椒）、キャベツ、自然塩、白胡椒、しょうゆ、パセリ	
	ボイルウインナー（2）	ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）	
	カレードッグの具	米油、にんにく、生姜、豚肉、白胡椒、赤ワイン、玉ねぎ、カレー粉、大豆、ウスターソース（砂糖、りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、酢、塩、大豆アミノ酸、カラメル）、トマトピューレ、しょうゆ、自然塩、パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、塩）	
	さくらゼリー	さくらゼリー（さくらんぼ果汁、砂糖、水あめ、レモン果汁）	
14 月	ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	809 kcal 29.1 g
	みそラーメンのスープ	米油、にんにく、生姜、トウバンジャン（唐辛子、塩、そら豆みそ）、豚肉、酒、にんじん、豚こつ、玉ねぎ、長ねぎ、もやし、キャベツ、白胡椒、しょうゆ、みそ、きび砂糖、ホールコーン、ごま油、にら、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）	
	揚げぎょうざ（3）	ぎょうざ（キャベツ、豚肉、ラード、たまねぎ、大豆たんぱく、にら、しょうゆ、にんにく、でんぷん、ごま油、塩、砂糖、生姜、いわしエキス、胡椒、小麦粉）、米油	
	清見オレンジ	清見オレンジ	
15 火	ごはん	ごはん	792 kcal 27.7 g
	キムチスープ	米油、鶏肉、酒、にんじん、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、もやし、かまぼこ（すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、みりん、水あめ、菜種油）、春雨（でんぷん）、キムチ（白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、生姜、塩、砂糖、昆布）、自然塩、しょうゆ、きび砂糖	
	鶏肉のから揚げ	鶏肉、生姜、しょうゆ、酒、でんぷん、米油	
	茎わかめのサラダ（韓国ナムルドレッシング和え）	茎わかめ、もやし、キャベツ、にんじん、韓国ナムルドレッシング（酢、ごま油、砂糖、たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)、しょうゆ、塩、香味油、にんにく、ごま、昆布エキス、胡椒）	
16 水	フラワーパン ※卵・乳なし	フラワーパン（小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦)）	958 kcal 35.4 g
	シュクメルリ	米油、にんにく、鶏肉、白ワイン、玉ねぎ、鶏ガラ、さつまいも、にんじん、生姜、ローリエ、小麦粉、バター（生乳、塩）、牛乳、自然塩、白胡椒、チーズ、パセリ	
	ハンバーグ	ハンバーグ（豚肉、鶏肉、玉ねぎ、大豆たんぱく、ラード、砂糖、でんぷん、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、チキンフイヨン）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、きび砂糖	
	グリーンサラダ	キャベツ、きゅうり、枝豆、米油、米酢、自然塩、白胡椒、きび砂糖、玉ねぎ	
	コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
17 木	麦ごはん	麦ごはん（米、米粒麦）	860 kcal 27.6 g
	ポークカレー	米油、にんにく、豚肉、白胡椒、マサラマイルド、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、パームオイル（小麦粉、ラード、砂糖、塩、カレーパウダー、でんぷん、玉ねぎ(大豆)、脱脂粉乳、トマト、チーズ、ミルクカルシウム、バナナ、しょうゆ、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ(乳)、小麦発酵調味料、ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんご、にんにく(大豆)、ポークエキス(小麦・大豆)、ブラウンルウ(小麦)、カラメル、乳化剤(大豆)、香料(乳))、カレールウ（小麦粉、パーム油、塩、砂糖、カレー粉、乳製品、カカオマス、トマト、りんご、ミルクカルシウム）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、しょうゆ、すりおろしりんご、牛乳、プレーンヨーグルト、チーズ	
	フランクフルト	フランクフルト（豚肉、塩、砂糖）	
	キャベツの福神和え	キャベツ、にんじん、福神漬け（大根、なす、きゅうり、しその葉、生姜、砂糖、しょうゆ、酢、塩、発酵調味料、魚醤(かたくちいわし)）	
18 金	たけのこごはん	米油、鶏肉、酒、にんじん、たけのこ、しいたけ、きび砂糖、しょうゆ、自然塩、米、きぬさや	768 kcal 28.4 g
	沢煮椀	かつおぶし、出し昆布、豚肉、にんじん、ごぼう、大根、しいたけ、豆腐、しょうゆ、自然塩、白胡椒、長ねぎ	
	かつおカツ	かつおカツ（かつお、玉ねぎ、生姜、パン粉(小麦・大豆)、しょうゆ、砂糖、塩、かつおエキス、小麦粉、大豆油、でんぷん(大豆))、米油	
	いちごヨーグルト	いちごヨーグルト（砂糖、脱脂粉乳、いちご、加糖練乳、全粉乳、乳たんぱく質濃縮物、寒天）	
	クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦)）	
21 月	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩）	829 kcal 35.7 g
	おかめうどんの汁	かつおぶし、出し昆布、豚肉、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、白菜、かまぼこ（すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、みりん、水あめ、菜種油）、みりん、自然塩、しょうゆ、きび砂糖、長ねぎ、でんぷん	
	ちくわの磯辺揚げ（2）	焼きちくわ（すけそうたら、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、ホワイトスナッパー、ポニーフィッシュ、さんま、でんぷん、植物油、砂糖、小麦たんぱく、大豆たんぱく、塩、みりん）、小麦粉、青海苔、自然塩、米油	
	カリカリきな粉豆	大豆、砂糖、自然塩、きな粉	
22 火	ごはん	ごはん	854 kcal 29.8 g
	肉じゃが	米油、豚肉、酒、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出し昆布、じゃがいも、さつま揚げ（たちうお、すけそうたら、でんぷん、菜種油、砂糖、みりん、塩）、しらたき、みりん、きび砂糖、しょうゆ、いんげん	
	あじフライ	あじフライ（あじ、パン粉、小麦粉、塩）、米油	
	きゅうりとたくあんのカクヤ	きゅうり、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、ごま、ごま油、しょうゆ	
	クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦)）	
23 水	食パン ※卵・乳なし	食パン（小麦粉、マーガリン(大豆)、砂糖、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦)）	859 kcal 32.4 g
	コーンクリームパンネ	米油、にんにく、ベーコン（豚肉、塩、砂糖）、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、生姜、ローリエ、バター（生乳、塩）、小麦粉、牛乳、コーンペースト、ホールコーン、自然塩、白胡椒、生クリーム、チーズ、パセリ、パンネ（小麦粉）	
	オムレツのソースかけ	プレーンオムレツ（卵、でんぷん、砂糖、大豆油、塩、酢）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、きび砂糖	
	お魚ソーセージの野菜ソテー	米油、お魚ソーセージ（すけそうたら、たら、パシフィックホワイティング、ほき、いとよりだい、えそ、きんときだい、たちうお、さっば、菜種油、紅花油、小麦たんぱく、大豆たんぱく、砂糖、酢、塩、玉ねぎエキス、米油、大豆油、かつおエキス、でんぷん、トマトリコピン）、にんじん、キャベツ、もやし、自然塩、白胡椒、しょうゆ、でんぷん	
	りんごジャム	りんごジャム（水あめ、砂糖、りんご）	

学校給食費（4月分） 口座振替日は 6月2日(月) です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。



4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名

保護者確認サイン：



給食目標 ： 給食の準備をきちんとしよう

ふじみ野市なの花学校給食センター

ふじみ野市あおぞら学校給食センター

令和7年度

日 曜	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
24 木	ごはん	ごはん	733 kcal 23.3 g
	星のトックスープ	米油、鶏肉、酒、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、もやし、キャベツ、星型トック（米、でんぷん、塩）、しょうゆ、自然塩、白胡椒、ちんげん菜	
	焼きぎょうざ（2）	焼きぎょうざ（キャベツ、小麦粉、鶏肉、豚肉、ラード、玉ねぎ、にら、大豆たんぱく、菜種油、ごま油、塩、酒、オイスターソース、でんぷん、もち米粉、しょうゆ、ポークエキス、大豆粉、砂糖、サフラワー油、乳化剤（大豆））	
	キムタクチャーハンの具 手	ごま油、豚肉、にんじん、キムチ（白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、生姜、塩、砂糖、昆布）、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、しょうゆ、テンメンジャン（みそ、砂糖、大豆油、ごま油、発酵調味料、酒、カラメル）、万能ねぎ	
	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト（砂糖、脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、クリーム、乳たんぱく質濃縮物）	
25 金	ごはん	ごはん	829 kcal 28.7 g
	すいとん	米油、鶏肉、酒、にんじん、大根、かつおぶし、出し昆布、厚揚げ、すいとん（小麦粉、塩）、自然塩、しょうゆ、長ねぎ	
	ふじみ野メンチカツ	ふじみ野市産小松菜入りメンチカツ（パン粉（小麦・大豆）、小麦粉、でんぷん、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、小松菜、しょうゆ、塩、胡椒、砂糖、生姜）、米油	
	のらぼう菜と白菜の和え物	白菜、にんじん、のらぼう菜、生姜、しょうゆ、自然塩、きび砂糖	
	クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん（小麦））	
28 月	ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	811 kcal 40.1 g
	わかめコーンラーメンのスープ	米油、生姜、にんにく、豚肉、酒、にんじん、鶏ガラ、長ねぎ、キャベツ、もやし、ホールコーン、なると（すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、塩、砂糖）、しょうゆ、自然塩、きび砂糖、白胡椒、わかめ	
	いかのから揚げ	いか、しょうゆ、酒、生姜、でんぷん、米油	
	厚揚げと豚肉のトウバンジャン炒め	厚揚げ、豚肉、長ねぎ、にんにく、生姜、トウバンジャン（唐辛子、塩、そら豆みそ）、きび砂糖、しょうゆ、酒、でんぷん、ごま油	
30 水	丸パン ※卵・乳なし	丸パン（小麦粉、イーストフード（小麦）、塩、砂糖、マーガリン（大豆））	729 kcal 32.5 g
	さつまいもの米粉ポタージュ	米油、鶏肉、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、生姜、ローリエ、さつまいも、米粉、牛乳、生クリーム、自然塩、白胡椒、しょうゆ、バター（生乳、塩）、パセリ	
	フィレオチキン	フィレオチキン（鶏肉、でんぷん（小麦・大豆）、コーンフラワー、小麦粉、コーングリッツ、パン粉、塩、砂糖、大豆油、パーム油）	
	コーンと枝豆のソテー	米油、にんじん、枝豆、ホールコーン、自然塩、白胡椒、しょうゆ	

13 回	※ 献立は材料の関係で変更になる場合もあります。 ※ 混ぜごはんの時の米の量は減量となっています。	平均栄養量	818 kcal 31.1 g
	※ 各献立のくわしい使用材料等（工場コンタミネーション、製造ラインコンタミネーションを含む）が知りたい方は、学校給食センターまでお問い合わせ下さい。（なの花学校給食センター ☎ 049-262-4357）（あおぞら学校給食センター ☎ 049-261-5564）	栄養基準量	830 kcal 34.0 g
※ 手印は、使い捨て手袋を使用して下さい。 ※ の絵印は、給食センターで炊いた炊き込みご飯です。 ※ 生徒氏名および保護者確認欄、アレルギー生徒用の○×欄は、食物アレルギー資料の提供を受けている生徒用です。			

学校給食費（4月分） 口座振替日は **6月2日（月）** です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。



アレルギー生徒用○×欄・氏名欄（保護者確認サイン）について
食物アレルギーがあり、アレルギー資料の提供を受けている生徒と保護者が「食べる」「食べない」の判断をし、保護者が確認したうえで学校へ知らせる際に使用します。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



令和7年度給食回数実施予定表

◆小学校				◆中学校			
1 学期	4 月	1 1 日～30 日	13 回	1 学期 6/19 6/20 給食なし	4 月	1 1 日～30 日	13 回
	5 月	1 日～31 日	20 回		5 月	1 日～31 日	20 回
	6 月	1 日～30 日	21 回		6 月	1 日～30 日	19 回
	7 月	1 日～16 日	12 回		7 月	1 日～16 日	12 回
	小 計		66 回		小 計		64 回
2 学期	8 月	27 日～31 日	3 回	2 学期 9/18 9/19 給食なし	8 月	27 日～31 日	3 回
	9 月	1 日～30 日	20 回		9 月	1 日～30 日	18 回
	10 月	1 日～31 日	22 回		10 月	1 日～31 日	22 回
	11 月	1 日～30 日	17 回		11 月	1 日～30 日	17 回
	12 月	1 日～22 日	16 回		12 月	1 日～22 日	16 回
	小 計		78 回		小 計		76 回
3 学期	1 月	13 日～31 日	14 回	3 学期	1 月	13 日～31 日	14 回
	2 月	1 日～28 日	18 回		2 月	1 日～28 日	18 回
	3 月	1 日～19 日	14 回		3 月	1 日～24 日	15 回
	小 計		46 回		小 計		47 回
小学校の年間実施回数			190 回	中学校の年間実施回数			187 回

※小学1年生の給食開始は4月22日（火）からです。（6回）

※中学3年生の給食は3月11日（水）までです。（8回）

はし箱セット価格の改定のお知らせ

学校給食用のはし箱セットの価格を改定しました。
ご理解をお願いします。
令和7年4月1日以降の販売価格は右の表のとおりです。
また、はし箱セットなどは市内の4か所で販売されています。
なお、新入学児童に関しては、入学時にはし箱セットが配られます。
【販売場所】
・市役所第2庁舎学校給食課
・大井総合支所
・なの花学校給食センター
・あおぞら学校給食センター

ふじみ野市PR大使「ふじみん」

ふじみ野市の給食

※給食の写真はHPで見られます
（当日分と過去3日分）
ふじみ野市 給食 で
ぜひ検索してみてください！



	価 格（税込み）
はし箱セット （①～④のセット）	1,000 円
①はし箱	530 円
②はし	290 円
③スプーン	90 円
④フォーク	90 円