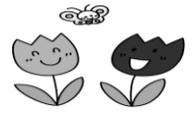
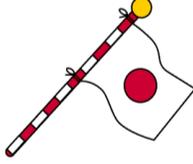


令和7年 4月 学校給食予定献立表



河東地区学校給食センター

※ 圏は後期課程のみ、つきます

月	火	水	木	金
 毎日の給食を、インスタグラムにて紹介しています！ぜひ、ご覧になってみてください！	8 かわわんかみかみ献立 青のり小魚 かみかみサラダ ハヤシライス(ごはん)	9 ひじきの炒り煮 鮭のマヨネーズ焼き ごはん みそ汁	10 マカロニサラダ ミートボール(2コ) チキンライス コンソメスープ	11 おかか和え 大学いも(前3コ・後4コ) うどんめん けんちんうどん
	三幼・河東学園前期 なし	三幼・河東学園前期 なし	三幼・河東学園後期 なし	三幼 なし
14 入学・進級お祝い献立	15 おひたし 鶏のから揚げ ゆかりごはん こづゆ	16 いちごジャム フレンチサラダ ハンバーグ コッペパン ポトフ	17 切り干し大根の炒め煮 メンチカツ ごはん みそ汁	18 かわわんかみかみ献立 揚げごぼう入りサラダ 蒸しぎょうざ(前2コ・後3コ) 中華めん タンメン
				三幼 なし
21 全校 給食なし	22 食育の日献立 おひたし かじきのソースカツ風 ごはん 打ち豆入りみそ汁	23 オレンジ 海そうサラダ 福神漬け ポークカレー(ごはん)	24 日本列島味めぐり献立 (福岡県の郷土料理紹介) がめ煮 たまご焼き ごはん みそ汁	25 磯和え かき揚げ うどんめん 天ぷらうどん
28 かわわんかみかみ献立 おひたし 鮭の塩焼き ごはん かみかみ豚汁	29 昭和の日 	30 ブルーベリージャム グリーンサラダ コロッケ コッペパン 肉だんごのスープ	※都合により、献立が変更になる場合があります。ご了承ください。 ※毎月8(歯)のつく日は、「かわわんかみかみ献立」を実施します。 ※毎月19日(食育の日)前後は、地場産物を使った料理や会津の郷土料理を取り入れた「食育の日献立」を実施します。 ※毎月1回、全国各地の郷土料理を取り入れた「日本列島味めぐり献立」を実施します。	

【かわわんかみかみ献立について】
 毎月8(歯)のつく日は、かみごたえのある献立内容の「かわわんかみかみ献立」を実施します。
 よくかんで食べると、虫歯や食べ過ぎの予防、脳の活性化、消化吸収を助けるなど、良い効果がたくさんあります。
 ぜひ、普段の食事でも、よくかんで食べるようにしてほしいです。



【食育の日献立について】
 毎月19日は「食育の日」です。
 郷土愛を育むために、地場産物を使った料理や、会津の郷土料理を取り入れた「食育の日献立」を毎月19日前後に実施します。



【日本列島味めぐり献立について】
 日本各地の食文化に関心を持ってもらうために、各都道府県の特産品を使った料理や、郷土料理を取り入れた「日本列島味めぐり献立」を毎月実施します。



令和7年



4月予定献立表

河東地区学校給食センター



Main menu table with columns for date, main dish, milk, side dishes, food groups (Red, Green, Yellow), seasonings, and nutrition values. Includes special days like '食育の日' and '昭和の日'.

【今月使用予定の会津若松市産の食材】
会津若松市産…精白米・木綿豆腐
油揚げ・こんにやく
河東町産…じゃがいも

毎日の給食を、Instagramにて紹介しています！ぜひ、ご覧になってみてください！



栄養量の()内は、基準量です。
エネルギー(幼490kcal、小650kcal、中830kcal)
たんぱく質(幼16g~25g、小21g~33g、中27g~42g)
脂質(幼11g~16g、小14g~22g、中18g~28g)
カルシウム(幼290mg、小350mg、中450mg)
鉄(幼2.0mg、小3.0mg、中4.5mg)
塩分(幼1.5g未満、小2g未満、中2.5g未満)

今年度も安全でおいしい給食をお届けします！！

