



### しんねんど はじ 新年度が始まりました！

きゅうしょく た げんき たの がっこうせいかつ おく  
給食を食べて元気で楽しい学校生活を送ってください。



### きゅうしょくしつ ねが 給食室からのお願い



まも たの きゅうしょくじかん  
ルールを守って楽しい給食時間にしよう！



- 給食前には手を洗いましょう。
- 給食時間を守りましょう。
- 給食室に食べ物、飲み物を持ち込まないようにしましょう。
- 給食を給食室の外に持ち出さないようにしましょう。
- 給食室内でのスマートフォン等の使用はやめましょう。
- 机・床を汚してしまったらきれいにしましょう。
- 食べた後はイスを戻し、食器を片づけましょう。



がっこうきゅうしょく こんだて じもと しゅん しょくざい ぎょうじしょく  
学校給食の献立は、地元でとれる旬の食材や行事食の  
メニューを取り入れ、栄養バランスも考えられています。  
す きら ひとくちた  
好き嫌いをしないで、まずは一口食べてみてね！



### 調味料(ちょうみりょう)

ちょうみりょう りょうり あじ そざい も あじ  
調味料とは、料理の味あるいは素材の持ち味などを



ちょうせい りょうりぜんたい あじ ととの はたら そうしょう い  
調整し、料理全体の味を調える働きをするものの総称を言います。

れいわ ねんど さくねんど しょうかい ちょうみりょう と あ  
令和7年度は昨年度ご紹介できなかった調味料を取り上げます。みなさんのお気に入り

とうじょう まいつき こんだて あ たの  
は登場するのか！毎月の献立と合わせて楽しみにしてくださいね。

か こ しょうかい ちょうみりょう れいわ ねんど きゅうしょく  
※ 過去に紹介した調味料については、「令和6年度の給食だより」をチェック！

# 4月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	火		
2	水		
3	木		
4	金		
5	土		
6	日		
7	月		
8	火	カレーライス、ミモザサラダ	936
9	水	ご飯、あじフライ、コロケ、野菜炒め、味噌汁	852
10	木	肉味噌うどん、チキンボールと厚揚げの煮物	847
11	金	ご飯、タッカルビ、もやしのナムル	846
12	土		
13	日		
14	月	ご飯、ポークソテー、しゃきしゃきポテサラ、卵スープ	825
15	火	ご飯、白身魚の和風ソース、五目きんぴら、味噌汁	843
16	水	ご飯、麻婆豆腐、半平の中華和え	840
17	木	ハンバーガー、クリームシチュー	985
18	金	三色丼、即席漬け、味噌汁	872
19	土		
20	日		
21	月	ご飯、鯖のみぞれあんかけ、じゃが芋のごまドレッシング和え、味噌汁	936
22	火	ご飯、豚肉と春キャベツのピリ辛炒め、厚揚げの中華スープ	752
23	水	ピラフ、イタリアンサラダ、ひき肉のベジスープ	780
24	木	ご飯、鶏肉の蜂蜜レモン焼き、カルちゃんサラダ、味噌汁	869
25	金	メンチカツサンド、カレースープ	915
26	土		
27	日		
28	月	ミートスパゲティー、牛蒡サラダ、バナナ	965
29	火		
30	水	ご飯、肉じゃが、厚焼き卵、ごま和え、味噌汁	901