



令和7年4月分 京都市小学校給食献立表



北・中京・下京・東山・南支部用

京都市教育委員会

月日(曜)	【義務教育学校対象特別給食】 ⑩ * 4月14日(月)	③ 4月15日(火)	⑨ 4月16日(水)	⑥ 4月17日(木)	④ 4月18日(金)
献立名	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① 鶏肉ととうふのくず煮 ② ツナと小松菜のごまいため	(黄)小型コッペパン (赤)牛乳 ① スパゲティのミートソース煮 ② ほうれん草のソテー	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① じゃがいものそばろ煮 ② ツナとわかめのさっぱり煮	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 豚肉のしょうがいため ② 五目煮 ③ とうふの吉野汁	(黄)ごはん ① たけのこのあんかけごはん(具) ② だいこん葉とじゃこのいためもの ③ 春野菜のみそ汁
材	① (赤)鶏肉 20g (赤)とうふ 80 (緑)たまねぎ 30 (緑)にんじん 10 (緑)しょうが 0.9 (緑)干しいたけ 0.8 料理酒 1 塩 0.2 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 2.4 (黄)片くり粉 2 けすりぶし 1	① (黄)スパゲティ(デュラム・セモリナ) 27g (赤)鶏ひき肉 30 (緑)たまねぎ 60 (緑)にんじん 10 (黄)サラダ油 0.8 (黄)小麦粉 1.5 トマトケチャップ 10.5 トマトピューレ 12 ウスターソース 2.8 塩 0.5 こしょう 0.02	① (赤)鶏ひき肉 25g (黄)じゃがいも 70 (緑)たまねぎ 50 (緑)三度豆 10 (緑)しょうが 0.5 糸こんにゃく 20 (黄)サラダ油 1 (黄)さとう 1 料理酒 1 こいくちしょうゆ 5.4 (黄)片くり粉 1	① (赤)豚肉 50g (赤)しょうが 0.8 (赤)料理酒 1.1 (赤)ゆきん 1 (赤)しょうゆ 10 (赤)みりん 5 (赤)だし 0.5 (赤)しょう油 0.5 (赤)かつお 0.9 (赤)こいくちしょうゆ 2.1	① (赤)鶏ひき肉 40g (赤)にんじん 10 (赤)たまねぎ 5 (赤)しょうが 25 (赤)しょう油 0.8 (赤)だし 0.5 (赤)しょう油 1.5 (赤)塩 0.4 (赤)こいくちしょうゆ 1.5 (赤)しょう油 1.5 (赤)けすりぶし 1.5
料	② (赤)まぐろ油漬 10 (赤)にんじん 10 (赤)小松菜 70 (黄)サラダ油 0.5 (黄)いりごま 3 みりん 1.5 こいくちしょうゆ 2.3	② (赤)ほうれん草 70 (赤)コン 10 (黄)サラダ油 0.7 塩 0.3 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.9	② (赤)まぐろ油漬 10 (赤)キャベツ 42 (赤)乾燥わかめ 0.5 (黄)いりごま 2.5 (黄)さとう 0.8 うすくちしょうゆ 3 米 酢 1.3	② (赤)ちくわ 8 (赤)大豆 8 (赤)こんにゃく 5 (赤)めん 8 (赤)切干 1 (赤)温糖 0.9 (赤)こいくちしょうゆ 2	② (赤)しらすぼん 2 (赤)し葉油 50 (赤)だし 0.8 (赤)みりん 2.5 (赤)りょうりょう 0.8 (赤)こいくちしょうゆ 1
月日(曜)	⑩ 4月21日(月)	⑧ 4月22日(火)	② 4月23日(水)	⑦ 4月24日(木)	⑬ 4月25日(金)
献立名	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 和風カレーどうふ ② 切干大根の煮つけ ③ じゃこ	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① 高野どうふの卵とじ ② ひじきの煮つけ	(黄)味つけコッペパン (赤)牛乳 ① じゃがいものクリームシチュー ② 野菜のソテー	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① さばのたつたあげ ② 小松菜と切干大根の煮びたし ③ みそ汁	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① きつね丼(具) ② キャベツの吉野汁
材	① (赤)豚肉 20g (赤)とうふ 80 (赤)たまねぎ 30 (赤)にんじん 10 (赤)しょうが 0.5 (赤)サラダ油 1 (赤)さみり 1.2 料理酒 1 カレー粉 0.6 塩 0.2 こいくちしょうゆ 2.3 うすくちしょうゆ 2.5 (黄)片くり粉 2 けすりぶし 1	① (赤)高野どうふ(角切) 10g (黄)さとう 1.4 うすくちしょうゆ 3.4 (赤)鶏卵 50 (赤)たまねぎ 30 (赤)にんじん 10 (黄)さとう 0.4 うすくちしょうゆ 4.4 けすりぶし 1.2	① (赤)鶏肉 25g (黄)じゃがいも 60 (赤)たまねぎ 40 (赤)にんじん 15 (赤)サラダ油(炒め用) 1 (赤)サラダ油(ルー用) 1 (赤)バター 2.5 (赤)小麦粉 4 (赤)脱脂粉乳 5 (赤)チーズ(小角) 5 塩 0.8 こしょう 0.02	① (赤)さば 1切(50g) (赤)しょうが 2 (赤)料理酒 1 うすくちしょうゆ 2 (赤)米 3 (赤)片くり粉 6 (赤)油(揚げ用) 2.5	① (赤)油あげ 30g (赤)たまねぎ 35 (赤)さとう 1.5 みりん 0.5 うすくちしょうゆ 5.3 けすりぶし 0.9
料	② (赤)油あげ 10 (赤)にんじん 7 (赤)切干大根 5 (赤)三温糖 0.9 うすくちしょうゆ 2.9 けすりぶし 2	② (赤)油あげ 12 (赤)にんじん 10 (赤)ひじき 4 (赤)サラダ油 0.5 (赤)三温糖 0.8 みりん 2 こいくちしょうゆ 3.6 けすりぶし 1	② (赤)にんじん 5 (赤)キャベツ 42 (赤)コン 10 (赤)サラダ油 0.7 塩 0.2 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.8	② (赤)切干大根 4 (赤)三温糖 0.9 (赤)みりん 1 うすくちしょうゆ 1.8 けすりぶし 1.5 (赤)にんじん 5 (赤)小松菜 30 うすくちしょうゆ 0.9	② (赤)鶏肉 15 (赤)にんじん 10 (赤)キャベツ 30 塩 0.4 うすくちしょうゆ 2.5 (赤)片くり粉 1 けすりぶし 1.5
	③ (赤)じゃこ(ミニ) 1袋(5g)			③ (赤)とうふ 30 (赤)たまねぎ 20 (赤)乾燥わかめ 0.5 (赤)白みそ 2 (赤)信州みそ 9 (赤)けすりぶし 1.5	

行事献立 地産地消献立 和(なごみ)献立 今月のセルフ給食 献立名に(具)の表記がある献立は、各自でパンにはさんたり、ごはんのにせたり、まぜたりして食べます。
 ⑤ スチームコンベクションオープンを使った献立……⑥ 五目煮豆 ⑩ なま節のしょうが煮

令和7年度の小学校給食実施期間

京都市の小学校給食は下表の期間で実施します。
 授業日の日程により、各学校で給食実施日が異なります。

期間	日程	回数
4月～7月	4月15日(火)～7月18日(金)	66回
9月～12月	8月26日(火)～12月24日(水)	82回
1月～3月	1月7日(水)～3月19日(木)	49回
特別給食実施日 (義務教育学校のみ)	4月14日(月)	1回

*特別給食実施日の献立は義務教育学校が対象となります。
 ただし、実施は各学校により異なります。各学校の予定をご確認ください。

献立表の見方について

1 献立番号

京都市の学校給食は、月ごとに全市同一の献立を決め、市内を「北・中京・下京・東山・南」「右京・西京(花背小中含む)」「上京・左京・山科」「伏見」の4つの支部に分けて実施しています。そのため、それぞれの献立に番号をつけて支部別に実施日を決めています。日付の前に書かれている数字がこの番号です。この献立表は該当する支部毎に配付されます。

2 食品の分量

食品の分量は、中学年(3・4年)の児童が食べる量で記載しています。低学年(1・2年)、高学年(5・6年)の児童が食べる量は、中学年を基準に20%程度の差をつけて実施しています。

3 栄養の三色分け

それぞれの献立に使われる食品を栄養素が体の中で果たす役割によって、赤(体をつくる)・黄(熱や力のもとになる)・緑(体の調子を整える)の三色に分けています。バランスのとれた

食生活をおくる「めやす」とするための分類方法の一つです。ご家庭でも、三色の食品を組み合わせ、栄養のバランスがとれた食事作りの参考としてください。

4 その他

その月の行事献立は、地産地消(知産知消)献立には、和(なごみ)献立は、セルフ給食の献立は、スチームコンベクションオープンを使った献立は、のマークでお知らせします。

おかずの内容の欄で食品をいくつかくっつけていることがあります。これは、下味をつける、ルーを作る、別炊きにする、揚げる等の調理作業を行う場合を表しています。

その他にも給食に関する話題や調理法も掲載しますので参考にしてください。なお、給食物資については、一部変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

〔防災標語〕かぎかけた?

家族みんな

確にんを七条小学校 6年 波多野 真子

〔環境標語〕ごみへらそう

地球の気持ちも

考えて 西大路小学校 5年 長谷川 未来

行事献立 産地消費献立 和(なごみ)献立 今月のセルフ給食 献立名に(具)の表記がある献立は、各自でパンにはさんだり、ごはんのせたり、まぜたりして食べます。

⑤ スチームコンベクションオープンを使った献立……⑥ 五目煮豆 ② なま節のしょうが煮

月日(曜)	① 4月28日(月)	② 4月30日(水)	① 5月1日(木)	⑤ 5月2日(金)
献立名	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① チキンカレー ② ひじきのソテー	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① ⑤ なま節のしょうが煮 ② ほうれん草の煮びたし ③ すまし汁	(黄) バターうずまきパン (赤) 牛乳 ① ポークビーンズ ② 小松菜のソテー ③ チーズ	(黄) ごはん (赤) 牛乳 ① 鶏肉のからあげ ② はるさめスープ ③ りんごゼリー
材	① (赤)鶏肉(もも) 30g (黄)鶏肉(もも) 40g (緑)たまねぎ 50g (赤)しょうゆ 15g (黄)しょうゆ 0.4g (黄)サラダ油(炒め用) 1g (黄)サラダ油(ルー用) 1g (黄)小麦粉 4g (赤)小力粉 6g (赤)脱脂粉乳 1.2g (赤)チーズ(小角) 5g (赤)ヨーグルト(調理用) 5g (赤)トマトピューレ 5g (赤)フルーツチャツネ 2g (赤)パセリ 4g (赤)ウスターソース 1.7g (赤)塩 0.7g (赤)こしょう 0.02g (赤)ガーリックパウダー 0.1g (赤)オリーブオイル 0.03g (赤)こいくちしょうゆ 1.1g (赤)ローリエ 0.01g	① (赤)なま節(角) 40g (赤)しょうゆ 1.3g (黄)さみり 1.1g (黄)とりのり 1.1g (黄)料理酒 1.45g (黄)こいくちしょうゆ 0.7g (黄)うすくちしょうゆ 1.1g	① (赤)上豚角切肉 25g (赤)大豆 28g (緑)たまねぎ 50g (緑)にんじん 10g (黄)サラダ油 1g (黄)トマトケチャップ 9g (黄)ウスターソース 1.6g (黄)塩 0.45g (黄)こしょう 0.02g (黄)ローリエ 0.01g	① (赤)鶏肉(もも) 55g (赤)料理酒 1g (赤)塩 0.4g (赤)こしょう 0.02g (赤)こいくちしょうゆ 1.1g (黄)米 3g (黄)片くり粉 7g (黄)油(揚げ用) 3g
料	② (赤)ミックスビーンズ 15g (赤)にんじん 10g (赤)ひじき 3g (赤)サラダ油 1g (黄)さとう 0.4g (黄)塩 0.09g (黄)こしょう 0.01g (黄)うすくちしょうゆ 1.9g	② (赤)油あげ 12g (赤)にんじん 10g (赤)ほうれん草 65g (黄)さみり 0.5g (黄)とりのり 1.1g (黄)こいくちしょうゆ 3.4g (黄)けずりぶし 0.3g	② (緑)小松菜 40g (黄)じゃがいも 20g (緑)にんじん 5g (黄)サラダ油 0.5g (黄)塩 0.2g (黄)こしょう 0.01g (黄)うすくちしょうゆ 1g	② (緑)たまねぎ 20g (赤)にんじん 5g (赤)もやし 15g (赤)チンゲン菜 10g (黄)はるさめ 3g (赤)チキンスープ 15g (赤)料理酒 1g (赤)塩 0.4g (赤)こしょう 0.02g (赤)うすくちしょうゆ 4g
		③ (赤)とうふ 30g (赤)にんじん 5g (赤)乾燥わかめ 0.5g (赤)塩 0.4g (赤)うすくちしょうゆ 2.3g (赤)けずりぶし 0.9g (赤)だし昆布 0.9g	③ (赤)チーズ(型) 1個(15g)	③ (緑黄)りんごゼリー 1個(30g)

今月の給食指導の目標

みんなで仲よく
楽しく食べよう



4月分 平均摂取量

区分	エネルギー(kcal)	カルシウム(mg)	鉄(mg)
高学年	693	378	3.3
中学年	607	351	2.7
低学年	529	326	2.2



今月の行事献立

行事名	献立番号
入学祝	3
こどもの日	5



京都市教育委員会のホームページから、今月のレシピ(2つ)を見ることができます。

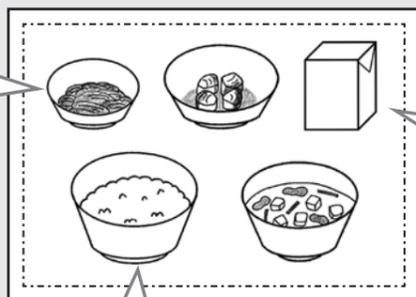
京都市 和食推進の日 検索



京都市小学校給食の献立内容について

おかず

- 味覚を育てるためにいろいろな食品や旬の食べ物を使っています。
- 食べ物そのものの味を味わえるよう、うす味を心がけています。
- 京の伝統食を伝える献立や行事食、京野菜を使った献立なども取り入れるようにしています。
- 成長期に必要な栄養のバランスがとれた食事内容で、安心安全な給食を実施するため、手作りを基本にしています。
- 食材は生産過程がはっきりわかるものを使用できるよう、地場の産物や国内産の調達を心がけています。



子どもたちの健やかな成長を願い、京都市では、米を中心とした栄養バランスに優れた「和食」を学校給食の基本と位置づけ、京の食文化を伝える献立の充実を図っています。

牛乳

成長発育期の児童に必要なカルシウムが効果的に摂取できるように、給食での飲用がすすめられています。牛乳から搾った生乳(原乳)をそのまま殺菌・均質化した普通牛乳を使用しています。



主食

セルフまぜごはんもあります
「ちらしずし(具)」などは、自分でごはんの具をまぜ合わせます。

- ～ごはん～
- ごはん……………京都府産米
 - 麦ごはん……………米粒状の大麦を25%混ぜたもの
 - 玄米ごはん……………国内産玄米を20%混ぜたもの
 - 胚芽米ごはん……………国内産胚芽米を40%混ぜたもの
 - 減量ごはん……………米が通常より20g少ない、麺料理と組み合わせるごはん
 - 炊きこみごはん……………学校の回転釜で米と具と一緒に炊いたもの
(「炊きこみ五目ごはん」「カレーピラフ」など)

セルフサンドもあります
「ツナサンド(フレンチ味)(具)」などは、自分でパンに具をはさみます。

- ～パン～
- コッパン……………国内産小麦粉100%使用
 - 全粒粉パン……………京都府産全粒粉30%、国内産小麦粉70%
 - 味つけコッパン……………砂糖が多めの味つけ
 - ミルクコッパン……………加糖練乳入り
 - バターうずまきパン……………コンパウンドマーガリン入り
 - 黒糖コッパン……………砂糖に代えて黒砂糖使用
 - 小型コッパン……………麺料理と組み合わせる小さいパン

ご入学・ご進級
おめでとう
ございます



～1年生の保護者の皆様～

楽しい学校給食

ご入学、おめでとうございます。
お子たちは、新しい出会いに胸をときめかせて、毎日、登校されていることでしょう。

お子たちがこれから始まる学校給食を楽しみにしておられるだけでなく、保護者の皆様も学校給食に関心と期待を寄せていただいていることと存じます。また保護者の皆様の中には、「うちの子は苦手な食べ物があるのだけれど大丈夫だろうか。」「他の子たちと同じように食べ終われるだろうか。」など心配されている方もおられるのではないのでしょうか。給食も国語や算数と同じように、それぞれのペースで少しずついろいろな「食べる力」をつけていく時間と考えています。

今はいつでもどこでも食べ物が手に入り、豊かな食生活を送ることができま。しかし、一方では「食」に関わる様々な問題が起こっています。子どもの頃から、「食」の役割や食べることの楽しさを知り、望ましい食習慣を身につけることが大切です。学校給食では、成長期の子どもたちが健康な体に育っていくために、必要な栄養をバランスよくとれるように考えています。また、京都の伝統的なおかずや行事にまつわる献立、季節を感じる旬の食材を使用し、和食献立の充実を努めながら、いろいろな国の料理も味わえるようにするなど、多様な献立を提供しています。さらに、学校生活を一緒に過ごしているクラスの友だちや先生と「楽しく会食する」ことは子どもたちの心の成長を促します。給食時間は、みんなで同じ時間に同じものを食べ、子ども同士や子どもたちと教職員との心がふれあう団らん場となり、子どもたちの食への関心・意欲が高められます。

今年度も子どもたちにとって、よりよい給食となりますように、保護者の皆様のお一層のご協力とご理解をお願い申し上げます。

学校給食献立表〔家庭配布用〕におけるアレルギーの原因物質を含む食品の表示について

原材料の表示が義務付けられている8品目のうち、給食では使用しない「そば」を除いた7品目に、給食でよく使用する「大豆」を加えて「卵・大豆・牛乳・小麦・落花生・えび・かに、くるみ」の8品目を原材料とする食品について献立表に「○」「×」で「使用」「不使用」の表示をしています。

毎月、アレルギーの原因物質を含む食品に関して献立表に載せていきますが、「通年使用分」として以下の食品をあげますので、毎月の献立表と合わせて参考にさせていただきますようお願いいたします。

アレルギーの原因物質を含む食品一覧(通年使用分)

食品名	アレルギーの原因物質							
	鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ
小麦粉製品								
パン	×	×	○	○	×	×	×	×
バターうずまきパン	×	○	○	○	×	×	×	×
生うどん・干うどん・スパゲティ・マカロニ・パン粉	×	×	×	○	×	×	×	×
大豆製品								
とうふ・焼きとうふ・厚あげ・油あげ・おから・おからパウダー・豆乳・ゆば・納豆・みそ・いり豆・黒大豆	×	○	×	×	×	×	×	×
乳製品								
脱脂粉乳・ヨーグルト・チーズ・バター	×	×	○	×	×	×	×	×
調味料類								
オイスターソース	×	○	×	○	×	×	×	×
しょうゆ	×	○	×	○	×	×	×	×
マヨネーズソース	○	○	×	○	×	×	×	×

- *たらこ、ししゃも、わかさぎ、きびなご、はたはた、にしん、小あじ、しらすほし、すばし(カタクチイワシ)等については、魚卵が含まれる可能性があります。
- *魚の切身や加工品(まぐろ油漬やさば水煮など)については、加工時に洗浄されていますが、魚卵を含む可能性があります。なるべく新鮮なものを提供させていただきます。
- *魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のタンパク質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
- *揚げ物の献立の油については、油(揚げ用)と表記します。油は、1回で捨てずに何回か使用するため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。
- *生うどんは「そば」「卵」、干うどんは「そば」「やまいも」のコンタミネーションがあります。
- *ごはん、麦ごはん、玄米ごはん、胚芽米ごはん、減量ごはんは同過程で製造されています。
- *原材料やコンタミネーションについては、「京都市小学校給食用物資(パン・加工品)原材料一覧表」に掲載していますので、必要の方は学校にお尋ねください。

4月分 アレルギーの原因物質を含む食品の表示について

日	献立名	食品名	アレルギーの原因物質							
			鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ
4/22	⑧ 高野とうふと野菜のたまごめし	高野とうふ(角切)	×	○	×	×	×	×	×	×
4/28	⑪ ひじきのソテー	ミックスビーンズ	×	○	×	×	×	×	×	×