



献立名			主な材料名				エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	
日	曜日	主食	おかず	牛乳	熱や力になる(黄)	血や肉をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)	
10	金	黒パン	春野菜のクリーム煮 フレンチサラダ		黒パン じゃが芋 小麦粉 なたね油 バター 砂糖	牛乳 鶏肉 生クリーム	玉ねぎ かぶ キャベツ 人参 コーン きゅうり さやえんどう	831 29.4 386
13	月	ビビンバ (肉・野菜)	わかめスープ		ごはん 砂糖 白ごま ごま油 でん粉	牛乳 豚肉 赤みそ わかめ	もやし 小松菜 人参 長ねぎ 干しいたけ にんにく	840 37.3 318
14	火	入学・進級お祝い献立 たけのこごはん	鯖の文化干し みそ汁		ごはん なたね油 砂糖	牛乳 鯖 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	たけのこ ごぼう 人参 長ねぎ 小松菜 えのきたけ	750 32.6 313
15	水	ツイストパン	鶏肉のプロヴァンス風 海草サラダ		ツイストパン 砂糖 なたね油 オリーブ油 バター ごま油	牛乳 鶏肉 サワークリーム わかめ	玉ねぎ トマト キャベツ 人参 きゅうり コーン 生マッシュルーム にんにく	831 32.6 321
16	木	鶏梅そぼろごはん	こんにゃくの炒り煮 豚汁		ごはん じゃが芋 砂糖 なたね油	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐 赤みそ 油揚げ	こんにゃく 大根 人参 玉ねぎ 長ねぎ 梅干し 根生姜	824 39.1 344
17	金	カレーライス	華風サラダ		ごはん じゃが芋 小麦粉 バター なたね油 春雨 ごま油 砂糖	牛乳 豚肉	玉ねぎ もやし キャベツ 人参 にんにく 根生姜	845 26.0 281
20	月	ごはん	マーボー豆腐 しっとりふりかけ 切り干し大根のナムル		ごはん でん粉 白ごま 砂糖 ごま油 なたね油	牛乳 豆腐 豚挽肉 赤みそ ちりめんじゃこ 花かつお	もやし 長ねぎ 人参 いら 切り干し大根 根生姜 にんにく	815 37.0 490
21	火	子どもパン	焼きそば 寒天入りフルーツポンチ		蒸し中華めん 子どもパン なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 あおさ	りんご 白桃 黄桃 ラフランス もやし キャベツ 玉ねぎ 寒天 人参	831 24.3 317
22	水	鶏南蛮うどん	蒸しパン 小松菜の香味和え		袋入り地粉うどん ホットケーキミックス でん粉 バター 白ごま なたね油 ごま油 砂糖	牛乳 鶏肉 油揚げ 甘納豆	もやし 玉ねぎ 小松菜 長ねぎ 人参 にんにく	826 33.2 440
23	木	市制60周年記念 大相撲入間場所開催に伴う応援献立 ごはん	いかのかりん揚げ お茶入りふりかけ ちゃんこ汁		ごはん でん粉 なたね油 米粉 白ごま 砂糖	牛乳 いか 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ ちりめんじゃこ 花かつお	大根 キャベツ ごぼう 人参 えのきたけ せん茶	858 38.8 382
24	金	ポークハヤシライス	大根サラダ		ごはん 小麦粉 バター なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 ツナ 生クリーム	玉ねぎ 大根 人参 キャベツ にんにく	884 28.1 281
27	月	みそラーメン	アメリカンドッグ (トマトチャップ) キャベツときゅうりのさっぱり和え		ホットラーメン ホットケーキミックス なたね油 小麦粉	牛乳 豚肉 フランクフルト 赤みそ	キャベツ きゅうり コーン もやし 長ねぎ 人参 いら にんにく 根生姜	835 38.5 316
28	火	ごはん	ジャージャン豆腐 カミカミつくだ煮 塩味ナムル		ごはん 白ごま 砂糖 なたね油 でん粉 ごま油	牛乳 生揚げ 豚肉 赤みそ ちりめんじゃこ 花かつお 刻み昆布	もやし 小松菜 人参 チンゲン菜 長ねぎ にんにく 根生姜	810 39.0 783
30	木	ごはん	鶏肉の南蛮漬け 小松菜サラダ 春雨スープ		ごはん でん粉 春雨 なたね油 砂糖	牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ	小松菜 きゅうり キャベツ コーン 人参 長ねぎ 根生姜	879 33.6 328
給食回数《14回》		今月の入間市産食材 (予定) 小松菜・せん茶				平均栄養量		833 33.5 379

※都合により献立を変更することがあります。

# 入学・進級おめでとうございます

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めて参ります。1年間よろしくお祈りいたします。

## 集まれ! みんなの声 給食アンケートのお願い

給食アンケートでは、日ごとの献立について給食センターからのお知らせを載せています。給食委員を中心に、その日の給食についての5段階評価と食べた感想等を右の枠内へ記入してください。1ヶ月分の記入が終わったら学校で取りまとめ、給食センターへ送ってください。みなさんの声を今後の給食作りに生かしたいと考えていますので、ご協力をお願いします。この場を介して、みなさんと交流できることを楽しみにしています。

令和 年 月分	給食アンケート			中学校 年 組	
日	曜日	献立名	食べものや献立の持つ意味、みなさんに 知ってほしいことを書いてください。 ●マークは、調理員さんからのメッセージです。	①今日の給食の評価 (〇をつけてください) 【5とてもおいしい 4おいしい 3普通 2あまりおいしくない 1おいしくない】 ②気がついたこと (組合せや味、配膳、その他)	
1	火	カレーライス	華風サラダ	今年度最後のカレーライスは、美味しかったですか? 3年生にとって、入間市の学校給食のカレーを食べる のは、これが最後になるかもしれません。ルウから手 作りし、材料にもこだわったカレーの味を忘れないで ください。	5・4・3・2・1
2	水	四川風みそラーメン	ヨーグルトボムボム 塩味ナムル	「ボム」とはフランス語で「りんご」のことです。 ヨーグルトボムボムとは、ヨーグルトとりんごの蒸し パンになります。ヨーグルトにもりんごにも整腸作用 があるので、ぜひ食べてください。	5・4・3・2・1
3	木	ひな祭り献立 ちらし寿司	笹かまの磯辺揚げ 山海汁	今日はひな祭りにちなんで、ちらし寿司が登場しま す。ひな祭りは、女の子の成長を祝う行事で、「上巳 (じょうしの節句)あるいは「桃の節句」ともいわれ ています。みなさんは、5つの節句すべて食べます か?	5・4・3・2・1

**学校名・クラス名を記入しましょう!**

**5段階で評価し、数字に〇をつけてください。**

**食べた感想や、質問などを記入して下さい。記入する際には、ボールペンでお願いします。このまま、献立表等に載せますので、ぜひ読みやすい字で書いてください!**

給食センターのHPに掲載されるおたより等で、みなさんが書いてくれた感想や質問が紹介されるかも...!!

いるティ

# 学校給食センター嘱託調理員

## 大募集!

- 応募資格 健康で明るく協調性がある方  
体を動かすことが好きな方  
お料理作りの好きな方
- 仕事内容 調理、配缶、洗浄等
- 募集人員 2名
- 勤務条件 市嘱託職員の嘱託給等に関する基準による
- 採用時期 令和8年6月(予定)
- 勤務時間 8:30~17:00(早番あり)  
休憩12:30~13:15(45分間)  
年次有給休暇あり
- 給 与 211,000円~(昇給あり)
- 賞 与 年間4.6月分(予定)の期末・勤勉手当支給(在職期間調整あり)
- その他 制服貸与、給食あり(自己負担)
- 選考方法 提出書類および面接 ※面接日は後日連絡いたします。
- お申込み **5月8日(金)までに**履歴書を市教育委員会教育総務課または、  
学校給食センター(電話04-2963-8801)へお持ちください。



入間市の学校給食は、化学調味料や添加物を極力使用しない、  
食材と手作りにこだわり安心して安全な給食を作っています。  
カレーやシチューもルーから手作り!  
毎日美味しい給食を子どもたちに一緒に届けましょう!  
土日祝日はお休みなので、休日はお子様と一緒に過ごせます。  
時間外勤務もありません! ぜひ、一緒に働いてみませんか!!



いるティー



# 学校給食について



令和8年4月  
入間市立学校給食センター

学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安全・安心で栄養のバランスがよい、おいしい食事を提供していきます。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。

## 学校給食の目標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



## 給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。

<p>給食の前に机の上をきれいにしましょう。</p>	<p>せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。</p>	<p>給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。</p>	<p>協力して準備し、時間に余裕をもちましょう。</p>
<p>「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつをしましょう。</p>	<p>姿勢よく、前をむいて静かに食べましょう。</p>	<p>※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物がないのに詰まり窒息する危険があります。</p> <p>食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。</p>

## 新 学校給食センター いよいよ2学期から稼働！！

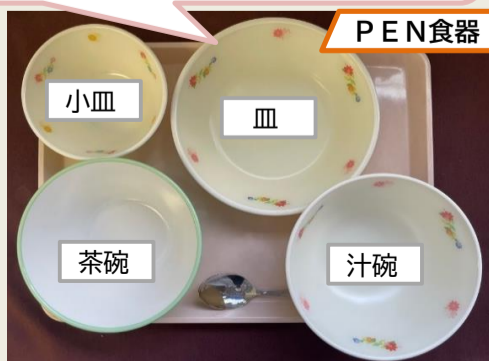
今年度2学期より、新しい学校給食センターが稼働します。2月末に完成し、現在稼働に向けて準備を進めているところです。今月のおたよりから“新学校給食センターになって変わること”をお知らせしていきます！2学期の給食時間をスムーズに始められるようにしたいですね♪

### 変更点その①

### 食器



左のいるティーマークが「皿」に付きます。使うのが楽しみです♪



#### ● 材質の変更

アルマイト食器からPEN食器に変わることにより、熱伝導性が低くなり、器をもって食べることができるようになります。

#### ● 種類の変更

「ランチ皿」「カップ」の2種類から、「茶碗」「汁碗」「皿」「小皿」の4種類に変わります。献立によって、4種類のうち、いずれか2～4種類の食器を使って配膳します。例えば、『パン・焼きそば・フルーツポンチ』は2種類、『カレーライス・サラダ』は3種類、『ごはん・から揚げ・五目ピーマン・みそ汁』は4種類の食器で配膳します。何のメニューをどの食器に盛り付けるかは、盛り付け表を確認しましょう。翌月以降に詳細をお知らせします。

#### ● 先割れスプーンの廃止

先が割れていないスプーンに変わります。スパゲティの日にはフォークを提供する予定です。