

令和8年度4月分 学校給食献立表



こんだてもくひょう はる しゅん しょくざい た
献立目標・・・春が旬の食材を食べよう

豊山町給食センター

日曜	献立名	おもな材料とその働き						その他
		【赤】おもに体をつくるもとになるもの		【緑】おもに体の調子を整えるもとになるもの		【黄】おもにエネルギーのもとになるもの		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	
13月	ごはん・牛乳 豚汁 キャベツメンチカツ ぎんびらごぼう	豚肉 豆腐 油揚げ みそ 牛肉 豚肉 大豆 ベーコン	牛乳	にんじん	だいこん ごんにやく ねぎ キャベツ 玉ねぎ ごぼう	ごはん でんぶん パン粉 砂糖 小麦粉 砂糖	油 ごま油	
14火	ソフトめん・牛乳 ミートソース じゃがいもとウィンナーのカレー炒め 大豆と小魚のカミカミあえ	豚肉 ウィンナー 大豆	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ マッシュルーム 玉ねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし	ソフトめん 米粉のトマトルウ 砂糖 じゃがいも 砂糖 水あめ 砂糖	油 油 オリーブ油 マヨネーズ風ドレッシング	
15水	麦ごはん・牛乳 わかめスープ ピビンバ丼 杏仁フルーツゼリー	鶏肉 豆腐 豚肉 みそ 豆乳	牛乳	チンゲンサイ ごまつな にんじん	玉ねぎ しめじ しょうが にんにく もやし 切干だいこん パイナップル みかん いちご	麦ごはん 砂糖 でんぶん 砂糖	ごま油	
16木	ごはん・牛乳 すき焼き風煮 厚焼き卵 大根の梅かつおあえ	豚肉 かまぼこ 生揚げ たまご 油揚げ 花かつお	牛乳	にんじん	ごんにやく はくさい ねぎ えのきたけ だいこん きゅうり 梅	ごはん 砂糖 砂糖 でんぶん 砂糖	油 油 ごま油	
17金	ごはん・牛乳 しらす入りつみれ団子汁 豚肉とキャベツの塩こうじ炒め 小松菜のツナあえ ★ヨーグルト	スケソウダラ 油揚げ 豚肉 ちくわ オイルツナ	牛乳	にんじん みつば ごまつな	だいこん えのきたけ キャベツ たけのこ にんにく もやし とうもろこし	ごはん 砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん 砂糖	油 油 ごま油	
20月	麦ごはん・牛乳 カレーライス チキンナゲット(小2個 中3個) コーンサラダ お祝いゼリー	豚肉 鶏肉 大豆 サラダチキン 豆乳	牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく りんご にんにく とうもろこし キャベツ きゅうり いちご	麦ごはん じゃがいも 米粉のカレールウ でんぶん パン粉 小麦粉 砂糖	油 油 コーンクリームドレッシング	
21火	ごはん・牛乳 たまねぎのみそ汁 コロッケ 千草あえ	豆腐 みそ 豚肉 牛肉 油揚げ	牛乳	にんじん にんじん パセリ ごまつな	玉ねぎ ごぼう ねぎ 玉ねぎ キャベツ もやし	ごはん じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 砂糖	油 ごま	
22水	ごはん・牛乳 ツナじゃが つくねだんご(小2個 中3個) 切干大根とちくわのあえもの	オイルツナ 鶏肉 大豆 ちくわ	牛乳	にんじん	玉ねぎ ごんにやく 干しいたけ 枝豆 玉ねぎ ごぼう しょうが 切干だいこん きゅうり とうもろこし	ごはん じゃがいも 砂糖 でんぶん 砂糖 砂糖	油 油 ごま油	
23木	ごはん・牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい(小2個 中3個) もやしのナムル	豆腐 豚肉 大豆 鶏しほり みそ 豚肉	牛乳	にんじん なら ほうれんそう にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ 干しいたけ ねぎ 玉ねぎ しょうが もやし	ごはん 砂糖 でんぶん パン粉 でんぶん 砂糖 小麦粉 砂糖	ごま油 ごま油	
24金	ミルクロールパン 豆乳コーンスープ ハンバーグのケチャップソースかけ グリーンサラダ	鶏肉 豆乳 鶏肉 大豆 オイルツナ	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ とうもろこし マッシュルーム 玉ねぎ キャベツ きゅうり レモン	ミルクロールパン じゃがいも コーンスープの素 じゃがいも 砂糖 でんぶん 砂糖	油 オリーブ油	
27月	ごはん・牛乳 呉汁 鶏のから揚げ(2個) 生揚げとひじきの炒め煮	豚肉 大豆 みそ 鶏肉 生揚げ オイルツナ	牛乳	にんじん	はくさい ごぼう えのきたけ ねぎ しょうが にんにく	ごはん でんぶん 砂糖 砂糖	油 油	
28火	ごはん・牛乳 肉団子と野菜のうま煮 さばのみそかけ ゆかりあえ	鶏肉 大豆 はんぺん さば みそ	牛乳	にんじん	玉ねぎ ごぼう たけのこ 枝豆 しょうが キャベツ もやし	ごはん パン粉 でんぶん じゃがいも 砂糖 砂糖 でんぶん	油	
30木	わかめごはん・牛乳 けんちん汁 あじフリッター(小2個 中3個) 和風ポテトサラダ	豆腐 油揚げ あじ オイルツナ 花かつお	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん ごんにやく 干しいたけ ねぎ きゅうり とうもろこし	ごはん 小麦粉 でんぶん 砂糖 米粉 じゃがいも 砂糖	ごま油 油 マヨネーズ風ドレッシング 和風	

※献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料、だし等は記載していません。
※物資の都合により献立を変更することがあります。★…業者が直送します。

ご入学、ご進級おめでとうございます。春のやわらかな日差しとともに新年度が始まりました。子どもたちは期待に胸をふくらませ、少し緊張しながら新しい環境へと踏み出しています。給食センターでは、衛生に十分気を付け、子どもたちが毎日安心して食べられる給食作りに努めています。みんなが新年度を笑顔でスタートできるように、安全でおいしい給食を届けます。

小学校1年生は、20日(月)から給食が始まります。

学校給食の役割

学校給食は、栄養バランスのよい食事と子どもたちの心身の健康や成長を支えるとともに、食育をすすめるための「生きた教材」です。給食の時間には、準備や後片付けなどの活動を通して、望ましい食習慣を身に付けていきます。また、地場産物や郷土料理、行事食を取り入れることで、地域の文化や食の大切さについても学んでいます。給食での経験が、家庭での食事や会話につながっていくことを願っています。



給食とつながる家庭での食習慣

①今日の給食について話そう
献立表を見ながら、今日の給食の料理や食べた感想を家族と話してみよう。会話のきっかけになり、食への関心が広がります。



②食事のお手伝いをしよう
給食では当番が準備や片付けを行います。家でも盛り付けや食器を運ぶなど、できることからお手伝いしてみよう。



毎月19日は食育の日
～おうちでごはんの日～

☆4・5月分の給食費
引き落とし日は、
5月29日(金)です。



献立表配信への移行について

献立表は、紙での配布を終了し、5月よりホーム&スクールでの配信のみとさせていただきます。献立表は、献立名や食材の働きによる分類など、給食の内容が分かる情報を掲載しています。ご家庭での食事作りの参考にもなりますので、ぜひご確認ください。

③食事時間は食べることに集中しよう
学校では、決められた時間の中で給食を食べています。家庭でも、テレビやスマートフォンを見ながらではなく、食事に気持ちを向けて、落ち着いて食べる時間を大切にしましょう。



④苦手な食べ物にも挑戦しよう
給食には、栄養バランスを考え、さまざまな食材が使われています。家庭でも、苦手なものを一口から挑戦してみることで、少しずつ食べられるものを増やしていきましょう。

