

# 令和8年4月分 小学校給食予定献立表

毎月19日は「食育の日」 ☆みんなですすめる『食育の"わ"』

○行事等により、給食を提供しない日もあります。  
学校からの案内をご確認ください。

**学校給食の目標**

※「学校給食法」第2条より  
抜粋・要約

**1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。**

**2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。**

**3 明るい社会性と協同の精神を養う。**

**4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。**

**5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。**

**6 伝統的な食文化を理解する。**

**7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。**

**学校給食でみなさんの学校生活をおうえんします！**

入学・進級、おめでとございます！

10日(金)	
コッペパン	きいろ
牛乳	あか
ハンバーグのケチャップソース	あか
ハンバーグ	あか
トマトケチャップ	あか
三温糖	きいろ
ウスターソース	きいろ
ポテトサラダ	きいろ
じゃがいも	きいろ
たまねぎ	みどり
にんじん	みどり
きゅうり	みどり
こしょう	きいろ
ノンエッグマヨネーズ(調理用)	きいろ
食塩	きいろ
ABCスーフ	あか
ベーコン	みどり
にんじん	みどり
たまねぎ	みどり
キャベツ	みどり
むき枝豆	みどり
ABCマカロニ	きいろ
こしょう	きいろ
うすくちしょうゆ	きいろ
食塩	きいろ
スープストック	きいろ
乾燥パセリ	みどり

13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
<p>白ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>ポークカレー</p> <p>豚肉</p> <p>じゃがいも</p> <p>たまねぎ</p> <p>にんじん</p> <p>おろしにんにく</p> <p>しょうが</p> <p>ソテードオニオン</p> <p>白いんげんペースト</p> <p>ローリエ</p> <p>トマトケチャップ</p> <p>スープストック</p> <p>カレールウ1</p> <p>カレールウ2</p> <p>チキンサラダ</p> <p>チキンフレーク水煮</p> <p>キャベツ</p> <p>にんじん</p> <p>ノンエッグマヨネーズ(調理用)</p>	<p>白ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>豚肉</p> <p>たまねぎ</p> <p>にんじん</p> <p>しょうが</p> <p>料理酒</p> <p>三温糖</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>じゃがいものみぞ汁</p> <p>じゃがいも</p> <p>にんじん</p> <p>うす揚げ</p> <p>青ねぎ</p> <p>冷凍豆腐</p> <p>みそ</p> <p>白みそ</p> <p>削り節パック</p>	<p>コッペパン</p> <p>牛乳</p> <p>ミートスパゲティ</p> <p>スパゲティ</p> <p>豚ひき肉</p> <p>おろしにんにく</p> <p>オリーブ油</p> <p>たまねぎ</p> <p>ソテードオニオン</p> <p>にんじん</p> <p>マッシュルーム水煮</p> <p>トマト水煮</p> <p>三温糖</p> <p>赤ワイン</p> <p>トマトケチャップ</p> <p>ウスターソース</p> <p>スープストック</p> <p>チキンナゲット</p> <p>チキンナゲット</p> <p>揚げ油</p> <p>カラフルサラダ</p> <p>ブロッコリー</p> <p>赤パプリカ</p> <p>イタリアンドレッシング</p>	<p>白ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>肉しゅうまい</p> <p>肉しゅうまい</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>冷凍豆腐</p> <p>豚ひき肉</p> <p>たまねぎ</p> <p>にんじん</p> <p>干しいたけ</p> <p>おろしにんにく</p> <p>しょうが</p> <p>青ねぎ</p> <p>大豆水煮(ひきわり)</p> <p>みそ</p> <p>八丁みそ</p> <p>トウバンジャン</p> <p>コチジャン</p> <p>中華スープの素</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>料理酒</p> <p>でんぷん</p> <p>三温糖</p> <p>ごま油</p>	<p>コッペパン</p> <p>牛乳</p> <p>ウインナーのケチャップソース</p> <p>ロングウインナー</p> <p>トマトケチャップ</p> <p>ウスターソース</p> <p>三温糖</p> <p>サワーキャベツ</p> <p>キャベツ</p> <p>にんじん</p> <p>三温糖</p> <p>食塩</p> <p>米酢</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>粒マスタード</p> <p>豆乳コーンポタージュ</p> <p>鶏ひき肉</p> <p>ホールコーン</p> <p>クリームコーン</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>むき枝豆</p> <p>白いんげんペースト</p> <p>マーガリン</p> <p>小麦粉</p> <p>無調整豆乳</p> <p>スープストック</p> <p>こしょう</p> <p>食塩</p>

20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
<p>白ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>アジの塩焼き</p> <p>アジの塩焼き</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>豚肉</p> <p>ごぼう</p> <p>にんじん</p> <p>白いりごま</p> <p>三温糖</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>本みりん</p> <p>ごま油</p> <p>ちくわ</p> <p>豆乳汁</p> <p>鶏肉</p> <p>料理酒</p> <p>しょうが</p> <p>しめじ</p> <p>にんじん</p> <p>青ねぎ</p> <p>冷凍豆腐</p> <p>無調整豆乳</p> <p>みそ</p> <p>削り節パック</p>	<p>白ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>中華丼の具</p> <p>豚肉</p> <p>おろしにんにく</p> <p>しょうが</p> <p>たけのこの水煮</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>白菜</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>緑豆もやし</p> <p>干しいたけ</p> <p>炒め油</p> <p>でんぷん</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>中華スープの素</p> <p>揚げぎょうざ</p> <p>ぎょうざ</p> <p>揚げ油</p> <p>はちみつヨーグルト</p> <p>はちみつヨーグルト</p>	<p>食パン</p> <p>牛乳</p> <p>ピザサンドの具</p> <p>ウインナー</p> <p>たまねぎ</p> <p>にんじん</p> <p>マッシュルーム水煮</p> <p>オリーブ油</p> <p>トマトケチャップ</p> <p>こしょう</p> <p>スライスチーズ(個袋)</p> <p>オニオンソース</p> <p>たまねぎ</p> <p>ソテードオニオン</p> <p>ベーコン</p> <p>エリンギ</p> <p>にんじん</p> <p>シェルフマカロニ</p> <p>乾燥パセリ</p> <p>スープストック</p> <p>こしょう</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>オリーブ油</p>	<p>わかめごはん</p> <p>白ごはん</p> <p>わかめごはんの素</p> <p>牛乳</p> <p>きざみうどん</p> <p>うどん麺</p> <p>鶏肉</p> <p>かまぼこ</p> <p>だいこん</p> <p>にんじん</p> <p>しめじ</p> <p>こんにゃく(短冊)</p> <p>青ねぎ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>本みりん</p> <p>削り節パック</p> <p>液体かつおだし</p> <p>かきあげ</p> <p>かきあげ</p> <p>揚げ油</p> <p>切干大根の煮物</p> <p>切干大根</p> <p>うす揚げ</p> <p>にんじん</p> <p>三温糖</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>本みりん</p> <p>液体昆布だし</p>	<p>アップルパン</p> <p>規格パン</p> <p>ドライアップル</p> <p>牛乳</p> <p>ポテトカップグラタン</p> <p>ポテトカップグラタン(野菜)</p> <p>ナチュラルチーズ</p> <p>アスパラとチキンのサラダ</p> <p>アスパラガス</p> <p>たまねぎ</p> <p>にんじん</p> <p>チキンフレーク水煮</p> <p>ノンエッグマヨネーズ(調理用)</p> <p>ジュリエンスーフ</p> <p>ベーコン</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>えのきたけ</p> <p>乾燥パセリ</p> <p>スープストック</p> <p>こしょう</p> <p>うすくちしょうゆ</p>

【カミカミ】のマークがある献立は、かみごたえのあるおかずです。しっかりかんで食べましょう。

