

# 令和8年度 4月学校給食予定献立表（中学校）



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。

※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。  
 ※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。  
 ※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

東部学校給食センター 0957-22-6777

ひ に ち	よ う び	こ ん だ て め い	含まれるアレルギー	ざ い り よ う						エネルギー kcal
				血や肉のもとになる		体の調子をととのえる		熱や力のもとになる		たんぱく質 g
				肉・魚・卵・豆 豆製品	牛乳・小魚 海藻	色のこい野菜	色のうすい野菜 くだもの・きのこ	こく類・いも類 さとう	脂質	
9	木	入学式								
10	金	麦ごはん						米 麦		744 28.4
		ハヤシライス ルウ	小麦、牛肉、大豆 鶏肉、豚肉、 ゼラチン	牛肉		にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース	さとう	油	
		牛乳	乳		牛乳					
		春キャベツのソテー	小麦、大豆、豚肉	ベーコン			キャベツ とうもろこし		油	
13	月	ごはん						米		805 25.7
		牛乳	乳		牛乳					
		ポークカレー ルウ	小麦、大豆、豚肉 りんご	豚肉		にんじん	たまねぎ りんご	じゃがいも	油	
		カラフルサラダ	小麦、大豆			赤ピーマン	きゅうり レモン とうもろこし えだまめ	さとう	油	
		いちごのジュレ					いちごのジュレ			
14	火	麦ごはん						米 麦		780 32.3
		牛乳	乳		牛乳					
		鶏肉とチンゲン菜のスープ	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 豆腐		チンゲンサイ	とうもろこし えのきだけ	さとう でん粉		
		スパイコ	小麦、大豆、豚肉	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ たけのこ	でん粉 さとう	油	
		オレンジ	オレンジ			オレンジ				
15	水	麦ごはん						米 麦		741 36.2
		牛乳	乳		牛乳					
		五目煮豆	小麦、大豆、豚肉 魚	豚肉 揚げかまぼこ 厚揚げ 大豆	こんにゃく	にんじん いんげん	こんにゃく	じゃがいも さとう	油	
		魚の香味焼き	小麦、ごま、大豆 魚	あじ			しょうが		ごま油	
		野菜のみみ漬け	小麦、大豆			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう		
16	木	黒砂糖パン	小麦、乳、大豆					黒砂糖パン		760 28.4
		牛乳	乳		牛乳					
		スパゲッティナポリタン	小麦、大豆、鶏肉 豚肉、りんご	豚肉 ウィンナー		にんじん ピーマン	たまねぎ しめじ にんにく	スパゲッティ	オリーブ油	
		コールスロー	小麦、大豆			にんじん	キャベツ とうもろこし レモン	さとう	油	
17	金	わかめごはん			わかめ			米		771 25.0
		牛乳	乳		牛乳					
		みそ汁	大豆	厚揚げ みそ		こねぎ	たまねぎ はくさい えのきだけ			
		愛のコロッケ	小麦、牛肉、大豆 りんご					コロッケ	油	
		浦上そばろ	小麦、大豆、豚肉	豚肉		にんじん	もやし ごぼう こんにゃく	さとう	油	
20	月	ごはん						米		819 25.4
		牛乳	乳		牛乳					
		肉団子と春雨のスープ	小麦、ごま、大豆 鶏肉	ノンフライつくね		にんじん こねぎ	しいたけ しょうが たまねぎ はくさい	春雨	ごま油	
		春巻き	小麦、大豆、豚肉					春巻き	油	
		アスパラの炒め物	小麦、大豆、豚肉	豚肉		アスパラガス	キャベツ	油		
21	火	麦ごはん						米 麦		768 28.4
		牛乳	乳		牛乳					
		うま煮	小麦、大豆、鶏肉 魚	鶏肉 揚げかまぼこ 厚揚げ		にんじん いんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも さとう	油	
		卵焼き	小麦、卵、大豆	卵焼き						
		和風サラダ	小麦、ごま、大豆		わかめ		きゅうり とうもろこし	さとう	ごま油	

# 令和8年度 4月学校給食予定献立表（中学校）



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。

※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。  
 ※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。  
 ※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

東部学校給食センター 0957-22-6777

ひ に ち	よ う び	こ ん だ て め い	含まれるアレルギー	ざ い り よ う						エネルギー kcal
				血や肉のもとになる		体の調子をととのえる		熱や力のもとになる		たんぱく質 g
				肉・魚・卵・豆 豆製品	牛乳・小魚 海藻	色のこい野菜	色のうすい野菜 くだもの・きのこ	こく類・いも類 さとう	脂質	
22	水	麦ごはん						米 麦		817 35.5
		牛乳	乳	牛乳						
		鶏家豆腐	小麦、ごま、大豆 鶏肉	豆腐 鶏肉		にんじん	たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが グリーンピース	さとう でん粉	ごま油	
		揚げぎょうざ	小麦、大豆、豚肉	ギョーザ					油	
		ハムともやしの炒め物	ごま、大豆	ハム			もやし	さとう	油 ごま油 ごま	
23	木	はちみつパン	小麦、乳、大豆					はちみつパン		770 34.8
		牛乳	乳	牛乳						
		コーンポタージュ	小麦、乳、牛肉、 大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 ベーコン	スキムミルク チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも 米粉	バター	
		鶏肉のハーブ焼き	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉					オリーブ油	
		ひじきサラダ	小麦、ごま、大豆		ひじき	赤ピーマン にんじん	きゅうり	さとう	ごま油	
24	金	たけのこごはん	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 油揚げ		にんじん キヌサヤ	たけのこ	米 さとう	油	741 32.4
		牛乳	乳	牛乳						
		すまし汁	小麦、大豆	凍り豆腐 豆腐	わかめ	こねぎ	たまねぎ えのきたけ			
		白身魚フライ	小麦、大豆、魚	ほきフライ					油	
		小松菜の炒め物	小麦、大豆、豚肉	豚肉		こまつな にんじん	しめじ		油	
27	月	ごはん						米		725 27.7
		牛乳	乳	牛乳						
		かきたま汁	小麦、卵、大豆、 魚	卵 はんぺん		にんじん ほうれんそう	たまねぎ しいたけ	でん粉		
		照り焼きチキンパティ	小麦、大豆、鶏肉 豚肉	照り焼きチキンパティ						
		ごまあえ	小麦、ごま、大豆			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	ごま	
28	火	ごはん						米		820 35.8
		牛乳	乳	牛乳						
		筑前煮	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉		にんじん きぬさや	れんこん ごぼう たけのこ こんにゃく しいたけ	じゃがいも さとう	油	
		魚の竜田揚げ	小麦、さば、大豆 魚	さば			しょうが	でん粉	油	
		干し大根の炒め物	小麦、大豆	油揚げ		にんじん いんげん	干しだいこん	さとう	油	
30	木	コッペパン	小麦、乳、大豆					コッペパン		808 36.8
		牛乳	乳	牛乳						
		ポークビーンズ	大豆、鶏肉、豚肉 りんご	豚肉 大豆		にんじん	たまねぎ セロリ グリーンピース	じゃがいも	油	
		焼きウインナー	豚肉	フランクフルト						
		ゆでキャベツ					キャベツ			



月に一度配布する献立表には、給食のメニューや使用する材料を表示しています。ご家庭での給食の話題や食事作りの参考として、ご活用ください。献立名の右側にアレルギー表示義務及び推奨のある28品目を表示しています。油や調味料由来の小麦、大豆も表示していますので、食物アレルギーがある場合は、献立内容を二次元コードから必ずご確認ください。

新年度が始まりました。「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。食育基本法の前文には、「子どもたちが豊かな人間性ををばぐみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とあります。学校の食育の中心は「学校給食」です。学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。子どもたちの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願い致します。

