

小学校4月こんだて表

新篠津村学校給食センター

TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和8年度

あかじ こんだて しんしのつ しょくざい つか
 ◎赤字の献立には新篠津の食材を使っています！

	月	火	水	木	金	
こんだて名	6日	7日	8日	9日	10日	
	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	エネルギー 647Kcal たん白質 32.9g 脂質 35.5g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 633Kcal たん白質 25.8g 脂質 16.6g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 669Kcal たん白質 22.4g 脂質 23.7g 食塩相当量 2.0g	
	入学・進級 おめでとう	始業式 入学式	ロールパン とりにくのトマトに ツナサラダ コンソメスープ	ごはん ぶたキムチ ちゅうかサラダ じゃがいものみそしる	ごはん ほっけフライ キャベツとベーコンのソテー けんちんじる	
	きいろ	きいろ	バターロール こめあぶら バター エッグケア さとう とりにく なまクリーム ツナ チーズ ベーコン 牛乳 たまねぎ ピーマン トマト きゅうり にんじん キャベツ コーン パセリ	ごはん こま ごまあぶら はるさめ さとう じゃがいも ぶたにく ちくわ あぶらあげ わかめ みそ 牛乳 にら もやし にんにく キャベツキムチ キャベツ きゅうり ながねぎ	ごはん こめあぶら さとう こんにやく ほっけフライ ベーコン とうふ 牛乳 キャベツ たまねぎ ピーマン にんじん だいこん ぶなしめじ ごぼう ながねぎ	
こんだて名	13日	14日	15日	16日	17日	
	エネルギー 613Kcal たん白質 20.8g 脂質 18.6g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 658Kcal たん白質 20.4g 脂質 19.6g 食塩相当量 1.3g	エネルギー 665Kcal たん白質 30.2g 脂質 25.1g 食塩相当量 4.5g	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	エネルギー 698Kcal たん白質 19.5g 脂質 21.3g 食塩相当量 2.2g	
	わかめごはん ひじきのはるまき だいこんサラダ キャベツのみそしる	ごはん はながたハンバーグ そくせきづけ わかめスープ にゅうがくしんきゅうおいわいデザート	しょうゆラーメン しろはなまめコロッケ ポパイサラダ	かいこうきねんび	チキンカレー コールスローサラダ きよみオレンジ	
	きいろ	きいろ	きいろ	きいろ	きいろ	
こんだて名	20日	21日	22日	23日	24日	
	エネルギー 676Kcal たん白質 27.7g 脂質 18.2g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 681Kcal たん白質 28.2g 脂質 21.0g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 682Kcal たん白質 23.3g 脂質 29.9g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 643Kcal たん白質 23.5g 脂質 17.8g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 626Kcal たん白質 35.3g 脂質 14.3g 食塩相当量 2.8g	
	ごはん さばのみそに きりぼしだしこんのもの いもちじる	ごはん とりにくのしおこうじやき もやしのカレーマヨサラダ ぶたじる	しょくパン ハムチーズフライ サラダ ABCマカロニスープ チョコクリーム	ごはん やさしいりくだんご ジャーマンポテト だいこんのみそしる	ごはん マーボーとうふ ミネラルサラダ すいぎょうざスープ	
	きいろ	きいろ	きいろ	きいろ	きいろ	
こんだて名	27日	28日	29日	30日	こんげつめあて	
	エネルギー 684Kcal たん白質 27.0g 脂質 21.6g 食塩相当量 2.0g	エネルギー 636Kcal たん白質 22.7g 脂質 20.8g 食塩相当量 1.6g	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	エネルギー 678Kcal たん白質 28.9g 脂質 18.7g 食塩相当量 2.3g	楽しく 食べよう！	
	ごはん あじフライ だいこんのそぼろに とうふのみそしる	ごはん ぶたにくのしょうがいため きゅうりのかふうづけ はくさいスープ	昭和の日	ごはん たこメンチカツ いためなっとう ふのりのみそしる	マナーを守ろう！	
	きいろ	きいろ	きいろ	きいろ	マナーを守ろう！	

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

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心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしい魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！
 学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康に良い食事や食文化、地産地消の食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



給食から学べること
 ●健康に良い食事のとり方 ●地域の産業
 ●伝統行事や行事食 ●環境への配慮
 ●日本や世界の食文化 ●感謝の心 など



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

学校給食の目標のポイント

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

中学校4月献立表

新篠津村学校給食センター
TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和8年度

●赤字の食材は新篠津産です。

月		火		水		木		金	
6日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	7日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	8日	エネルギー 915Kcal たん白質 43.8g 脂質 46.9g 食塩相当量 4.6g	9日	エネルギー 800Kcal たん白質 31.5g 脂質 19.3g 食塩相当量 3.0g	10日	エネルギー 808Kcal たん白質 25.9g 脂質 25.8g 食塩相当量 2.3g
献立名			ロールパン 鶏肉のトマト煮 ツナサラダ コンソメスープ	ご飯 豚キムチ 中華サラダ じゃがいものみそ汁	ご飯 ほっけフライ キャベツとベーコンのソテー けんちん汁	黄	ご飯 ごま ごま油 はるさめ 砂糖 じゃがいも	ご飯 こめ油 砂糖 こんにやく	
赤			バターロール こめ油 バター エッグケア 砂糖 鶏肉 生クリーム ツナ チーズ ベーコン 牛乳	豚肉 ちくわ 油揚げ わかめ みそ 牛乳	ほっけフライ ベーコン とうふ 牛乳	緑	にら もやし にんにく キャベツキムチ キャベツ きゅうり 長ねぎ	キャベツ 玉ねぎ ピーマン 人参 大根 ぶなしめじ ごぼう 長ねぎ	
13日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	14日	エネルギー 898Kcal たん白質 18.3g 脂質 33.2g 食塩相当量 3.3g	15日	エネルギー 845cal たん白質 38.6g 脂質 29.5g 食塩相当量 5.8g	16日	エネルギー 816Kcal たん白質 31.6g 脂質 21.7g 食塩相当量 3.7g	17日	エネルギー 890Kcal たん白質 24.0g 脂質 25.7g 食塩相当量 2.9g
献立名	振替休業日 	ご飯 花形ハンバーグ 即席漬け わかめスープ 入学進級祝いデザート	しょうゆラーメン 白花豆コロッケ ポパイサラダ	ご飯 とりにくのてりやき 五目きんぴら えびボールスープ	チキンカレー コールスローサラダ 清見オレンジ	黄	ご飯 はるさめ お祝いクレープ	ラーメン ラード こめ油 エッグケア ごま 白花豆コロッケ	
赤			ハンバーグ とうふ わかめ 牛乳	豚肉 ツナ 牛乳	鶏肉 豚肉 さつま揚げ えびボール とうふ 牛乳	緑	きゅうり キャベツ 生姜 人参	にら 人参 もやし 長ねぎ たけのこ にんにく ほうれん草 キャベツ	
20日	エネルギー 830Kcal たん白質 31.4g 脂質 20.1g 食塩相当量 2.6g	21日	エネルギー 844Kcal たん白質 33.1g 脂質 23.6g 食塩相当量 2.9g	22日	エネルギー 849Kcal たん白質 28.2g 脂質 35.0g 食塩相当量 4.3g	23日	エネルギー 854cal たん白質 30.3g 脂質 22.7g 食塩相当量 3.4g	24日	エネルギー 800Kcal たん白質 44.6g 脂質 16.3g 食塩相当量 3.6g
献立名	ご飯 さばの味噌煮 切り干し大根の煮物 いももち汁	ご飯 とりにくの塩麴焼き もやしのカレーマヨサラダ ぶた汁	食パン ハムチーズフライ サラダ ABCマカロニスープ チョコクリーム	ご飯 野菜入り肉だんご ジャーマンポテト 大根のみそ汁	ご飯 マーボー豆腐 ミネラルサラダ 水ぎょうざスープ	黄	ご飯 砂糖 こめ油 おじゃがもちボール	ご飯 塩麴 砂糖 エッグケア こんにやく じゃがいも	
赤	さばのみそ煮 油揚げ 豚肉 牛乳	鶏肉 ツナ 豚肉 とうふ みそ 牛乳	ハムチーズフライ ベーコン 牛乳	野菜入り肉だんご ベーコン わかめ 油揚げ みそ 牛乳	豚肉 とうふ テンメンジャン みそ ひじきの海藻 ミックス 鶏肉 水ぎょうざ 牛乳	緑	切り干し大根 人参 ごぼう ぶなしめじ 長ねぎ	もやし 人参 きゅうり ごぼう ぶなしめじ 長ねぎ	
27日	エネルギー 832Kcal たん白質 31.8g 脂質 23.4g 食塩相当量 2.4g	28日	エネルギー 803Kcal たん白質 27.8g 脂質 25.1g 食塩相当量 2.2g	29日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	30日	エネルギー 856Kcal たん白質 35.7g 脂質 21.9g 食塩相当量 2.9g	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g
献立名	ご飯 あじフライ 大根のそぼろ煮 とうふのみそ汁	ご飯 豚肉のしょうが炒め きゅうりの華風漬け はくさいスープ		ご飯 たこメンチカツ 炒め納豆 ふのりのみそ汁		黄	ご飯 こめ油 こんにやく 砂糖 片栗粉	ご飯 砂糖 こめ油 ごま油 ごま	
赤	あじフライ 豚肉 生揚げ とうふ 油揚げ わかめ みそ 牛乳	豚肉 ベーコン 牛乳		ご飯 こめ油 砂糖 じゃがいも		緑	大根 人参 枝豆 長ねぎ	ピーマン 赤ピーマン 生姜 玉ねぎ 人参 きゅうり 白菜 干し椎茸	

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りを努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康により食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



給食から学べること

- 健康にいい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくとう安心です。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 食生活が多岐の人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。