



4月給食予定献立表



令和8年度

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

ご入学・ご進級おめでとうございます



新年度を迎えました。
 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いきます。
 1年間よろしくお願いたします。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供する事で、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地産産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

9日	エネルギー 631 タンパク質 24.3 脂肪 21.9 塩分 1.4	きんぴらごぼう とりにくのからあげ	むぎごはん あつあげのみそ汁
10日	エネルギー 606 タンパク質 23.4 脂肪 16.3 塩分 1.7	ちゅうかサラダ ぎょうざ	むぎごはん マーボー豆腐

**献立表&給食だよりを
ご活用ください!**

毎月、献立表や給食だよりをお子さんを通してご家庭に配付します。献立表や給食だよりを見ながら、給食のことなどをお子さんと一緒に話していただけたらと思います。

7日

しぎょうしき
始業式

8日

にゅうがくしき
入学式

13日

エネルギー 581
タンパク質 23.5
脂肪 15.8
塩分 2.0

やさいのうまに
わふうハンバーグ

むぎごはん すましじる

14日

エネルギー 682
タンパク質 31.1
脂肪 22.2
塩分 2.8

カラフルサラダ
とりにくのレモンふうみ

しょくパン とうにゅうコーンポタージュ

15日

エネルギー 561
タンパク質 21.5
脂肪 15.1
塩分 2.0

しょういくのひこんだて
おいおいデザート
キャベツのあっさりあえ
わかさぎのからあげ

おいおいこんだて

せきはん わかたけじる

16日

エネルギー 619
タンパク質 30.9
脂肪 21.4
塩分 2.2

にびたし
ししゃものてんぷら

うどん

17日

エネルギー 629
タンパク質 31.1
脂肪 17.5
塩分 2.0

にくじゃが
さわらのさいきょうやき

むぎごはん かきたまじる

20日

エネルギー 585
タンパク質 25.0
脂肪 19.7
塩分 1.5

ひじきのいために
とりにくのてりやき

みだくさんしるのひ

むぎごはん みだくさんみそ汁

21日

エネルギー 689
タンパク質 31.1
脂肪 25.3
塩分 3.2

だいこんサラダ
チキンとポテトのケチャップあえ

こめこパン はるキャベツのクリームスープ

22日

エネルギー 632
タンパク質 27.7
脂肪 24.1
塩分 1.4

たけのこのとさに
さばのたつたあげ

むぎごはん ごもくごじる

23日

エネルギー 707
タンパク質 33.7
脂肪 25.0
塩分 2.8

チンゲンサイのいためもの
さかなのちゅうかあまずあん

しラーメン

24日

エネルギー 664
タンパク質 25.7
脂肪 19.2
塩分 2.0

かいそうサラダ
だいずとごさかなのあげに

カレーライス

27日

ふりかえきゅうぎょうび
振替休業日

28日

エネルギー 684
タンパク質 24.1
脂肪 23.4
塩分 2.1

ヨーグルト
チンゲンサイのナムル
ヤンニョムチキン

むぎごはん はるさめスープ

29日

しょうわひ
昭和の日

30日

エネルギー 677
タンパク質 27.0
脂肪 24.4
塩分 2.3

イタリアンサラダ
あおりのポテト

スパゲッティミートソース

わすれないでね

材料の都合により献立が変わる場合があります。毎日洗ったはしを持ってきてください。牛乳は毎日つきます。
 学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・市・JAグループの一部助成をうけています。
 毎月19日は「食育の日」です。