



4月分予定献立表



日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価	
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる ものになる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の ものになる	緑色の食品 体の調子を整える ものになる	上段:小 下段:中	エネルギー (kcal)
13月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				593
	★トックスープ	大豆 鶏肉	鶏肉 あさり	トック 油	人参 大根 えのきたけ チンゲン菜		24.1
	ポークシュウマイ(2こ)	小麦 豚肉	ポークシュウマイ				774
	キムチチャーハンのぐ	卵 豚肉	卵 豚肉	ごま油	白菜キムチ たけのこ ねぎ 生姜		30.7
14火	メロンパン	小麦 大豆 ※乳不使用		メロンパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				661
	ジュリエンスープ	鶏肉 豚肉	ウインナー		人参 大根 玉ねぎ ほうれん草 パセリ		22.2
	まぐろカツ ソース	小麦 大豆 りんご	まぐろカツ	油			
	やさしいホットマリネ	りんご 豚肉	ハム	油 オリーブオイル 砂糖	キャベツ 人参 コーン		811
15水	【おいわいいちごゼリー】	大豆		いちごゼリー			
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				599
	とんじる	大豆 豚肉	豚肉 豆腐 みそ	じゃがいも 油	人参 大根 ねぎ		24.2
	とうふハンバーグ あんかけ	大豆 鶏肉 豚肉	豆腐ハンバーグ	砂糖 でんぷん			763
16木	ちくさいため	鶏肉 豚肉	ウインナー	油	キャベツ 小松菜 もやし 人参 コーン		
	わかめごはん			わかめごはん			
	【ジョア プレーン】	乳	ジョア				549
	はるやさしい	大豆 鶏肉	鶏肉 厚揚げ みそ	油	かぶ たけのこ さやえんどう 人参 ごぼう		25.4
	★さわらのしょうゆやき		さわらの生姜醤油漬け				717
17金	にくじゃが	豚肉	豚肉	じゃがいも 油 砂糖	人参 玉ねぎ グリンピース		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				683
	チキンカレー	小麦 大豆 鶏肉 りんご	鶏肉	カレールー 油	かぼちゃ 人参 玉ねぎ トマト りんご にんにく		20.7
	ハッシュドポテト	大豆		ハッシュドポテト 油			845
20月	キャベツとベーコンのソテー	大豆 豚肉	ベーコン ツナ	サウザンドレッシング 油	キャベツ 人参 コーン		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				659
	マーボー豆腐	大豆 鶏肉 豚肉	豆腐 豚肉 大豆 みそ	油 ごま油 砂糖 でんぷん	人参 干し椎茸 たけのこ ほうれん草 ねぎ 生姜 にんにく		26.9
	むしぎょうざ(2こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぎょうざ				835
21火	【ヨーグルト】	乳	ヨーグルト				
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				569
	はるキャベツのみそしる	大豆	厚揚げ みそ		キャベツ 人参 玉ねぎ えのきたけ		24.6
	★さばのカレーてりやき	小麦 さば	さばのカレー照り焼き漬				726
22水	くさわかめのきんぴら	鶏肉	茎わかめ 鶏肉 さつま揚げ	油 ごま油 砂糖	人参 こんにゃく		
	【ソフトめん】	小麦		ソフトめん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				633
	とりなんばんうどんじる	大豆 鶏肉	鶏肉 油揚げ		人参 たけのこ しめじ 小松菜 ねぎ		26.9
	キャラメルポテト	乳	生クリーム	さつまいも 油 バター 砂糖			792
23木	ほうれんそうとツナのソテー	大豆 鶏肉 豚肉	ツナ ベーコン	油	ほうれん草 人参 もやし		
	くろパン	小麦 大豆		黒パン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				643
	オニオンスープ	豚肉 鶏肉	ウインナー		玉ねぎ 人参 しめじ パセリ		23.5
	グリルチキンカツ ソース	小麦 大豆 鶏肉 りんご	チキンカツ				836
24金	マカロニサラダ	小麦 大豆		マカロニ マヨネーズ風ドレッシング	キャベツ 人参 きゅうり コーン		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				600
	さつまいもいりとりけんちんじる	大豆 鶏肉	鶏肉 豆腐	さつまいも ごま油	人参 大根 ねぎ		21.4
	あつやきたまご	卵	厚焼き卵				
27月	★にあい	大豆	油揚げ	油 砂糖	人参 ごぼう れんこん しらたき 干し椎茸 さやえんどう		756
	【メロンゼリー】			メロンゼリー			
	ごはん			ごはん			
	【ジョア ブルーベリー】	乳	ジョア				611
	わかたけじる	大豆	厚揚げ わかめ みそ	じゃがいも	たけのこ 人参 ほうれん草		23.5
28火	とりのからあげ(2こ)	鶏肉	鶏肉酒・塩漬	でんぷん 油			791
	はなやさいとウインナーのマヨいため	大豆 豚肉	ウインナー	油 マヨネーズ風ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー 人参 コーン		29.7
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				595
	ワンタンスープ	小麦 大豆 鶏肉	鶏肉 なんと	ワンタン 油	メンマ 人参 小松菜 ねぎ		23.5
30木	とうふナゲット(小2こ、中3こ)	小麦 大豆	豆腐ナゲット				786
	ビビンバのぐ	ごま 大豆 豚肉	豚肉 大豆	ごま 油 ごま油 砂糖	ほうれん草 人参 もやし たけのこ にんにく 生姜		29.6
	こどもパン	小麦 大豆		こどもパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				638
	ポトフ	鶏肉 豚肉	ウインナー	じゃがいも	人参 玉ねぎ セロリ マッシュルーム コーン ブロッコリー		22.4
給食回数13回(小学1年生は12回)	ハムチーズカツ	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉	ハムチーズカツ	油			832
	カクテルポンチ	もも		はちみつレモンゼリー さくらんぼゼリー	みかん バイン もも		28.9

給食回数13回(小学1年生は12回)

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して「よくかんで」食べる日にしましょう!
- ※ 日の日は、先割れスプーンがつかまります。
- ※ 日の日は、おわんが2こつかまります。
- ※ 【 】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。

令和8年度 学校給食実施計画

1) 実施計画日数

月	給食開始	給食終了	実施回数	備考
4	4月13日	4月30日	13回	新小学1年生は12回(14日開始)
5	5月1日	5月31日	18回	
6	6月1日	6月30日	22回	
7	7月1日	7月15日	11回	
計			64回	新小学1年生は63回
9	9月1日	9月30日	19回	
10	10月1日	10月31日	21回	
11	11月1日	11月30日	19回	
12	12月1日	12月22日	16回	
計			75回	
1	1月12日	1月31日	14回	
2	2月1日	2月28日	18回	
3	3月1日	3月23日	16回	中学3年生は6回(8日終了)
計			48回	中学3年生は38回
年間計			187回(新1年生186回)	中学校 187回(3年生177回)

2) 基本物資実施計画

米飯実施計画 週4回実施(月・火・水・金)※水曜日のうち隔週1回はめん
パン実施計画 週1回(木曜日)
めん実施計画 隔週1回(水曜日)

3) 給食費

小学校 国が実施する「学校給食費の抜本的な負担軽減」により給食費は無償
中学校 月額 4,900円(年間4,900円×11ヶ月=53,900円)
日額 288円(53,900円÷187日=288.23円)

月間平均栄養価	618	23.8
	790	29.6

今月の特別献立は

- 14日(火) 入学・進級お祝い献立
- 24日(金) 茨城県郷土料理献立



給食センターでは
給食の写真を
毎日更新中です★



羽生市HP

食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳糖脱水カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

「学校給食における食物アレルギー対応指針」
(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

