



令和8年 学校給食4月分予定献立表

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal)
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
13 月	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		597
	こめこロquette	ぶた肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも 米粉 米粉パン粉	油	
	キャベツのあかじそあえ			しそ	キャベツ			
	みだくさんじる	ぶた肉 油揚げ 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ	じゃがいも でんぶん		
	おいわいさくらのジュレ					砂糖		
14 火	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		583
	いわしのうめに	いわし			うめ	砂糖		
	じゃがいものそぼろに	ぶた肉 さつまあげ		にんじん	玉ねぎ たけのこ しょうが グリンピース 干しいたけ	じゃがいも 砂糖 でんぶん	油	
	きゅうりのしそひじきあえ		ひじき	にんじん	きゅうり			
15 水	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦		594
	しそいりとりはるまき	とり肉		にんじん ねぎ しそ	玉ねぎ キャベツ ねぎ しょうが	春雨 小麦粉 でんぶん	大豆油	
	ピビンバ	ぶた肉		にんじん 小松菜	にんにく もやし	砂糖	ごま油	
	わかめスープ	とり肉 豆腐	わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ コーン ねぎ	でんぶん		
16 木	ロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン		579
	オムレツのトマトソースかけ	卵		トマト		砂糖	油 大豆油	
	やさいのスープに	ぶた肉		にんじん 小松菜	玉ねぎ エリンギ コーン キャベツ	じゃがいも		
	オレンジ				オレンジ			
17 金	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦		604
	ふきごはんのぐ	とり肉		にんじん	ふき 干しいたけ	砂糖		
	ごぼういりつくね 2こ	とり肉			玉ねぎ ごぼう	でんぶん 砂糖		
	ぶたじる	ぶた肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	大根 ねぎ	じゃがいも		
	ヨーグルト		ヨーグルト					
20 月	くろロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン		645
	たらのハーブやき	たら						
	ポークビーンズ	大豆 ぶた肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油	
	ごぼうサラダ	ツナ			ごぼう キャベツ きゅうり コーン		ノンエッグマヨネーズ	
21 火	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		639
	こめこのカレーライス	ぶた肉	スキムミルク	にんじん	玉ねぎ グリンピース	じゃがいも	油	
	やきウインナー	ウインナー						
	ツナサラダ	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ごまドレッシング	
22 水	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 大麦		602
	しゅうまい 2こ	ぶた肉			玉ねぎ	パン粉 でんぶん 小麦粉		
	マーボーどうふ	豆腐 ぶた肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく ねぎ	砂糖 でんぶん	油 ごま油	
	やさいのナムル			小松菜	もやし	砂糖	ごま油 ごま	
23 木	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		599
	キャベツいりメンチカツ	牛肉 ぶた肉			キャベツ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉	油	
	やさいとツナのあえもの	ツナ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		
	けんちんじる	とり肉 油揚げ 豆腐		にんじん ねぎ	ごぼう 大根 こんにやく ねぎ	でんぶん	ごま油	
24 金	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		601
	あじフリッター 2こ	あじ	アオサ			小麦粉 でんぶん 米粉	大豆油 油	
	やさいのおかかあえ	かつおぶし		小松菜	はくさい	砂糖		
	たまねぎのみそしる	ぶた肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ エリンギ ねぎ	じゃがいも		

★ つぎのページへつづきます

<p>教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。</p>  <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p>  <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p>  <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼれたりするかもしれません。</p>	<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p>  <p>★足を組んだり、いじめる大食いになりたくないようにならないうにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p>  <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>
---	---	---	--	---

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal)
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)
27 月	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン		611
	チキンハムステーキ	とり肉 ぶた肉						
	はるやさいのクリームスープ	とり肉	牛乳 スキムミルク 生クリーム	にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉	バター 油	
	コールスローサラダ			にんじん	コーン キャベツ		ドレッシング	
28 火	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		597
	てりやきハンバーグ	とり肉 ぶた肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん		
	ひじきとだいずのいために	大豆 とり肉	ひじき	にんじん さやいんげん		砂糖	油	
	かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ ねぎ	でんぷん		
30 木	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		619
	ちくわのこめこいそべあげ 2こ	ちくわ	あおのり			米粉	油	
	ぶたにくのすきやきぶうに	ぶた肉 かまぼこ 豆腐		にんじん ねぎ	こんにやく 玉ねぎ ねぎ	砂糖	油	
	こまつなごまあえ	ソナ		小松菜	もやし	砂糖	ごま	

※都合により献立を変更することがあります。※調味料やだし等については記載していません。

学校給食費の額の改定及び保護者の実質負担額について

令和8年4月から学校給食費を改定し、1食当たり小学校280円→330円、中学校330円→380円となります。
 なお、令和8年度は、子育て世帯への経済的支援として、小学校は国による給食費負担軽減交付金と
 物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金(以下「臨時交付金」、中学校は臨時交付金を活用するため、
 保護者の実質負担額は、小学校0円、中学校330円です。

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、よろしくお願いたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 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



給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレは身じたくを 整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。</p>
<p>清潔な給食着を 身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口を おおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器かごなど を床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>

毎月19日は食育の日



献立表の
梅子マークが
目印です!

食育の日

毎月19日は、国が定める「食育の日」です。
 知多市の給食では、毎月19日に
 地域の食べものや郷土料理を取り
 入れ、食べることに興味や関心を
 持ってもらえるようにしています。

今月の愛知県産の食材



年間を通じて、知多市産のものを提供します。