令和8年度

4 月小学校予定献立表

春日部市学校給食センター

日	牛乳	献立名	スプーン	黄の仲間 熱や力の元になる	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
15 水	○	カレーライス　麦ごはん	○	米　麦			616
		ルウ		油　じゃがいも　カレールウ	とり肉　チーズ	にんにく　しょうが　にんじん　たまねぎ	23.8
		春キャベツのソテー		油	ベーコン	キャベツ　とうもろこし　こまつな	
16 木	○	**【入学・進級お祝い献立】**	○	入学・進級おめでとうございます。新しい一歩を踏み出すおめでたい日の食べ物として春日部産の赤米を加えた「赤米の赤飯」を取り入れました。			
		赤米の赤飯		米　もち米　赤米			604
		花型和風ハンバーグ		砂糖　かたくり粉	花型ハンバーグ		25.1
		もやしのおかかサラダ		油	かつお節	もやし　きゅうり　にんじん	
		お祝いすまし汁			とり肉　わかめ　油揚げ なると　かまぼこ	にんじん　だいこん　ねぎ　えのきたけ	
		お祝いいちごゼリー		ゼリー			
17 金	○	かつサンド　こどもパンスライス	○	パン			604
		とんかつ		油　砂糖　かたくり粉	とんかつ		25
		大豆入りツナサラダ		砂糖　油　ごま	だいず　ツナ	こまつな　にんじん	
		ミネストローネ		油	フランクフルト	にんじん　たまねぎ　にんにく　キャベツ　パセリ	
20 月	○	**【食育の日の献立　大分県の郷土料理】**		大分県の郷土料理「とり天」と「だんご汁」を紹介します。「だんご汁」のだんごは、小麦粉を練って作った平たいめん状のものです。			
		ごはん		米			646
		とり天		かたくり粉　小麦粉　油	とり肉		21
		にら野菜炒め		砂糖　油	ぶた肉	にんにく　しょうが　キャベツ　にんじん　にら	
		だんご汁		さといも　めん	油揚げ　みそ	にんじん　だいこん　ごぼう　こまつな　ねぎ	
21 火	○	ごはん		米			600
		蒸ししゅうまい　2こ			しゅうまい		26.3
		コロコロきゅうり		砂糖　ごま油　ごま		きゅうり　にんじん	
		八宝菜		油　かたくり粉　ごま油	ぶた肉　いか　えび　生揚げ	しょうが　チンゲンサイ　はくさい　にんじん　たまねぎ　きくらげ　たけのこ	
22 水	○	ごはん		米			631
		さばの塩焼き			塩さば切り身		30.7
		切り干し大根の煮物		砂糖　油	油揚げ	切り干しだいこん　にんじん　干ししいたけ	
		とん汁		じゃがいも	ぶた肉　豆腐　みそ	にんじん　たまねぎ　ごぼう　こんにゃく　ねぎ　こまつな	
23 木	○	ごはん		米			607
		春巻き		油	春巻き		21.7
		ブロッコリーの中華サラダ		砂糖　ごま油　ごま	ハム	ブロッコリー　キャベツ	
		わかめスープ		油	わかめ　とり肉　豆腐	もやし　にんじん　ねぎ　にんにく	
24 金	○	**【図書コラボ給食】**	○	「つるばら村のレストラン」からアスパラガスのシチューを紹介します。「つるばらシリーズ」は10巻あり、村の人やお店を中心にお話が進みます。			
		黒パン		パン			648
		ボイルフランク　ボトルケチャップ			フランクフルト		26.7
		キャベツのサラダ		砂糖　油		キャベツ　こまつな　とうもろこし　レモン	
		アスパラガスのシチュー		じゃがいも　ルウ　油	とり肉　牛乳	アスパラガス　にんじん　たまねぎ	
27 月	○	ごはん		米			597
		あじフライ　ボトルソース		油	あじフライ		24.5
		みそきんぴら		砂糖　ごま　油　ごま油	ぶた肉　みそ	ごぼう　にんじん　干ししいたけ	
		若竹あんかけ汁		かたくり粉	わかめ　豆腐　油揚げ	たけのこ　にんじん　だいこん　ねぎ	
28 火	○	しょうゆラーメン　中華麺		めん			650
		スープ			ぶた肉	にんにく　しょうが　にんじん　ねぎ　にら　もやし　メンマ	31
		揚げぎょうざ　2こ		油	ぎょうざ		
		中華炒め		砂糖　かたくり粉　油	とり肉　生揚げ	こまつな　キャベツ　にんじん　干ししいたけ	
30 木	○	ごはん	○	米			604
		いかのねぎ塩焼き		ごま油	いか	ねぎ	30.2
		ひじきのナムル		砂糖　ごま油　ごま	ひじき	もやし　こまつな　にんじん	
		マーボー豆腐		油　砂糖　ごま油　かたくり粉	ぶた肉　豆腐　みそ	にんにく　しょうが　にら　ねぎ　にんじん　たまねぎ　干ししいたけ	

＊牛乳は赤の仲間　血や肉になる食品です。　　＊スプーンの欄に○がある日はスプーンを持ってきてください。

＊一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。ご了承ください。

＊コンタミネーション（原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等）については、記載しておりません。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
							レチノール当量	B1	B2	C		
	kcal	g（%）	%	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
月の平均栄養量	619	26.0(16.8)	31.3	84.6	389	4.0	268	0.62	0.54	28	5.1	2.6

保護者の方へ　ー食物アレルギーについてー

※海藻類や魚には、えび・カニ・いか・たこ・おきあみ・魚などの稚魚と同じ海域で生息している、又はエサとしているため付着していても除去できません。魚介類のアレルギーのある児童、保護者の方はご了承ください。

※給食で使用する麺は「そば.卵」の、パンは「卵と乳.ごま.大豆」のラインコンタミネーションがあります。また、給食センターで調理する献立は調理場内での使用する食材のラインコンタミネーションが必ずあります。コンタミネーションについては記載しておりません。

学校給食の目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

献立表は こちらからも ご覧になれます →

給食センターの ブログはこちらから ご覧になれます →

給食のレシピは こちらから ご覧になれます