

# 令和8年度 小学校 4月分 学校給食献立表

鞍手町学校給食共同調理場

日 曜	こんだて		主に体をつくる もとなる食品 (あか)		主に体の調子を整える もとなる食品 (みどり)		主にエネルギーの もとなる食品 (きいろ)		エネルギー (kcal)	ひとくちメモ	
	主 食 等	雑 糧	副 食								
9 木	ごはん (ぶたにくどん)	○	ぶたにくどんのぐ ワントンスープ	ぶたにく かまぼこ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	しょうが たまねぎ えだまめ こんにやく えのきたけ きくらげ	こめ さとう ワントン	なたねあぶら ごまあぶら	595	★新年度が始まりました。今年度も安心安全でおいしい給食作りをしていきます。よろしくお祈りします☆
10 金	にゅうがくしき										
13 月	ごはん	○	とりにくとやさいのうまに ほうれんそうのごまあえ	とりにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	たまねぎ えだまめ こんにやく もやし	こめ じゃがいも さとう	なたねあぶら ごま	559	★春キャベツは、冬キャベツよりもみずみずしく、葉の数が少なく、やわらかい特徴があります。
14 火	しょくパン くろまめきなこクリーム	○	コロッケ コールスローサラダ やさいスープ	ぎゅうにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ きゅうり どうもろこし えのきたけ	しょくパン じゃがいも さとう パンこ こおぎこ	くろまめきなこクリーム なたねあぶら マヨネーズ	614	
15 水	むぎごはん (おやこどん)	○	おやこどんのぐ わふうサラダ	とりにく たまご かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ キャベツ きゅうり	こめ さとう でんぷん	ごま なたねあぶら	585	
16 木	ごはん	○	あじのみりんやき ひじきとだいずのいために はるさめじる	だいず あぶらあげ かまぼこ とうふ	ぎゅうにゅう あじ ひじき	にんじん いんげん ほうれんそう	しいたけ	こめ さとう はるさめ	なたねあぶら	527	
17 金	しょくパン いちごジャム	○	スパゲティミートソース ツナサラダ	ぶたにく かつお	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	にんにく たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり どうもろこし	しょくパン いちごジャム スパゲティ さとう	なたねあぶら	582	★1年生のみなさんは、ゆっくり給食に慣れていきましょう!初めて食べる食べ物や、料理もみんなと一っしょに味わっていただきますよう!
20 月	ごはん	○	マーボーどうふ バンサンスー	とうふ ぶたにく あかみそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	しょうが にんにく たまねぎ しいたけ きゅうり キャベツ	こめ さとう でんぷん	ごまあぶら ごま	299	★給食でごはんの日は、月曜日、水曜日、木曜日の週3回です。日本で昔から食べられていて、日本人の食事を支えてきました。みなさんが運動したり、勉強したりする時に必要なエネルギーになる栄養がたくさん含まれています。
21 火	コッペパン	○	クリームシチュー ブロッコリーとハムのサラダ	とりにく ハム	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ しめじ キャベツ どうもろこし	コッペパン じゃがいも さとう	なたねあぶら	504	
22 水	ごはん	○	いわしのしょうがに れんこんきんぴら こまつなのみそしる	さつまあげ とうふ みそ あぶらあげ	ぎゅうにゅう いわし	にんじん こなつな	れんこん えだまめ たまねぎ	こめ さとう でんぷん	なたねあぶら ごま	620	
23 木	むぎごはん	○	チキンカレー かいそうサラダ	とりにく かつお	ぎゅうにゅう チーズ わかめ こんぶ	にんじん トマト	しょうが にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり どうもろこし	こめ むぎ じゃがいも さとう	なたねあぶら	587	
24 金	しょくパン チョコだいずクリーム	○	ポークビーンズ ごぼうサラダ ヨーグルト	だいず ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん トマト	たまねぎ ごぼう きゅうり どうもろこし	コッペパン じゃがいも さとう	チョコだいずクリーム ごま マヨネーズ	588	★みなさんは、食事の前と後にあいさつをしていますか?給食に関わっているすべての人や物に「ありがとう」の気持ちを表す言葉です。これからも、心をこめたあいさつをして、給食をいただきますよう。
27 月	ごはん	○	ホキフライ やさいのおかかあえ じゃがいものみそしる	ホキ かつおぶし あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう あおさ	こまつな にんじん ねぎ	もやし たまねぎ えのきたけ	こめ パンこ こおぎこ じゃがいも さとう	なたねあぶら	574	
28 火	しょくパン りんごジャム	○	やきスパゲティ ポパイサラダ	ぶたにく さつまあげ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ねぎ ほうれんそう	たまねぎ キャベツ もやし	しょくパン りんごジャム スパゲティ さとう	なたねあぶら	585	
29 水	しょうわのひ										
30 木	ごはん	○	ホイコーロー ちゅうかスープ	ぶたにく あかみそ とりにく	ぎゅうにゅう	ピーマン にんじん トマト チンゲンサイ	しょうが にんにく キャベツ りんご えのきたけ たまねぎ きくらげ	こめ さとう パンこ	なたねあぶら ごまあぶら	614	

★都合により、献立及び材料の一部を変更することがあります。

★4月の鞍手町の地産地物は「キャベツ」を予定しています。



## 令和8年度の献立について

学校給食では、子どもたちの心身の健全な発達や食事および食文化への興味関心を高めるため、献立の工夫をしています。令和8年度は4つの取組を実施します。



### ①和食の推進

生活習慣病予防の観点から、減塩に努め、魚や野菜を中心とした和食献立の推進をしていきます。



### ②地産地消の推進

地産地消の推進や郷土を愛する心を養うため、福岡県や鞍手町で生産された食材を積極的に活用していきます。



### ③郷土料理

食文化への興味関心を高めるため、九州各県を中心とした郷土料理を5月から月に1度取り入れていきます。



### ④世界の料理

国際理解につなげるとともに、日本の食文化への理解を深めることをねらいとして、様々な大陸の料理を5月から月1回取り入れます。

