



4月給食だより

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。



毎月19日は
食育の日!
19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう!



ご購入・ご進級おめでとう
ございます。希望に満ち
あふれた新年度の始まりで
す。みなさんの学校生活が
より充実したものとなるよ
うに日々の給食を通して応
援していきたいと思いま
す。宜しくお願いします。

・屋部給食センターでは、
屋部小学校、中山分校、
安和小学校、大宮小学校、
あけみお学級、屋部幼稚
園、大宮幼稚園の約
2000食余りの給食を1
5名の調理員さん達が作
ります。しっかりと食べ
て、「食」を学ぶ時間
にしてほしいです。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康に良い食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶ時間です。



学校給食から学べること

- 健康に良い食事のこゝろ
- 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

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 3 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 6 伝統的な食文化を理解する。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

<p>9(木) 欠食: 新1年生・幼稚園</p> <p>大根とコーンサラダ</p> <p>ささみチーズ焼き</p> <p>麦ごはん ポークカレー</p> <p>牛乳</p>	<p>10(金) 欠食 屋部小1年・大宮小1年 大宮幼稚園</p> <p>ストロベリージャム</p> <p>キャベツのアーモンド和え</p> <p>魚のきのこ焼き</p> <p>なかよしパン ブラウンシチュー</p> <p>牛乳</p>
<p>13(月) 欠食: 大宮幼</p> <p>お祝いケーキ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>スパ麺</p> <p>スパゲッティポロネーゼ (麺・ソース別配)</p> <p>牛乳</p>	<p>14(火)</p> <p>大宮幼のみお祝いケーキ</p> <p>ごま菓子</p> <p>冬瓜のさっぱり和え</p> <p>もずく丼 (麦ごはん・具)</p> <p>牛乳</p>
<p>20(月)</p> <p>ネーブル</p> <p>野菜のキムチ和え</p> <p>はるまき</p> <p>五目チャーハン</p> <p>牛乳</p>	<p>21(火)</p> <p>大豆とアーモンドの黒糖がらめ</p> <p>野菜の塩昆布和え</p> <p>麦ごはん マーボー大根</p> <p>牛乳</p>
<p>27(月)</p> <p>ブルーベリーゼリー</p> <p>ポテトと胡瓜のおかか和え</p> <p>中華めん</p> <p>ジャージャー麺 (麺・ソース別配)</p> <p>牛乳</p>	<p>28(火)</p> <p>大根の甘酢和え</p> <p>まぐろやわらかツ</p> <p>ゆかりごはん 豚じゃがみそ汁</p> <p>牛乳</p>
<p>15(水)</p> <p>ももゼリー</p> <p>ほうれん草のスーナー</p> <p>5種の野菜コロッケ</p> <p>クファジュシー</p> <p>牛乳</p>	<p>16(木)</p> <p>ころりん黒糖まめ</p> <p>もやしとささみのごま和え</p> <p>いわしの味噌煮</p> <p>五穀ごはん 豚汁</p> <p>牛乳</p>
<p>22(水)</p> <p>バナナケーキ</p> <p>ポテトと胡瓜のサラダ</p> <p>五目焼きうどん</p> <p>牛乳</p>	<p>30(木)</p> <p>ネーブル</p> <p>セロリのごま和え</p> <p>きびなごのからあげ</p> <p>たけのこ入り炊き込みごはん</p> <p>牛乳</p>
<p>17(金)</p> <p>スライスチーズ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>チキンパティ</p> <p>ピタパン クラムチャウダー</p> <p>牛乳</p>	<p>23(木)</p> <p>手巻きのみり</p> <p>納豆みそ</p> <p>人参シリシリー</p> <p>麦ごはん イナムドゥチ</p> <p>牛乳</p>
<p>24(金)</p> <p>キャベツのチーズサラダ</p> <p>鶏と豚肉のハンバーグソースかけ</p> <p>白インゲン豆のクリームシチュー</p> <p>牛乳</p>	<p>『給食たより』表も裏もしっかり見てくださいね。表面には給食の配膳の見本になります。裏面は、食物アレルギー対応として、表示義務・表示推奨品目28食材をメニューごとに記載しています。また、食材は3つの働きに分けて表示しているの、食への知識や理解が深まるはずですよ。</p>

2026年 4月 詳細献立表 屋部学校給食センター

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その時は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

日 / 曜 日	献立名	3つのグループの働きと使用食材名			
		おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質)	おもに体の調子を整える 3・4群(ビタミン・無機質)	おもに力や熱となる 5・6群(炭水化物・脂質)	調味料・だしなど
9 / 木	麦ごはん			米 麦	
	ポークカレー	豚肉	人参 玉ねぎ ビーマン にんにく 生姜	じゃが芋 てん粉	カレー粉 シママース カレーフレーク 豚だし骨 ウスターソース ケチャップ チャツネ(りんご)
	ささみチーズフライ	ささみチーズフライ(乳 小麦 鶏肉 大豆)			
	大根コーンサラダ	ツナ(大豆)	大根 胡瓜 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
10 / 金	なかよしパン			なかよしパン(小麦 乳 大豆)	
	ブラウンシチュー	牛肉 白花豆	セロリ 玉葱 人参 ビーマン トマト にんにく	じゃが芋 大豆油 小麦粉 マーガリン	デミグラスソース ウスター シママース こしょう 豚だし骨 白ワイン
	魚のきこ焼き	ホキ チーズ(乳)	しめじ えのき マッシュルーム パセリ	マーガリン	シママース こしょう 醤油
	キャベツのアーモンド和え	ツナ(大豆)	キャベツ 人参 胡瓜 コーン	アーモンド 砂糖	醤油 酢
	ストロベリージャム			ジャム	
13 / 月	スパゲッティポロネーゼ(麺)		パセリ	スパゲッティ(小麦) 大豆油	シママース
	スパゲッティポロネーゼ(具材)	豚肉 大豆 クリームチーズ(乳) 赤みそ	にんにく 玉ねぎ 人参 きくらげ トマト	大豆油 三温糖	赤ワイン ケチャップ ウスターソース シママース
	ポテトツナサラダ	ちくわ	胡瓜 あお豆 人参	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	粒マスタード シママース こしょう
	お祝いケーキ	米粉とお祝いケーキ(大豆)			
14 / 火	麦ごはん			米 麦	
	もずく丼	もずく 豚肉 大豆	人参 玉葱 コーン 小松菜 にんにく 生姜	大豆油 三温糖 ごま油 てん粉	醤油 みりん テンメンジャン(小麦 ごま) 花かつお
	冬瓜のさっぱり和え	ツナ(大豆)	冬瓜 人参 胡瓜	三温糖 ごま油	醤油 酢
	ごま菓子		レーズン	アーモンド ごま コーンフレーク マシュマロ(ゼラチン) マーガリン	
	※大宮幼のお祝いケーキ	米粉とお祝いケーキ(大豆)			
15 / 水	クワージュシー	豚肉 大豆 ちきあぎ 昆布	人参 ごぼう しいたけ ねぎ	米 麦 大豆油	醤油 シママース 料理酒 豚だし骨 花かつお
	5種の野菜コロッケ	5種の野菜コロッケ(小麦 大豆) 揚げ油(大豆)			
	ほうれん草のスーナー	ツナ 豆腐 みそ	ほうれん草 人参 木くらげ もやし	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
	果汁たっぷり国産ももゼリー	ももゼリー(もも)			
16 / 木	五穀ごはん			米 麦 五穀米	
	豚汁	豚肉 みそ	大根 人参 ごぼう こんにゃく ねぎ 生姜	じゃが芋	花かつお
	いわしの味噌煮	いわしの味噌煮(大豆)			
	もやしと鶏ささみのごま和え	鶏肉	もやし きゅうり 人参	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
	ころりん黒めめ	大豆			
17 / 金	ピタパン			ピタパン(小麦 乳 大豆)	
	クラムチャウダー	あさり ベーコン(豚 大豆) インゲン豆ペースト 5種豆(大豆) スキムミルク(乳)	玉葱 人参 マッシュルーム パセリ	じゃが芋 大豆油 小麦粉 マーガリン	料理酒 シママース こしょう 豚だし骨
	国産鶏の照焼パティ	照焼パティ(小麦 鶏肉 大豆 豚肉)			
	コールスローサラダ		キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	酢 醤油 シママース
	スライスチーズ	チーズ(乳)			
20 / 月	五目チャーハン	豚肉 大豆	人参 玉葱 しいたけ 木くらげ グリンピース	米 麦 大豆油 ごま油	醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	はるまき	はるまき(小麦 大豆 豚肉) 揚げ油(大豆)			
	野菜のキムチ和え	しらす	白菜 胡瓜 もやし 人参	三温糖 ごま油	酢 醤油 シママース キムチの素(りんご 大豆 イカ)
	オレンジ	オレンジ			
21 / 火	麦ごはん			米 麦	
	マーボー大根	豆腐 豚肉 大豆 みそ	大根 玉葱 人参 木くらげ ニラ ウーヅパウダー にんにく 生姜	大豆油 てん粉 三温糖	トウバンジャン(小麦) 醤油 オイスター テンメンジャン(小麦 大豆 ごま)
	野菜の塩昆布和え	しらす 糸けずり 昆布	キャベツ 胡瓜 人参	ごま 三温糖 ごま油	シママース 醤油 酢
	大豆とアーモンドの黒糖からめ	大豆		アーモンド 黒糖 三温糖	
22 / 水	五目焼きうどん	豚肉 かまぼこ	にんにく 生姜 椎茸 きくらげ キャベツ 人参 玉ねぎ にはら	うどん(小麦) 三温糖 ごま油	料理酒 醤油 オイスターソース シママース 豚だし骨
	ポテトと胡瓜のサラダ	ツナ(大豆)	胡瓜 コーン	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢 シママース
	バナナケーキ	たまご	バナナ	小麦粉 グラニュー糖 チョコ(乳 大豆) 大豆油	ベーキングパウダー
23 / 木	麦ごはん			米 麦	
	イナムドゥチ	豚肉 かまぼこ 油揚げ 甘口白みそ	椎茸 大根 こんにゃく		花かつお
	人参シリシリ	ツナ	人参 玉葱 もやし にはら	大豆油 かつくり粉	シママース 醤油 みりん
	納豆みそ のり	納豆 みそ 糸削り のり		三温糖 大豆油	みりん
24 / 金	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	白いんげん豆のクリームシチュー	鶏肉 白いんげん豆 脱脂粉乳(乳)	玉葱 人参 インゲン	じゃが芋	ホワイトルウ(乳 鶏 牛 大豆 小麦) シママース こしょう 豚だし骨
	国産鶏と豚のハンバーグソースかけ	国産鶏と豚のハンバーグ(小麦 豚肉 鶏肉) みそ	パイン缶	三温糖 かつくり粉	ケチャップ ウスターソース
	キャベツのチーズサラダ	チーズ(乳)	キャベツ 人参 胡瓜 コーン	ノンエッグマヨ グラニュー糖	醤油 酢
27 / 月	ジャージャー麺(めん)			中華めん(小麦 大豆)	
	ジャージャー麺(ソース)	豚肉 大豆 赤みそ	にんにく 生姜 椎茸 きくらげ 玉ねぎ 人参 にはら	大豆油 三温糖 ごま油 てん粉	料理酒 醤油 テンメンジャン(小麦 ごま) シママース 豚だし骨
	ポテトと胡瓜のおかか和え	ちくわ 糸削り	胡瓜 もやし 人参	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢
	ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー(りんご)			
28 / 火	ゆかりごはん			米 麦	ゆかり粉
	豚じゃがみそ汁	豚肉 みそ	玉葱 人参 ねぎ	じゃが芋	料理酒 花かつお
	まぐろやわらかツ	まぐろやわらかツ(小麦 大豆) 揚げ油(大豆)		三温糖 かつくり粉 揚げ油(大豆)	ケチャップ ウスターソース
	大根の甘酢和え	ちくわ	大根 小松菜 人参 こんにゃく	三温糖 ごま油	醤油 酢
30 / 木	たけのこ入り炊き込みごはん	鶏肉 油揚げ	人参 たけのこ しいたけ インゲン しいたけ	米 麦 大豆油	料理酒 みりん 醤油 シママース 花かつお
	きびごごのからあげ	きびごご		小麦粉 かつくり粉 揚げ油(大豆)	シママース こしょう
	セロリのごま和え		セロリ 胡瓜 たくあん 大根	三温糖 ごま	シママース 酢
	オレンジ	オレンジ			

※詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン
・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド・マカデミアナッツの表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。

※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の小魚類には、いか・えび・かにの稚魚が混入していることがあります。

《 よく使用する調味料のアレルギーの一覧 》

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワイルド(小麦) ③カサネ(大豆・りんご) ④加-フルク(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆) ⑥デミグラス(小麦・鶏肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨ(大豆) ⑪豚だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)