

令和8年度 4月分 学校給食予定献立表

いちき串木野市立学校給食センター

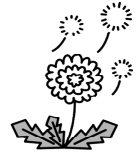
	月	火	水	木	金
献立	<p>新しい1年がスタートします。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひします。</p>		<p>8日</p> <p>①牛乳 ④キーマカレー ②ごはん ③ジュリアンスープ</p>	<p>9日</p> <p>①牛乳 ④フルーツポンチ ②バターパン ③春野菜のシチュー</p>	<p>10日</p> <p>①牛乳 ④春のきんぱら ②ごはん ③さつまい</p>
		<p>学校給食の目標</p> <p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。 3 明るく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 食生活が多岐の人々の動向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>			
エネルギーたんぱく質			<p>小 603kcal 中 750kcal 小 22.8g 中 28.7g</p>	<p>小 640kcal 中 829kcal 小 27.1g 中 33.9g</p>	<p>小 634kcal 中 772kcal 小 27.8g 中 33.9g</p>
献立	<p>13日</p> <p>①牛乳 ④スーパースラダ ②ごはん ③ハヤシライス</p>	<p>14日</p> <p>①牛乳 ④春巻き ⑤ゆかりあえ ②黒糖パン ③ピリ辛フォー</p>	<p>15日</p> <p>①牛乳 ④たくあんきんぱら ②ごはん ③じゃがいものそぼろ煮</p>	<p>16日</p> <p>①牛乳 ④羽島のふかしじゃがいも ⑤マーガリン ②米粉入りパン ③鶏肉と野菜のトマトスープ ②すしめし ③沢煮わん</p>	<p>17日</p> <p>①牛乳 ④ちらしずしの具 ⑤お祝いデザート ②ごはん ③お祝いデザート</p>
	<p>主に体をつくるものになるもの</p> <p>主に体の調子を整えるもの</p> <p>主に熱や力になるもの</p> <p>調味料等</p> <p>エネルギーたんぱく質</p>	<p>小 645kcal 中 790kcal 小 24.1g 中 29.9g</p>	<p>小 666kcal 中 820kcal 小 23.0g 中 30.0g</p>	<p>小 660kcal 中 804kcal 小 25.8g 中 31.7g</p>	<p>小 625kcal 中 765kcal 小 24.3g 中 29.8g</p>
献立	<p>20日</p> <p>①牛乳 ④春雨のゴマドレサラダ ②ごはん ③マーボー豆腐</p>	<p>21日</p> <p>①牛乳 ④かみかみビーンズ ⑤ばふーまんじゅう ②ミルクパン ③山菜うどん</p>	<p>22日</p> <p>①牛乳 ④野菜たっぷりミンチカツ ⑤マイティソース ⑥ポイルキャベツ ②ごはん ③豆腐とわかめのみそ汁</p>	<p>23日</p> <p>①牛乳 ④夏みかんサラダ ⑤マーシャルビーンズ ②コッパン ③じゃがいものベーコン煮</p>	<p>24日</p> <p>①牛乳 ④たけのこサラダ ②ごはん ③親子どんの具</p>
	<p>主に体をつくるものになるもの</p> <p>主に体の調子を整えるもの</p> <p>主に熱や力になるもの</p> <p>調味料等</p> <p>エネルギーたんぱく質</p>	<p>小 631kcal 中 781kcal 小 24.5g 中 31.1g</p>	<p>小 581kcal 中 759kcal 小 28.9g 中 37.6g</p>	<p>小 606kcal 中 753kcal 小 20.5g 中 25.0g</p>	<p>小 654kcal 中 847kcal 小 23.4g 中 29.0g</p>
献立	<p>27日</p> <p>①牛乳 ④キンパンドンの具 ⑤きざみのり ②ごはん ③わかめスープ</p>	<p>28日</p> <p>①牛乳 ④甘夏のハニーレモン ②チーズパン ③カレーポトフ</p>	<p>29日</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>①牛乳 ④ハンバーグ ⑤ポイルキャベツ ⑥スライスチーズ ②バーガーパン ③野菜のスープ煮 ①牛乳 ③とり肉 ④ぶた肉 とり肉 植物性たんぱく ⑥チーズ ③にんじん 玉ねぎ セロリ キャベツ 大根 枝豆 にんにく ④玉ねぎ ⑤キャベツ ②バーガーパン ③じゃがいも ④でん粉 さとう 油 ③チキンピジョン 薄口しょうゆ 塩 コンソメ こしょう 白ワイン ④ケチャップ 濃口しょうゆ ウスターソース 塩 チキンピジョン 小 640kcal 中 808kcal 小 32.0g 中 40.0g</p>	<p>4月の平均栄養量</p> <p>エネルギー 小 631Kcal 中 787Kcal たんぱく質 小 25.8g 中 32.2g 脂質 小 28.6g 中 27.3% (エネルギーに対して)</p> <p>第66回串木野浜競馬大会 令和8年4月19日(日) 照島海岸で開催</p> <p>給食では4月21日(火)にばふーまんじゅうが出ます。</p>
	<p>主に体をつくるものになるもの</p> <p>主に体の調子を整えるもの</p> <p>主に熱や力になるもの</p> <p>調味料等</p> <p>エネルギーたんぱく質</p>	<p>小 635kcal 中 775kcal 小 26.5g 中 32.9g</p>	<p>小 612kcal 中 786kcal 小 25.3g 中 31.5g</p>	<p>小 640kcal 中 808kcal 小 32.0g 中 40.0g</p>	<p>小 631kcal 中 787kcal 小 25.8g 中 32.2g 小 28.6g 中 27.3%</p>

※ 各料理は、同じ番号の食品からできています。

令和8年度 4月分 学校給食予定献立表

いちき串木野市立学校給食センター

	月	火	水	木	金	
献立	<p>新しい1年がスタートします。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひします。</p>		<p>8日</p> <p>①牛乳 ④キーマカレー</p>	<p>9日</p> <p>①牛乳 ④フルーツポンチ</p>	<p>10日</p> <p>①牛乳 ④春のきんぱら</p>	
	<p>主に体をつくるものとなるもの</p>		①牛乳 ③ベーコン ④ぶた肉 大豆ミート チーズ	①牛乳 ③とり肉 牛乳 スキムミルク チーズ 白いんげん豆ペースト	①牛乳 ③とり肉 中あげ 麦みそ ④ぶた肉 ちくわ	
	<p>主に体の調子を整えるもの</p>		③たまねぎ キャベツ にんじん セロリ ④たまねぎ にんじん ダイストマト ピーマン にんにく	③たまねぎ にんじん しめじ アスパラガス にんにく ④みかん缶 黄桃缶 バイン缶 ゼリー(ぶどう果汁 いちご果汁)	③こんにやく にんじん 大根 ごぼう しいたけ 深ねぎ しょうが ④ごぼう つわぶき たけのこ にんじん 枝豆	
	<p>主に熱や力になるもの</p>		②米 強化米 ③じゃがいも ④さとう 油 パン粉	②バターパン ③じゃがいも 生クリーム パター ④ゼリー(さとう)	②米 強化米 ③じゃがいも 油 ④ごま油 ごま さとう	
	<p>調味料等</p>		③とりがらスープ チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう 薄口しょうゆ ④コンソメ ケチャップ トンカツソース 塩	③ホワイトルウ チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン	③かつお節(だし) ④薄口しょうゆ 濃口しょうゆ ④みりん とうがらし	
	<p>エネルギー たんぱく質</p>		小 603kcal 中 750kcal 小 22.8g 中 28.7g	小 640kcal 中 829kcal 小 27.1g 中 33.9g	小 634kcal 中 772kcal 小 27.8g 中 33.9g	
	<p>学校給食の目標</p> <p>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、健全な食生活を営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 食生活が多岐にわたる動向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>					
献立	13日	14日	15日	16日	17日	
	①牛乳 ④さっぱりサラダ	①牛乳 ④森菜(ゆかり)あえ	①牛乳 ④たくあんきんぴら	①牛乳 ④羽島のふかしじゃがいも	①牛乳 ④ちらしずしの具	
	②ごはん ③ハヤシライス	②黒糖パン ③ピリ辛フォー	②ごはん ③じゃがいものそぼろ煮	②米粉入りパン ③鶏肉と野菜のトマトスープ	②すしめし ③沢煮わん	
	①牛乳 ③ぶた肉 チーズ スキムミルク	①牛乳 ③ぶた肉 大豆ミート ④ぶた肉	①牛乳 ③とり肉 大豆ミート 中あげ さつまあげ ④ベーコン かつお節	①牛乳 ③とり肉 ベーコン 大豆	①牛乳 ③ぶた肉 ④とり肉 さつまあげ たまご 高野豆腐 ⑤豆乳クリーム	
	③にんじん たまねぎ グリンピース にんにく トマトピューレ マッシュルーム ④キャベツ いんげん もやし コーン レモン果汁	③玉ねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ もやし 深ねぎ きくらげ にんにく しょうが ④にんじん たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ ⑤キャベツ もやし 赤しそ	③玉ねぎ にんじん しょうが つきこんにやく グリンピース ④たくあんづけ しそ	③玉ねぎ にんじん キャベツ ダイストマト ブロッコリー パセリ にんにく	③えのきたけ だいこん たまねぎ ごぼう しいたけ にんじん つきこんにやく 葉ねぎ ④にんじん ごぼう たけのこ 枝豆 ⑤いちご	
	②米 強化米 ③じゃがいも 油 生クリーム ④油 さとう	②黒糖パン ③ビーフン 油 ねりごま ④油 小麦粉 春雨 小麦粉 さとう 米粉 粉あめ ⑤さとう	②米 強化米 ③じゃがいも さとう でん粉 油 ④ごま さとう 油	②米粉入りパン ③油 ④じゃがいも ⑤マーガリン	②米 強化米 さとう ③油 ④さとう でん粉 油 ⑤さとう 水あめ	
	③ハヤシルウ デミグラスソース こしょう ウスターソース ケチャップ ④薄口しょうゆ 酢 こしょう	③酒 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 豆板醤 ④薄口しょうゆ 塩 こしょう ④しょうゆ 塩 香辛料 ⑤梅酢 塩	③だし(煮干し さば 昆布 しいたけ かつお) 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 酒 みりん ④酒	③チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう コンソメ ロール ④塩	②酢 塩 ③かつお節(だし) 薄口しょうゆ 酒 塩 ④酢 塩 薄口しょうゆ みりん	
小 645kcal 中 790kcal 小 24.1g 中 29.9g	小 666kcal 中 820kcal 小 23.0g 中 30.0g	小 660kcal 中 804kcal 小 25.8g 中 31.7g	小 625kcal 中 765kcal 小 24.3g 中 29.8g	小 630kcal 中 773kcal 小 28.6g 中 34.9g		
献立	20日	21日	22日	23日	24日	
	①牛乳 ④春雨のゴマドレサラダ	①牛乳 ④かみかみビーンズ	①牛乳 ④野菜たっぷりミンチカツ	①牛乳 ④夏みかんサラダ	①牛乳 ④たけのこサラダ	
	②ごはん ③マーボー豆腐	②ミルクパン ③山菜うどん	②ごはん ③豆腐とわかめのみそ汁	②コッペパン ③じゃがいものベーコン煮	②ごはん ③親子どんの具	
	①牛乳 ③ぶた肉 とうふ ひきわり大豆 大豆ミート 赤みそ	①牛乳 ③とり肉 さつまあげ 油あげ わかめ ④かたくちいわし 大豆 ⑤寒天 加糖練乳 卵黄	①牛乳 ③とうふ わかめ 麦みそ ④とり肉 ぶた肉 植物性たんぱく	①牛乳 ③ベーコン ウィナーソーセージ チーズ ⑤大豆粉 脱脂粉乳	①牛乳 ③とり肉 かまぼこ 生揚げ たまご スキムミルク ④ひじき	
	③にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ にんにく しょうが ④にんじん きゅうり ほうれん草	③にんじん しいたけ えのきたけ 深ねぎ わらび たけのこ こまつな ④レズン	③にんじん だいこん たまねぎ 深ねぎ えのきたけ ④たまねぎ にんじん 枝豆 コーン キャベツ しょうが ⑤キャベツ ⑥トマト たまねぎ りんご にんじん セロリ	③にんじん たまねぎ ブロッコリー しめじ ④キャベツ コーン きゅうり 甘夏みかん缶	③たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ ④キャベツ たけのこ きゅうり にんじん コーン	
	②米 強化米 ③ごま油 さとう でん粉 ④緑豆春雨 ごま油 さとう ごま	②ミルクパン ③うどん ④さとう ごま ⑤小麦粉 さとう さつまいも 白あん 油 でん粉 パター	②米 強化米 ④パン粉 でん粉 さとう 米粉 油 ⑥さとう	②コッペパン ③じゃがいも パター ④油 はちみつ ⑤油 さとう ココアパウダー	②米 強化米 ③油 ④ごま すりごま ねりごま さとう ごま油	
	③ケチャップ 濃口しょうゆ 豆板醤 みりん ④薄口しょうゆ 酢 塩 練り辛子 ⑤塩	③かつお節(だし) だし昆布 薄口しょうゆ みりん 塩 ④みりん 濃口しょうゆ 酒 ⑤塩	③かつお節(だし) ④こしょう ⑥酢 塩 香辛料	③コンソメ 塩 こしょう ④酢 塩 こしょう ⑤塩	③かつお節(だし) 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 酒 みりん ④酢 薄口しょうゆ 塩	
小 631kcal 中 781kcal 小 24.5g 中 31.1g	小 581kcal 中 759kcal 小 28.9g 中 37.6g	小 606kcal 中 753kcal 小 20.5g 中 25.0g	小 654kcal 中 847kcal 小 23.4g 中 29.0g	小 619kcal 中 762kcal 小 30.4g 中 38.3g		
献立	27日	28日	29日	30日	4月の平均栄養量	
	①牛乳 ④キンパドンの具	①牛乳 ④甘夏のハニーレモン		①牛乳 ④ハンバーグ ⑤ポイルキャベツ	エネルギー 小 631Kcal 中 787Kcal	
	②ごはん ③わかめスープ	②チーズパン ③カレーポトフ		②バーガーパン ③野菜のスープ煮	たんぱく質 小 25.8g 中 32.2g	
	①牛乳 ③とうふ とり肉 わかめ ④ぶた肉 たまご せらチン ⑤のり	①牛乳 ③とり肉 ウィナーソーセージ		①牛乳 ③とり肉 ④ぶた肉 とり肉 植物性たんぱく ⑥チーズ	脂質 小 28.6% 中 27.3% (エネルギーに対して)	
	③はくさい たまねぎ にんじん 深ねぎ しょうが ④にんじん ほうれん草 たくあん にんにく	③キャベツ たまねぎ にんじん セロリ しめじ ブロッコリー ④甘夏みかん缶 バイン缶 みかん缶 レモン果汁		③にんじん 玉ねぎ セロリ キャベツ 大根 枝豆 にんにく ④玉ねぎ ⑤キャベツ	第66回串木野浜競馬大会 令和8年4月19日(日) 照島海岸で開催	
	②米 強化米 ③ごま ごま油 ④ごま ごま油 でん粉 油 さとう	②チーズパン ③じゃがいも 油 ④ナタデココ はちみつ さとう		②バーガーパン ③じゃがいも ④でん粉 さとう 油	給食では4月21日(火)に ばふーまんじゅうが出来ます。	
	③とりがらスープ 酒 薄口しょうゆ 塩 こしょう 中華スープ ④とりがらスープ 濃口しょうゆ 酒 酢 塩	③とりがらスープ 白ワイン 薄口しょうゆ 塩 ウスターソース カレー粉		③チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 コンソメ こしょう 白ワイン ④ケチャップ 濃口しょうゆ ウスターソース 塩 チキンブイヨン		
小 635kcal 中 775kcal 小 26.5g 中 32.9g	小 612kcal 中 786kcal 小 25.3g 中 31.5g		小 640kcal 中 808kcal 小 32.0g 中 40.0g			



※ 各料理は、同じ番号の食品からできています。