令和８年

4月予定献立表

Ａコース　加古川小　野口小　尾上小　八幡小　東神吉小　西神吉小　川西小　浜の宮小　鳩里小　野口北小　東神吉南小　若宮小　志方小　志方東小　志方西小　両荘みらい学園（前期課程）

実施回数　14 回　　平均エネルギー　６１２ kcal
平均たんぱくしつ　２１．９ｇ

加古川市教育委員会
学　務　課

日	10日（金）	13日（月）	14日（火）	15日（水）	16日（木）	17日（金）	20日（月）	21日（火）	22日（水）	23日（木）	24日（金）
献立	□むぎごはん ○ぎゅうにゅう とりにくとじゃがいものにもの やさいのあまずに ひじきふりかけ	□ パン ○ ぎゅうにゅう にこみハンバーグ ボイルキャベツ マカロニスープ	カレーライス □（ごはん） ○ぎゅうにゅう ツナサラダ	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう さわらのこうみソース たまねぎのみそしる	□こくとうパン ○ぎゅうにゅう とりにくのからあげ フライドポテト レタススープ	□むぎごはん（小） ○ぎゅうにゅう ごもくに にびたし ふくじんづけ	□ パン ○ ぎゅうにゅう ホキのチリソース ビーフンスープ チーズ	□ なめし ○ ぎゅうにゅう こうやどうふのふくめに キャベツのごまずあえ	□ ごはん（小） ○ ぎゅうにゅう だいずいりかきあげ さつまじる	□パン ○ぎゅうにゅう ホキフライ ボイルやさい オニオンスープ	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう いわしのしょうがに ★ きんぴらだいず かきたまじる
副食材料	□おおむぎ □きょうかまい ○とりにく こんにゃく □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △さやいんげん □さとう しょうゆ みりん さけ にぼしだし ○やきぶた △にんじん △キャベツ △もやし □ごま す □さとう しょうゆ・しお □ごまあぶら ○ひじき ○かつおけずりぶし □ごま □さとう しょうゆ・みりん	○ ハンバーグ　1こ △ トマト（みずに） ケチャップ デミグラスソース □ さとう ソース △ キャベツ ○ベーコン □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ とうもろこし □ マカロニ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ	○ ぎゅうにく △ にんにく △ しょうが □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ グリンピース ポークブイヨン □ カレールウ しお こしょう カレーこ ケチャップ ソース しょうゆ □ あぶら ○ まぐろ(あぶらづけ) さけ △ にんじん △ キャベツ △ とうもろこし ごまドレッシング	○ さわら しお こしょう □ でんぷん □ あげあぶら △ にんにく △ しろねぎ □ ごま す □ さとう しょうゆ □ ごまあぶら ○ とうふ ○ あぶらあげ △ たまねぎ △ にんじん △ えのきたけ △ ねぎ □ ふ ○ みそ にぼしだし	□ くろざとう ○ とりにく しお こしょう □ でんぷん □ あげあぶら □ じゃがいも □ あげあぶら しお ○ ベーコン △ たまねぎ △ にんじん △ レタス □ りょくとうはるさめ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ	□ おおむぎ □ きょうかまい ○ とりにく ○ あつあげ ○ ちくわ ○ だいず（みずに） こんにゃく □ じゃがいも △ にんじん △ だいこん △ さやいんげん □ さとう しょうゆ みりん さけ にぼしだし ○ あぶらあげ △ はくさい △ こまつな □ さとう しょうゆ にぼしだし △ ふくじんづけ	○ ホキ しお こしょう □ でんぷん □ あげあぶら △ しょうが △ にんにく △ トマト（みずに） ケチャップ □ さとう しょうゆ・さけ チリパウダー □ あぶら □ ビーフン ○ ぶたにく △ たまねぎ △ にんじん △ はくさい △ もやし △ ほししいたけ △ ねぎ △ しょうが ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ・さけ □ ごまあぶら にぼしだし ○ チーズ　2こ	△ なめしのもと □ きょうかまい ○ とりにく ○ こうやどうふ □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ ほししいたけ △ さやいんげん □ さとう しょうゆ さけ みりん にぼしだし ○ あぶらあげ △ キャベツ △ にんじん す □ さとう しょうゆ にぼしだし □ ごま □ ごまあぶら	○ いか ○ ちくわ ○ だいず（みずに） □ さつまいも △ にんじん △ ごぼう □ こむぎこ しお □ あげあぶら ○ とりにく ○ とうふ ○ あぶらあげ □ じゃがいも △ にんじん △ たまねぎ △ ねぎ ○ みそ にぼしだし	○ ホキフライ　1こ □ あげあぶら △ にんじん △ キャベツ ソース ○ ベーコン △ たまねぎ △ にんじん △ とうもろこし △ エリンギ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ	○ いわし　1きれ △ しょうが □ さとう しょうゆ さけ ○ぶたにく ○ だいず（みずに） こんにゃく △ にんじん △ ごぼう □ ごまとう しょうゆ みりん □ ごまあぶら □ あぶら ○ とうふ ○ たまごこ ○ かまぼこ △ たまねぎ △ にんじん △ えのきたけ △ ねぎ しお しょうゆ □ でんぷん にぼしだし

日	27日（月）	28日（火）	30日（木）
献立	□パン ○ぎゅうにゅう やきそば ★わかさぎのからあげ フルーツカクテル	ツナコーンライス □（ごはん小） ○ ぎゅうにゅう はるまき ワンタンスープ	□アップルパン ○ぎゅうにゅう クリームシチュー やさいソテー
副食材料	□ やきそばめん ○ぶたにく ○いか ○ちくわ △たまねぎ △にんじん △キャベツ △もやし △ねぎ ○けずりぶしこ しお こしょう ソース □ あぶら ○わかさぎ しお こしょう □でんぷん □ あげあぶら △おうとう(かんづめ) □ カクテルゼリー	○ まぐろ(あぶらづけ) △ たまねぎ △ にんじん △ とうもろこし チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ □ あぶら はるまき　1こ □ あげあぶら □ ワンタン ○ぶたにく △ たまねぎ △ にんじん △ はくさい △ ねぎ △ ほししいたけ △ しょうが ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ さけ □ ごまあぶら にぼしだし	△ ドライアップル ○ とりにく ○ ベーコン □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ グリンピース ポークブイヨン □ ベシャメルソース ○ ぎゅうにゅう ○ なまクリーム しお こしょう ○ ポークウインナー △ たまねぎ △ にんじん △ キャベツ △ こまつな しお こしょう しょうゆ □ あぶら

たのしい給食

◎学校給食は、先生や友達と楽しく食べながら食事のマナーや食べものの働きについて知ることや、豊かな心と丈夫な体を作ることを目的としています。
また、食事ができるまでに関わる人たちや食べものの命に関心をもち、感謝の心を育む場ともなります。
学校給食には、文部科学省で定められた学校給食摂取基準があり、それをもとに献立がたてられています。

ごはん

- 麦ごはん
- わかめごはん
- 菜めし
- どんぶり　　など

まぜごはんの具やふりかけを手作りしておいしく食べられるようにしています。

●ごはんのサイズ表
（グラム数は精米用で表示）

	ごはん(小)	ごはん	ごはん(大)
1･2年生	50g		60g
3･4年生	70g	75g	80g
5･6年生	90g	100g	

パン

- コッペパン
- 黒糖パン
- 黄金パン
- バターパン
- アップルパン
- パインパン　など

黄金パンは給食室で揚げて作ります。

おかず

- 成長期の子どもたちの健康増進や体位の向上を考えています。
- 衛生に十分配慮して調理しています。
- 行事食や季節感のある料理を取り入れるように努めています。
- 変化のある献立になるよう心がけています。

牛乳

日々、成長する子どもたちに、必要なカルシウムやたんぱく質などを補うために毎日ついています。

●学校給食は地産地消を推進しています。
地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費することで、加古川市でも取り組んでいます。主原料が私たちの住んでいる兵庫県産のものは　　で表示しています。
主食のご飯に使われている米は、加古川市で栽培された米を使っています。

●食材について
※給食ではいろいろな食材が使用されています。
給食で初めて食べる食材については、アレルギーなどの症状がでないか前もってご確認ください。

↑学校給食に関する内容はこちらから（教育委員会のホームページ）

○印…血・肉・骨になり、からだをつくるもの（赤色）　□印…熱や力のもとになるもの（黄色）　△印…からだの調子をととのえるもの（みどり色）　★印…かみかみメニュー　　…兵庫県産食材

◎物資等の都合により変更する場合があります。　◎アップルパンや麦ごはんなどの主食への混ぜ込み材料は、副食材料欄に記載しています。

次回給食費引落日（新一年生除く）：**4月30日（木）**［3月分］★口座への入金をお願いします★