

# 令和8年 4月分 学校給食予定献立表

中学校

《 13 回 》

松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	献立名	栄養量		食品名		
			エネルギー Kカロリー	たん白質 g	力 や 熱 の も と に な る 食 品	血 や 肉 を つ く る 食 品	体 の 調 子 を 整 え る 食 品
13	★ 月	麦ご飯 牛乳 子キンカレー 豆腐ナゲット2個 コーンサラダ フレンチドレッシング 四角チーズ	831	32.6	米 麦 じゃがいも 米油 カレールウ	牛乳 豆腐ナゲット 鶏肉 脱脂粉乳 チーズ	キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく
14	火	ご飯 牛乳 中華五目スープ ショウロンポウ2個 鶏肉とポテトのカレー炒め 小魚パック	872	34.1	米 ダイスポテト でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 小魚パック いか 豚肉 鶏肉 うずら卵	キャベツ たけのこ にんじん ビーマン きくらげ ショウロンポウ
15	水	子どもパンスライス 牛乳 ミネストローネ タラのおおさフライ 野菜ソテー タルタルソース	830	31.8	子どもパン シェルマカロニ 米油 バター タルタルソース	牛乳 スケソウダラおおさフライ ハム 鶏肉 粉チーズ	かぶ キャベツ セロリー たまねぎ トマト にんじん にんにく ビーマン マッシュルーム かぶの葉
16	木	麦ご飯 牛乳 ピビンバ チヂミ パンサンサー 中華ドレッシング	828	30.2	米 麦 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉	キャベツ きゅうり ぜんまい だいこん たけのこ にら にんじん にんにく ほうれんそう 大豆もやし もやし しいたけ チヂミ
17	金	ご飯(彩のきずな) 牛乳 若竹汁 鯖のみそ煮 おかかかえ しょうゆ・かつお節	797	36.7	米 でん粉 砂糖	牛乳 豆腐 わかめ かつおぶし さば なんと 鶏肉	きゅうり しょうが だいこん たけのこ にんじん ねぎ はくさい
20	月	ご飯 牛乳 関東煮 五目玉子焼き もやしの和風サラダ ごまクリーミードレッシング	796	35.0	米 さといも 砂糖	牛乳 絹揚げ がんもどき 鶏肉 五目玉子焼き	こんにゃく さやいんげん きゅうり ごぼう だいこん にんじん もやし
21	火	食パン 牛乳 マカロニスープ フライドチキン2個 春キャベツとアスパラのバターソテー チョコクリーム	807	34.3	食パン 小麦粉 シェルマカロニ でん粉 米油 バター チョコクリーム	牛乳 バラベーコン フランクフルト 鶏肉	アスパラガス キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく はくさい ビーマン パセリ
22	★ 水	わかめご飯 牛乳 お祝いなると入りみそすいとん汁 ぶりの照焼き れんこんの金平 桜ゼリー	838	35.9	米 すいとん 砂糖 ごま 米油 桜ゼリー	わかめ 牛乳 ぶりの照り焼き 祝なんと 豚肉 鶏肉	こんにゃく こまつな だいこん にんじん ねぎ れんこん しめじ
23	木	地粉うどん 牛乳 カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 干草炒め	846	34.5	地粉うどん 天ぷら粉 でん粉 米油 カレールウ	牛乳 あおのり かまぼこ ちくわ 豚肉 炒り玉子	グリーンピース キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ ほうれん草 もやし しいたけ
24	金	ご飯 牛乳 肉団子入り白菜スープ 豚肉の韓国風ソース ひじきとキャベツのサラダ 玉ねぎドレッシング	807	31.5	米 でん粉 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 ひじき 豚肉 鶏肉団子	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく ねぎ はくさい えのきたけ きくらげ
27	月	ご飯(彩のきずな) 牛乳 野菜のみそ汁 鯖の南蛮だれ 切干大根のカレー炒め	811	29.8	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 生揚げ 鰯粉付 かつお節 豚肉	キャベツ こまつな しょうが 切干しいたけ たまねぎ にんじん にんにく ねぎ もやし
28	火	コッペパン 牛乳 春野菜のポトフ ハンバーグデミグラスソース 枝豆とコーンのサラダ イタリアンドレッシング	799	39.0	コッペパン 砂糖 米油 デミグラスソース	牛乳 鶏肉 ハンバーグ	えだまめ かぶ キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん もやし マッシュルーム かぶの葉
30	木	中華麺 牛乳 タンメン かに玉の甘酢あん 生揚げの回鍋肉	802	37.9	中華麺 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 生揚げ なんと 豚肉 鶏肉 かに玉	キャベツ しょうが たまねぎ にら にんじん ねぎ はくさい もやし きくらげ
平均栄養量			820	34.1			
標準量			830	33.2			

ご入学・ご進級おめでとうございます

- ※ 毎月19日は「食育の日」です。
- ※ (★)印の日に、放送用資料があります。
- ※ 「はし」は、毎日清潔なものを持ってきましょう。
- ※ 「スプーン」は、印のついた日に持ってきましょう。
- ※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。



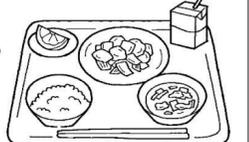
給食は栄養バランスが整っています！

給食の献立は黄・赤・緑がそろっています！

成長期のみなさんが健康で元気に毎日  
をすごせるように、おいしくて栄養バ  
ランスがよい献立をつくっています！

Q. 給食にはどんな栄養素が  
含まれているの？

A. 学校給食の栄養素量の基準は、  
文部科学省によって決められて  
います。学校給食は、成長期の子どもに  
必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、  
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、  
鉄、ビタミンA、B1、B2、C、食物繊維  
などがバランスよく  
とれるように定めら  
れています。



※次ページに「松伏町学校給食 食物アレルギー等の対応について」が記載されています。

## ●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。

(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細(給食材料が詳細に記載された献立表)
- 2 松伏町商品規格書(使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書)
  - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
  - ・学校給食では、コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと)等は避けられません。
  - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
  - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

## ●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

### ◎特定原材料(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

### ◎特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン