



4月 中学校給食献立表

今月の献立目標 給食に親しもう

日 曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
13 月	せきはん 牛乳		牛乳			米 小豆	
	さくらのすまし汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん	たまねぎ 大根 えのきたけ	でん粉	
	ごぼう入りつくね(3個)	鶏肉			たまねぎ ごぼう	砂糖	
	きゅうりのおかか和え 米粉のプリンタルト	花かつお 豆乳			きゅうり	砂糖 砂糖 米粉	ショートニング
14 火	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	スタミナ汁	豆腐 豚肉 油揚げ 合わせみそ		にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく	じゃがいも	
	まぐろの甘辛煮	まぐろ油漬け			キャベツ しょうが	砂糖	
	きざみたくあん 手巻きのり		のり		大根	砂糖	
15 水	ミルクロールパン はっこう乳		はっこう乳			パン	
	ポークビーンズ	大豆 豚肉		にんじん トマト	たまねぎ 枝豆	砂糖	
	アスパラガスと ウインナーのソテー	ポークウインナー		アスパラガス にんじん	キャベツ		米油
16 木	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	ワンタンスープ	豚肉		にんじん にら	はくさい たけのこ とうもろこし	ワンタン	ごま油
	ビビンバの具 型抜きチーズ	卵 牛肉		小松菜	もやし 切り干し大根 にんにく	砂糖	
17 金	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米	
	肉じゃが	豚肉		にんじん	たまねぎ こんにゃく 枝豆	じゃがいも 砂糖	
	白身魚フライの レモンじょうゆかけ	パンガシウス			レモン	砂糖 米粉	米油
20 月	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	大根と鶏肉のさっぱり煮	鶏肉 うずら卵 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	大根 ごぼう	砂糖	
	さば銀紙焼き	さば みそ				砂糖	
21 火	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	えがおのカレーシチュー	豚肉		にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも カレールウ	
	甘夏みかんのゼリー和え				甘夏みかん みかん いちご	砂糖	
22 水	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	白みそ汁	豆腐 鶏肉 米みそ		にんじん 小松菜	大根 えのきたけ		
	肉野菜いため バナナチップス	豚肉		にんじん にら	たまねぎ もやし しょうが にんにく バナナ	砂糖 でん粉	米油
23 木	くるロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	ふき入り春野菜のスープ煮	鶏肉		にんじん	キャベツ たまねぎ エリンギ ふき	じゃがいも	
	ハンバーグの 玉ねぎソースかけ	豚肉 鶏肉			たまねぎ 地場産物	砂糖 でん粉 米粉	
24 金	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	マーボ豆腐	豆腐 豚肉 豆みそ		にんじん	たけのこ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油
	春巻き もやしの中華和え	豚肉		にんじん	キャベツ もやし もやし	小麦粉 砂糖	米油 白ごま ごま油
27 月	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	がめ煮	さつま揚げ 鶏肉 油揚げ		にんじん さやいんげん	こんにゃく れんこん	さといも 砂糖	
	いわしのしょうが煮 キャベツのゆかり和え	いわし			しょうが キャベツ	砂糖	
28 火	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	白いんげんのポタージュ	鶏肉	牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ とうもろこし	白いんげん豆 ホワイトルウ	バター
	スラッピージョー	豚肉 牛肉			たまねぎ マッシュルーム	レンズ豆 パン粉 砂糖	

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。
④ ♪マークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を使用していない献立です(調味料を除く)。



日 曜	4月 献立名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆など タンパク質	牛乳・小魚・海藻など 無機質	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	米・パン・めん・いもなど 炭水化物	油脂・種実など 脂質
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
30	みつば入り卵とじ	卵 鶏肉		にんじん みつば	たまねぎ しいたけ	じゃがいも 砂糖	
木	ひじきのドレッシング和え	まぐろ油漬け	ひじき		キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	ドレッシング
	いわしの干し小魚		いわし			砂糖	

ご入学・ご進級おめでとうございます



みなさんの心と身体の健やかな成長を願い、安全でおいしく食べられるように心を込めて給食をつくっていきます。給食を通して、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、食文化などを学んでいきましょう。1年間よろしくお祈りします。



福岡県の郷土料理

27日(月)
がめ煮



がめ煮は、博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついたそうです。全国的には「筑前煮」とも呼ばれ、お正月やお祭りなどのお祝い事の日に食べられます。具だくさんの煮物で、野菜をたくさん食べることができるので、体の栄養バランスを整えるのにぴったりの料理です。

ふき

23日(木)

ふき入り春野菜のスープ煮



ふきは、数少ない日本原産の野菜で、全国で栽培されています。特に愛知県での生産が盛んで、スーパーなどに出回っているふきの約4割が愛知県産です。愛知県の伝統野菜である「愛知早生ふき」は、明治時代から知多半島を中心に栽培されていて、柔らかく食べやすいです。地元の味をおいしくいただきます。



第20回アジア競技大会・第5回アジアパラ競技大会(2026/愛知・名古屋)

24日(金)

アジア競技大会応援献立

アジア競技大会は、4年に1度開催されるアジア最大のスポーツの祭典です。アジア・オリンピック評議会(OCA)が主催し、アジアの45の国と地域が参加します。第二次世界大戦後まだ間もない1951年、平和への願いを込めて、日本を含む11か国の参加の下、第1回大会がニューデリー(インド)で開催されました。その後、アジアの様々な国が開催地となり、日本も過去に、東京と広島で開催されています。そして今年、第20回大会が愛知県を中心とした会場で開催されます。春日井市はゴルフとハンドボールの会場となります。大会の開催を記念して、アジア競技大会応援献立を4月~9月に取り入れます。給食を通じてアジアについて知り、9月19日から10月4日に行われる大会をみんなで応援しましょう。

4月	中国料理献立
5月	韓国料理献立
6月	フィリピン料理献立
7月	インド料理献立
9月	ベトナム料理献立



<学校給食費の納期限等のお知らせ>

単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
350円 (保護者負担額285円)	2月分	令和8年3月31日(火)	5,130円	18日
	3月分	令和8年4月30日(木)	3,990円	14日

※ 口座への入金、納期限(口座振替日)の前日までにお願いします。
 ※ 給食提供日の4日前(土日祝休日等を除く)までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

わくわくたのしい ワントウスイム

1toSWIM

swimming school

安全安心・命を守るスイミング