



4月 予定 こんだて 表

2026年4月 芝山町学校給食センター

日付 (曜日)	主食	飲 み 物	主菜、副菜、汁物、デザート	主な材料と体内でののはたらき						栄養価		お知らせ
				体を作るものになる		体の調子をととのえる		エネルギーのもとになる		たんぱく質	脂質 食塩	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群			
9日 (木)	ごはん		鶏肉と大豆の揚げ煮 かき玉汁 ほうれん草ののり和え プリン	とりにく だいず かまぼこ たまご	ぎゅうにゅう のり	にんじん チンゲンサイ ほうれん草	えのき たまねぎ しいたけ	こめ でんぶん ふ、さとう プリン	あぶら ごま	813 14.9	26.8 2.4	小学校1年生中止 中学校1年生中止 在校生の給食がスタートです！
10日 (金)	キムタク ごはん		チキンナゲット(☆2つ) 水ぎょうざのスープ 中華きゅうり お祝いゼリー	ベーコン とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう たまご	にんじん チンゲンサイ	しょうが、キムチ たまねぎ はくさい きゅうり	こめ、むぎ こむぎこ さとう ゼリー	あぶら ごま	759 13.3	26.0 3.5	小学校1年生中止 中学1年生の給食がスタートします。
13日 (月)	ごはん		しいらのチーズパン粉焼き カレー肉じゃが 春キャベツの浅漬け	たまご ぶたにく しいら	ぎゅうにゅう こんぶ こなチーズ	にんじん いんげん パセリ	たまねぎ しらたき キャベツ きゅうり	パンこ じゃがいも さとう	マヨネーズ バター ごま	835 15.1	26.8 2.8	小学校1年生中止 しいらは別名「マニマニ」と呼ばれる白身魚でクセがなく食べやすい魚です。
14日 (火)	ハムチーズ トースト		キャベツメンチカツ にんじんナポリタン 春キャベツとベーコンのスープ	ハム ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	こまつな にんじん ピーマン パセリ	キャベツ とうもろこし たまねぎ	パン パンこ さとう	あぶら マーガリン	756 16.5	33.9 4.4	小学校1年生中止
15日 (水)	ごはん		さばのカレー竜田揚げ キムチ入りみそ汁 スタミナなっとう	さば、みそ ぶたにく とりにく なっとう、かつおぶし	ぎゅうにゅう みそ	にんじん ほうれん草	しょうが はくさい、ねぎ えのき、キムチ	こめ でんぶん さとう ミルメーク	あぶら ごま	796 14.3	30.3 2.8	小学校1年生中止
16日 (水)	わかめ ごはん		花型ハンバーグ 紅白はんぺんのすまし汁 ほうれん草のソテー さくらゼリー	とりにく ぶたにく はんぺん かまぼこ、とうふ、ベーコン	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん こまつな ほうれん草	たまねぎ えのき とうもろこし	こめ さとう ゼリー	あぶら バター	772 14.0	23.8 3.4	小学校1年生のみなさん。 楽しい給食の時間が始まりますよ。
17日 (金)	麦 ごはん		ポークカレー ミモザサラダ 手作りアップルパイ	ぶたにく いんげん、まめ たまご	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん	にんにく たまねぎ しょうが キャベツ、きゅうり、りんご	こめ、むぎ じゃがいも さとう カレーパウダー	あぶら バター	846 11.3	26.6 2.4	給食のポークカレーは甘口の横かし味のカレーです。スキムミルクを入れてまろやかに仕上げています。
20日 (月)	ごはん		白身魚のピザソース焼き わかめのみそ汁 カリカリポテのサラダ ひとろりんごゼリー	ホキ とうふ あぶら揚げ みそ	ぎゅうにゅう チーズ わかめ	にんじん	たまねぎ えのき、ねぎ キャベツ、きゅうり、とうもろこし	こめ じゃがいも さとう ゼリー	あぶら	768 16.3	23.8 2.5	白身魚のピザソース焼きは、お魚が苦手な子にも食べやすい魚料理です。白身魚は「ホキ」を使っています。
21日 (火)	ココア パン		ほうれん草とチーズのオムレツ ブロッコリーのバスタ 新玉ねぎのオニオンスープ(クルトン)	たまご ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	ほうれん草 にんじん パセリ ブロッコリー	とうもろこし たまねぎ セロリ にんにく	チョコ、パン さとう クルトン マヨネーズ スパゲッティ	あぶら バター	787 17.0	31.8 2.8	玉ねぎ25キロをじっくり炒めて作るオニオンスープは、玉ねぎの甘さがおいしさの秘訣です。
22日 (水)	筍ごはん		鶏肉のから揚げ(☆2つ) 若竹のみそ汁 ほうれん草のごま和え 青りんごゼリー	とりにく あぶら揚げ とうふ、みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	ほうれん草 にんにく しょうが もやし、ねぎ	こめ、こめこ じゃがいも ごま でんぶん さとう、ゼリー	あぶら	825 15.1	30.1 2.8	今年も芝山町でとれた筍をご寄付いただきました。筍ごはん、穂先の部分のみそ汁に入れて使います。
23日 (水)	麦 ごはん		三色そばろ さつまいもチップス(シュガー) キャベツとベーコンのみそ汁 チーズ	ぶたにく とりにく たまご ベーコン、みそ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん	しょうが こまつな えだまめ とうもろこし キャベツ、ねぎ	こめ、むぎ さとう じゃがいも さつまいも	あぶら	868 14.4	27.0 2.4	旬の春キャベツをたっぷり入れた具だくさんのみそ汁です。ベーコンも入ってちょっぴり洋風な味わいです。
24日 (金)	ごはん		さかなの竜田揚げ 春野菜の豚汁 中華クラゲのサラダ ひと口ぶどうゼリー	もうかざめ ぶたにく とうふ みそ、くらげ	ぎゅうにゅう	スナップエンドウ にんじん	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ ごぼう、ねぎ、きゅうり、もやし	こめ でんぶん ごま じゃがいも さとう、ゼリー	あぶら	774 12.9	31.3 2.6	春野菜の豚汁は、春が旬のたけのこ、にんじん、ごぼう、新じゃが、スナップエンドウを使います。
27日 (月)	ごはん (ふりかけ)		和風チキンカツ 玉子スープ エスニック春雨サラダ	とりにく たまご かつおぶし	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	はくさい ねぎ、もやし きゅうり にんにく、しょうが、レモン	こめ パンこ はるさめ さとう	あぶら	845 15.8	29.2 3.1	
28日 (火)	中華麺		野菜たっぷりみそラーメンスープ 揚げぎょうざ(☆2つ) いちごの牛乳寒天	なると ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん にんにく しょうが、ねぎ チンゲンサイ キャベツ、もやし、たまねぎ、いちご	ほうれん草 とうもろこし	ちゅうかめん さとう	あぶら	783 13.9	26.6 3.0	芝山町給食センター自慢の牛乳寒天。ふるふるの食感がたまりません。旬のいちごソースも手作りでです。
30日 (木)	麦 ごはん		ポテのチーズ焼き 麻婆豆腐 フルーツポンチ	ツナ とうふ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう チーズ	パセリ たまねぎ にんにく、ねぎ しょうが、しいたけ、たまねぎ、もも	こめ、むぎ じゃがいも マヨネーズ ゼリー	あぶら	887 13.0	26.7 2.5		

*都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。

*主な材料には、全ての食材は記載されておりません。詳細をお知りになりたい方はお問い合わせ下さい。

平均		基準	
810	28.4	830	20~30
14.4	2.9	13~20	96% 2.5 %* g以下

*エネルギー比%

令和8年度の給食がスタートします！

4月9日から、今年度の給食が始まります。

芝山町では、町の給食センターで芝山小学校と芝山中学校等、合わせて約440食の給食を作り、各学校へ配送しています。芝山町の給食は、手作りで安心でおいしいをモットーに13人の調理員さんが作っています。

学校給食について

こんなことに気を付けていま

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、地場産物を活用しています。



献立

行事食や郷土料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。

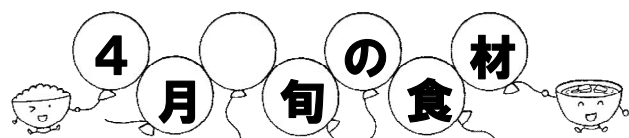


栄養

国が定める基準に基づき、成長期の子ども達が1日に必要な栄養のうち、3分の1程度がとれるように、専門の栄養士が献立を立てています。



カルシウムや鉄など不足しやすい栄養素は、給食で



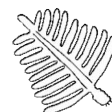
今の時期に旬を迎える食材を紹介します。今月の給食にも使われています。



新じゃがいも
皮も柔らかく、皮ごと食べられます。



たけのこ
4月中旬から芝山町でも収穫されます。



わかめ
3月~4月にかけて新物が出回ります。

今年度も芝山町の学校給食は、献立作成を芝山小学校所属の栄養教諭、調理を民間委託会社(株東洋食品)にて給食を作ります。1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

