



2026年

きゅうしよくこんだて表 4月

清須市学校給食センター



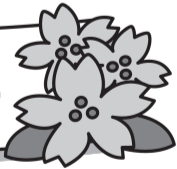
日	曜	献立名	主な材料とその働き					
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		エネルギーのもとになる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
10	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		野菜コロッケ			にんじん かぼちゃ	たまねぎ えだまめ	じゃがいも こむぎこ パンこ さとう	あぶら
		新香あえ				キャベツ だいこん漬け		
		五目汁	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん	えのきたけ はくさい ねぎ		
13	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		サーモンフライ	サーモン				こむぎこ パンこ	あぶら
		ひじきの炒め煮	鶏肉	ひじき	にんじん さやいんげん	とうもろこし		
		吉野汁	豆腐 かまぼこ		こまつな	はくさい だいこん		でんぶん
14	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		豆腐の包み焼き	鶏肉 豆腐		にんじん	たまねぎ えだまめ しいたけ	さとう	
		和風サラダ		わかめ		キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう	ドレッシング
		豚汁	豚肉 油揚げ みそ		にんじん	こんにゃく ごぼう だいこん ぶなしめじ ねぎ		
15	水	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん	
		ハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース	じゃがいも	
		ビーンズサラダ	大豆 ウィンナー			えだまめ きゅうり とうもろこし		ドレッシング
		ミニりんごゼリー						りんごゼリー
16	木	乳 小型ロールパン 牛乳		牛乳			パン	
		焼きそば	豚肉 いか ちくわ	青のり	にんじん	キャベツ しょうが	焼きそばめん	あぶら
		しゅうまい	豚肉 鶏肉 たら			たまねぎ	さとう こむぎこ	
		フルーツ杏仁				パイン 黄桃	豆乳ゼリー	
17	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		さばの銀紙焼き	さば みそ				さとう	
		ゆかりあえ			赤しそ	キャベツ もやし	さとう	
		沢煮わん	豚肉		にんじん みつば	わらび ぶなしめじ なめこ たけのこ だいこん しいたけ		
20	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		ポテトとお米のささみカツ	鶏肉				じゃがいも こめこ さとう	あぶら
		春キャベツのツナあえ 食育の日	まぐろ油漬け		ほうれんそう	キャベツ		
		さくらのすまし汁	かまぼこ 豆腐		みつば	えのきたけ		
21	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		豚肉のしょうが炒め	豚肉		さやいんげん	しょうが たまねぎ たけのこ	さとう でんぶん	あぶら
		青菜あえ			にんじん ひろしまな きょうな だいこんば	キャベツ もやし	さとう	
		あわせみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ		こまつな	だいこん		
22	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		いわしの梅煮	いわし			うめ	さとう	
		おひたし			ほうれんそう	もやし はくさい	さとう	
		ちゃんこ汁	鶏肉 豆腐		にんじん	たまねぎ ぶなしめじ ねぎ しょうが		
23	木	中華めん 牛乳		牛乳			中華めん	
		しょうゆラーメン	豚肉 なた		にんじん	もやし はくさい ねぎ メンマ とうもろこし	さとう	あぶら
		春巻き	鶏肉		にんじん	たけのこ たまねぎ キャベツ	はるさめ こむぎこ	あぶら ごまあぶら
		フルーツポンチ				パイン 黄桃	いちごゼリー みかんゼリー さとう	
24	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		鶏そぼろ丼	鶏肉		にんじん さやいんげん	しょうが たまねぎ しいたけ とうもろこし	さとう	あぶら
		即席漬		昆布		はくさい もやし		
		きつね汁	油揚げ 豆腐		こまつな	だいこん		
27	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		ごぼうつくね	鶏肉			たまねぎ ごぼう	さとう	あぶら
		しそひじきあえ		ひじき	こまつな	キャベツ もやし	さとう	
		白みそ汁	油揚げ みそ	わかめ		たまねぎ ねぎ	じゃがいも	
28	火	乳 ロールパン 牛乳		牛乳			パン	
		ハンバーグ	鶏肉			たまねぎ	さとう	あぶら
		コールスロー				キャベツ きゅうり		ドレッシング
		野菜スープ	鶏肉		にんじん ブロッコリー	たまねぎ とうもろこし	米粉マカロニ	
30	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
		スタミナ丼	豚肉		にんじん ほうれんそう	たまねぎ もやし にんにく	さとう	あぶら ごまあぶら
		かにかまあえ	かに風味かまぼこ		ブロッコリー	キャベツ とうもろこし	さとう	ドレッシング
		わかめスープ	豆腐	わかめ		たけのこ はくさい ねぎ		

☆☆☆今月の食育の日は20日に実施します☆☆☆

食育の日には、地元の食材を使った給食を提供しています。今月は、愛知県産の春キャベツを使った「春キャベツのツナあえ」を作ります。毎月旬の食材を使用したメニューが出るので、楽しみにしててくださいね。

※今月は、愛知県産のキャベツ、みつばを使用する予定です。■部分
 ※献立内容や食材は、都合により変更する場合があります。
 ※使用する食材は、6つの基礎食品群の分類を基本に記載しています。微量な食品や調味料などは記載していません。
 特定原材料の使用については、「特定原材料等一覧表」でご確認ください。
 (特定原材料等一覧表は、各学校から希望者に配布しています。また、清須市のホームページから見ることもできます。)
 ※清須市では卵・乳アレルギー対応食を実施しています。(対応食がある日に○)
 卵成分を含む献立には、献立名の前に(卵)でお知らせします。代替食がある場合には()内に記載します。
 乳成分を含む献立には、献立名の前に(乳)でお知らせします。代替食がある場合には()内に記載します。
 (乳アレルギー対象者の牛乳の代替食は「豆乳」、乳成分を含む主食の代替食は「ごはん」です)

入学・進級おめでとう



ご入学・ご進級おめでとうございます。
 色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた
 新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願ひいたします。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



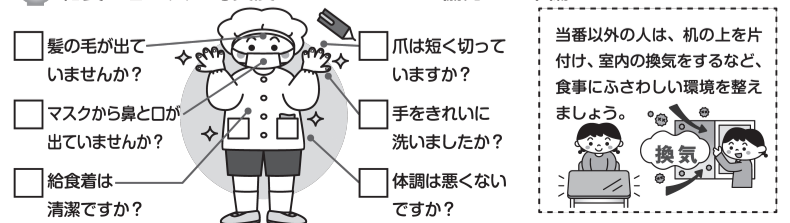
給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。



給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。
 換気