



令和8年度 4月 給食予定献立表



新津西部学校給食センター

★食材の流通状況や価格などにより、使用食材を変更する場合があります。
なお変更に伴い、食品に含まれるアレルギー物質等が変更になる場合は、速やかに学校を通じてお知らせいたします。

日 (曜)	こんだて	エネルギーのもと		体をつくる		体の調子をととのえる		連絡
		たんすいかぶつ	ししつ	たんぱくしつ	むきしつ	ビタミン		
9 日 (木)	ごはん	こめ						荻小なし 小合東小なし 一幼年少なし 三幼年少なし 一小1年なし 二小1年なし 三小1年なし 小合小1年なし 金小1年なし
	マーボーどんのぐ	さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	とうふ ぶたにく だいす みそ(だいす)		にら	ねぎ にんにく しょうが ししいたけ きくらげ	
	もやしのナムル	さとう	ごま ごまあぶら			こまつな	もやし コーン	
	いちご(幼1こ、小・中2こ) ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう		いちご	
10 日 (金)	いろいろごはん	こめ さとう				にんじん	のざわな あおじそ あかかぶ だいこん しぼづけ	三幼なし 一幼年少なし 一小1年なし 二小1年なし 三小1年なし 荻小1年なし 小合東小1年なし 小合小1年なし 金小1年なし
	けんちんじる	じゃがいも こんにゃく	あぶら	とうふ		にんじん	ねぎ だいこん ごぼう	
	レバーいりメンチカツ	パンこ(こむぎこ) でんぷん	あぶら	ぶたにく ぶたレバー			たまねぎ	
	のりすあえ				のり	こまつな にんじん	もやし	
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			
13 日 (月)	ごはん	こめ						一幼年少なし 三幼年少なし 一小1年なし 二小1年なし 三小1年なし 荻小1年なし 小合東小1年なし 小合小1年なし 金小1年なし
	もずくのみそしる	じゃがいも		とうふ みそ(だいす)	もずく		えのきたけ	
	カレイのなんばんづけ	さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	カレイ			しょうが ねぎ	
	はるいろサラダ		たまごぬきマヨネーズ			ブロッコリー	キャベツ きゅうり コーン うめ	
	中) おいわけクレープ ぎゅうにゅう	さとう こめこ	あぶら	とうにゅう だいす			いちご	
14 日 (火)	ごはん	こめ						一幼年少なし 三幼年少なし 一小1年なし 三小1年なし 荻小1年なし 小合東小1年なし 金小1年なし
	わかたけじる			とうふ みそ(だいす)	わかめ		えのきたけ ねぎ たけのこ	
	ハンバーグの おろしソースかけ	さとう でんぷん		とりにく ぶたにく だいす			だいこん たまねぎ	
	ごまネーズあえ	さとう	ごま たまごぬきマヨネーズ			にんじん きょうな	キャベツ きゅうり	
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			
15 日 (水)	ごはん	こめ						一幼年少なし 三幼年少なし 小合東小1年なし 金小1年なし
	ポークカレー	じゃがいも さとう ルウ(こめこ、でんぷん)	あぶら ラード	ぶたにく ひよこまめ		にんじん	たまねぎ にんにく しょうが	
	コーンサラダ		あぶら				キャベツ きゅうり コーン	
	いちご(幼1こ、小・中2こ) ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう		いちご	
16 日 (木)	ごはん	こめ						一幼年少なし 三幼年少なし
	はるキャベツのみそしる	じゃがいも		なまあげ みそ(だいす)			キャベツ ねぎ	
	チキンたれかつ	さとう でんぷん パンこ(こむぎこ)	あぶら	とりにく				
	さんしょくひたし ぎゅうにゅう					こまつな にんじん	もやし	
17 日 (金)	ごはん	こめ						一幼年少なし 三幼年少なし
	にくじゃが	じゃがいも しらたき さとう	あぶら	ぎゅうにく ぶたにく		にんじん さやいんげん	たまねぎ	
	てっかみそ	さとう	あぶら	だいす みそ(だいす)		にんじん	ごぼう	
	ふうみづけ						きゅうり キャベツ しょうが	
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			
20 日 (月)	ごはん	こめ						
	すましじる	ふ(こむぎこ)		とうふ	わかめ	きょうな	えのきたけ だいこん	
	とりにくのやくみソースかけ	でんぷん さとう こめこ	あぶら ごまあぶら	とりにく			ねぎ しょうが	
	じゃこあえ		ごまあぶら		ちりめんじゃこ	こまつな にんじん	はくさい	
	幼・小) おいわけクレープ ぎゅうにゅう	さとう こめこ	あぶら	だいす とうにゅう			いちご	
21 日 (火)	ごはん	こめ						一中3年なし 小合中3年なし
	しんじゃがのみそしる	じゃがいも		ベーコン みそ(だいす)		こまつな	たまねぎ えのきたけ	
	あつあげのごまだれかけ	さとう でんぷん	ごま	なまあげ				
	きりぼしだいこんの ソースいため ぎゅうにゅう		あぶら	ぶたにく	あおのり	にんじん ピーマン	きりぼしだいこん もやし	

給食のきまりを身に付けよう!

給食当番の身支度

せっけんでしっかり洗った後は
ハンカチで手をふきましょう。

さんかくきん とき
三角巾をかぶる時も
かみの毛がでない
ようにしましょう。



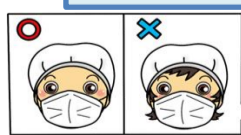
つめ



てあら
手洗い



ハンカチ



ぼうし





給食当番として、ふさわしい清潔な身支度をしているかどうかチェックしましょう。

～お知らせ～

今年度より給食予定献立表の様式が変わりました。

A3横型からA3縦型になりました。
内容については、日付、献立名、食品名を記載し、右端の欄に連絡事項を載せています。
毎月、食に関する情報も掲載していきますので、ぜひ献立表を確認してみてください。

日 (曜)	こんだて	エネルギーのもと		体をつくる		体の調子をととのえる		連絡	
		たんすいかぶつ	ししつ	たんぱくしつ	むきしつ	ビタミン			
22 日 (水)	たけのごはん	こめ さとう		あぶらあげ			たけのこ かんぴょう	一中3年なし 小合中3年なし 金中3年なし 	
	かぶのみそしる	しらたき		なまあげ みそ(だいす)		にんじん	えのきたけ かぶ		
	ごもくにくだんご (幼1こ、小・中2こ)	パンこ(こむぎこ) さとう でんぷん		あぶら ごまあぶら	とりにく だいす		にんじん		ごぼう たまねぎ キャベツ ねぎ しょうが
	ごまあえ	さとう	ごま			にんじん こまつな	キャベツ		
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				
23 日 (木)	ごはん	こめ						一中1・3年なし 小合中3年なし 金中3年なし	
	かきたまみそしる	じゃがいも		たまご とうふ みそ(だいす)			ねぎ えのきたけ		
	さばのみそに	さとう でんぷん		さば みそ(だいす)					
	きりこんぶのにつけ	さとう	あぶら	さつまあげ うちまめ	こんぶ	にんじん	れんこん		
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				
24 日 (金)	パプリカライス	こめ	あぶら						
	とりにくとしめじの クリームソース	ルウ(こむぎこ)	ルウ(バター) あぶら	とりにく ベーコン しろいんげんまめ	チーズ ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	しめじ たまねぎ		
	ツナとブロッコリーの サラダ		あぶら	ツナ		ブロッコリー	キャベツ コーン たまねぎ		
	こくさんオレンジ						こくさんオレンジ		
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				
27 日 (月)	チーズパン	こむぎこ さとう			チーズ だっしふんにゅう				
	はるキャベツのスープ			ウインナー		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ しめじ セロリー		
	コーンフライ	こむぎこ さとう パンこ(こむぎこ) でんぷん	あぶら	だいす			コーン		
	ツナいりシャキシャキサラダ	じゃがいも	あぶら	ツナ		にんじん	きゅうり		
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				
28 日 (火)	ごはん	こめ							
	はるやさいじる	じゃがいも		なまあげ みそ(だいす)		にんじん	かぶ ごぼう わらび		
	ますのしおこうじやき			ます					
	アーモンドあえ	さとう	アーモンド			こまつな	キャベツ きりほしだいこん		
	とうにゅうプリン	さとう		とうにゅう					
ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう					
30 日 (木)	ごはん	こめ							
	ちゅうかふうたまごスープ	でんぷん	ごまあぶら	たまご		にんじん チンゲンサイ	コーン		
	ぎょうざロール	さとう こむぎこ パンこ(こむぎこ) こんにやくこ こむぎでんぷん	あぶら ラード	ぶたにく だいす とりにく		にんじん	キャベツ たまねぎ ねぎ にんにく しょうが		
	はるさめのごまいため	はるさめ(でんぷん) さとう	ごまあぶら ごま	ぶたにく		にんじん	しょうが にんにく もやし たけのこ きくらげ		
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				

平均エネルギー量

幼稚園：523キロカロリー

小学校：611キロカロリー

中学校：806キロカロリー

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度がスタートしました。今年度も給食センターでは、子どもたちの心と体の健やかな成長を願い、毎日元気に学校生活を送ることができるよう、安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

また、毎日の給食が子どもたちの学びや学校生活の楽しみになるよう、季節や行事にちなんだ献立や新潟の郷土料理を取り入れた献立、旬の食材や地場産物を活用した献立など、様々な工夫を取り入れて、給食を提供してまいります。



今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

新津西部学校給食センター

所長 山崎 利雄
 栄養教諭 田中 佳奈
 三浦紗夕理
 片岡 文恵

調理・配送(委託)
 (株)日本フードリンク
 業務責任者 古木 柚乃
 調理員・配送員・洗浄員

心を込めて作ります!



学校給食の目標

7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っていきます。

