

令和8年 4月 小学校基準献立予定表

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
9 木	ツナピラフ		まぐろフレーク水煮	精白米, 精麦, 米油	ホールコーン, たまねぎ	並塩, こしょう	616 kcal
	スコップコロケ	○	ぶたひき肉	じゃがいも, 米油, パン粉	たまねぎ, にんじん, マッシュルーム(水煮)	並塩, こしょう, ナツ メグ, 中濃ソース, パ セリ(乾)	28.3 g
	もずくスープ		もずく, とりもも肉小間		にんじん, チンゲンサイ, たけのこ	しょうゆ, チキンスー プ, 並塩, こしょう, 水	19.6 g
							3.1 g
10 金	カレーうどん		ぶたもも肉小間, 油揚げ	ゆで麺, かたくり粉, 粗糖	にんじん, ほうれんそう, 長ねぎ	しょうゆ, カレー粉, 日 本酒, みりん, さば・か つお削り節, 水	581 kcal
	じゃがいもとツナの バジルソテー	○	まぐろフレーク水煮	じゃがいも, オリーブ油	にんにく	バジル(粉), 並塩, こ しょう	28.7 g
							16.4 g
							2.1 g
13 月	ごはん			精白米, 精麦			575 kcal
	豚肉と凍り豆腐の煮物	○	ぶたもも肉小間, 凍り豆腐	じゃがいも, 粗糖	たまねぎ, にんじん, チンゲンサイ, しょうが, たけのこ	しょうゆ, みりん, 水	25.6 g
	のり酢あえ		刻みのり	粗糖	こまつな, もやし, えのきたけ	しょうゆ, 酢	14.1 g
							1.5 g
14 火	ごはん			精白米, 精麦			591 kcal
	親子煮	○	★卵, とりもも肉小間	じゃがいも, 粗糖	たまねぎ, にんじん, グリーンピース, しらたき	しょうゆ, みりん, さ ば・かつお削り節, 水	26.5 g
	しょうがあえ				キャベツ, こまつな, にんじん, しょうが	しょうゆ	17.6 g
							2.0 g
15 水	ロールパン			◎ロールパン			581 kcal
	ポークビーンズ	○	大豆, ぶたもも肉小間	じゃがいも, 米油	にんじん, たまねぎ	トマトピューレー, パプリカ(粉), ケチャップ, チキンと ポークスープ, ベイ リーフ, 並塩, こしょ	28.1 g
	葉山わかめサラダ		葉山わかめ	粗糖, 米油	キャベツ, にんじん, きゅうり	酢, しょうゆ	24.0 g
							2.2 g
16 木	チキンカレーライス		とりもも肉小間, 豆乳	精白米, 精麦, じゃがいも, 小麦粉, 米油	たまねぎ, にんじん, にんにく, しょうが, グリンピース	トマトピューレー, ケ チャップ, チャツネ, カ レー粉, クミン, ターメ リック, 中濃ソース, 赤ワイン, チキンスー プ, 並塩, 水	623 kcal
	春雨サラダ	○		緑豆はるさめ, 米油, 粗糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, ホールコーン	しょうゆ, 酢, 並塩	21.3 g
							20.6 g
							2.0 g
17 金	うさぎパン			◎うさぎパン			600 kcal
	パーベキューチキン	○	とりもも肉切り身		にんにく	ケチャップ, ウス ターソース, 日本酒, カレー粉, 並塩	27.0 g
	コーンチャウダー		ベーコン, 豆乳, あわせ味噌	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, ホールコーン, クリームコーン, ほうれんそう	チキンとポークスー プ, 並塩, こしょう, 水	27.4 g
							2.1 g
20 月	わかめごはん		炊き込みわかめ	精白米, 精麦			576 kcal
	揚げじゃが芋のそぼろ煮	○	ぶたひき肉	じゃがいも, 揚げ油, 粗糖, かたくり粉		しょうゆ, 日本酒	21.2 g
	うめおかかあえ		かつお節		もやし, こまつな, にんじん, 練り梅	しょうゆ	15.2 g
							2.0 g
21 火	赤飯		あずき	精白米, もち米, 黒ごま		並塩	558 kcal
	ココアプラス		◎ヨーグルト				25.6 g
	めかじきの味噌田楽		めかじき, あわせ味噌	粗糖, 白ごま	ゆず果汁	みりん, 日本酒, 水	9.4 g
	のっぺい汁		油揚げ, 焼き竹輪	じゃがいも, かたくり粉	こまつな, にんじん, ごぼう, 長ねぎ	しょうゆ, さば・か つお削り節, 水	1.9 g
22 水	黒パン			◎黒パン			557 kcal
	ポトフ	○	ウインナー, ベーコン	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, にんにく, キャベツ, セロリ, エリンギ	白ワイン, ベイリーフ, チキンとポークスー プ, 並塩, こしょう, 水	21.7 g
	マカロニサラダ			マカロニ, 卵抜きマヨネーズ, 粗糖	きゅうり, にんじん, キャベツ, ホールコーン, レモン果汁	並塩	22.5 g
							2.8 g

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	アレルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
23 木	ごはん			精白米, 精麦			674 kcal
	さばの香味焼き	○	さば	粗糖, ごま油	にんにく, しょうが	みりん, しょうゆ	29.7 g
	塩豚汁		ぶたもも肉小間	じゃがいも, 米油	にんじん, 長ねぎ, だいこん, ごぼう, こんにゃく	塩こうじ, さば・か つお削り節, 水	26.7 g
	手作りふりかけ (青のり)		あおのり(素干し), さば・かつお削り 節	粗糖		しょうゆ, 並塩	2.6 g
24 金	ツイストパン			◎ツイストパン			633 kcal
	チキン南蛮	○	とりむね肉切り身	かたくり粉, 揚げ油, 粗糖, 卵抜きタルタルソース		並塩, こしょう, しょう ゆ, みりん, 酢	29.8 g
	ミネストローネスープ		ベーコン	じゃがいも, マカロニ	にんじん, たまねぎ, セロリ, にんにく, ホールトマト, グリンピース	チキンとポークスー プ, こしょう, 並塩, 水	24.4 g
	りんごゼリー			りんごゼリー			3.1 g
27 月	しょうゆラーメン	○	ぶたもも肉小間, なると	ホットラーメン	もやし, 長ねぎ, にんじん, にんにく, しょうが	日本酒, チキンとポー クスープ, しょうゆ, 並塩, こしょう, 水	577 kcal
	青のりポテト		あおのり(素干し)	じゃがいも, 揚げ油		並塩	25.8 g
	果物 (清見オレンジ)				きよみオレンジ		16.2 g
							2.5 g
28 火	かつおめし	○	かつお	精白米, 精麦, 米油, 粗糖	しょうが	しょうゆ, 日本酒	676 kcal
	根菜のごま汁		ぶたもも肉小間, あわせ味噌	じゃがいも, ごま油, 白ごま, 練りごま	にんじん, 長ねぎ, だいこん, ごぼう	さば・かつお削り 節, みりん, 水	28.3 g
	きな粉もち		きな粉	冷凍白玉もち, 粗糖		並塩	14.8 g
							2.1 g
30 木	ハヤシライス	○	ぶたもも肉小間	精白米, 精麦, じゃがいも, 米油, 粗糖, 小麦粉	たまねぎ, にんじん	ケチャップ, 中濃ソー ス, デミグラスソース, ベイリーフ, チキンと ポークスープ, ナツメ グ, 並塩, こしょう, 水	591 kcal
	海藻サラダ		くきわかめ, わかめ, 赤とさかのり, 白とさかのり	粗糖, 米油	キャベツ, にんじん, きゅうり	しょうゆ, 酢	20.8 g
	果物 (清見オレンジ)				きよみオレンジ		17.1 g
							1.8 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

献立表の見方

* 基準献立表は小学校4校共通献立を記載しています。
* 学校行事等により給食提供のない日があります。学校行事については各学校の「学校だより」等をご参照ください。

* 今月より加工食品のアレルギー情報をHPに掲載することになりました。
アレルギー情報を知りたい方は、葉山町のHPまたは二次元コードから「葉山町学校給食 加工食品アレルギー表示一覧表」をご確認ください。



4月食物アレルギー対応献立 (除去食対応含む) のお知らせ

日にち	献立名	卵	乳	えび
4/14(火)	親子煮	○		

※ 卵・乳・えびのアレルギー等でこれらの食材を食べられない児童は、これらのアレルゲンを除去した除去食を提供しています。

※「卵」= ★

「乳」= ◎

「えび」= △

と材料名に印が入ります。

※ すべてのパンには乳及び小麦、めんには小麦を使用しています。
※ 魚介類及び藻類(わかめ、ひじきなど)、小魚類(ちりめんじゃこ、しらすなど)はえび・かきが混ざる漁法で漁獲されています。
※ 飲むヨーグルト・ジュース等は牛乳扱いになります。ご家庭で確認をお願いします。

新年度スタート!

食育はご家庭や地域との連携を図りながら、学校全体で推進していくことが学習指導要領においても示されています。学校での食育は以下の6つの視点から行われています。

食事の大切さ、喜び、そして楽しさを知る



健康を保つための自己管理能力を身に付ける



正しい知識、情報をもとに食品を選ぶ力をもつ



食べ物を大切にし、かかわる人々に感謝する



マナーや思いやりの気持ちなど社会性を育む



地域の産物や伝統的な食文化を知り、未来に伝える



保護者の皆様へお願い
【給食用白衣・エプロン等の洗たく時の注意】
柔軟剤の香りにより、頭痛や吐き気などの体調不良になる人がいます。給食用白衣・エプロン等を家庭で洗濯する際は、柔軟剤の使用を控える、無香のものにするなどのご配慮をお願いいたします。

葉山町教育委員会学校教育課

(TEL) 046-876-1111 (内線: 7222)