



毎月19日は
「食育の日
～お家でごはんの日～」



こんだてよていひょう



(小学校)

2026年4月分



11回

豊明市立学校給食センター

日	曜	は	主な材料名 献立名	(赤) おもに体をつくるものとなる		(緑) おもに体の調子を整えるものとなる		(黄) おもに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 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
15	水	○	麦ごはん 牛乳 肉じゃが さば八丁みそ煮 ゆかりあえ プチゼリー (洋なし味)	ぶた肉 さば 八丁みそ	飲用牛乳	にんじん さやいんげん ゆかり粉	玉ねぎ 糸こんにゃく キャベツ きゅうり	米 麦 じゃがいも さとう さとう	油
16	木	○	麦ごはん 牛乳 春巻 パンパンジーサラダ はるさめスープ	ぶた肉 ささみ ぶた肉	飲用牛乳	にんじん にはら にんじん	キャベツ もやし エリンギ キャベツ きゅうり 白菜 たけのこ ねぎ しょうが	米 麦 でんぶん さとう 小麦粉 さとう でんぶん	油 ごま油 白すりごま ねりごま ごま油
17	金		サンドイッチロールパン 牛乳 セルフドック (棒ハンバーグ、 ゆで野菜、袋入りケチャップ) ラビオリスープ	牛肉 とり肉 ぶた肉 ベーコン ぶた肉	飲用牛乳	にんじん にんじん パセリ	玉ねぎ キャベツ きゅうり 玉ねぎ マッシュルーム	サンドイッチロールパン パン粉 でんぶん さとう	油
20	1年生 給食開始 月		ロウカット玄米ごはん 牛乳 ポークカレー ふくじんドレッシング フルーツゼリーミックス	ぶた肉	飲用牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく りんごピューレ キャベツ 福神づけ 黄桃シロップづけ パインシロップづけ	米 ロウカット玄米 じゃがいも カレールウ さとう	油 油 りんごゼリー ぶどうゼリー 桃ゼリー 豆乳ゼリー
21	火		麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 えびしゅうまい (2個) パンサンスー	とうふ ぶた肉 赤みそ たら えび	飲用牛乳	にら	ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ	米 麦 でんぶん さとう	ごま油 小麦粉 パン粉 さとう
22	水	○	白ごはん 牛乳 つくね野菜包み キャベツとじゃこのあえ物 吉野汁	とり肉 とり肉 焼きかまぼこ	飲用牛乳	にんじん にんじん	ごぼう 玉ねぎ れんこん キャベツ もやし 大根 しょうが ねぎ	米 里いも でんぶん さとう	ごま油
23	木		クロロールパン 牛乳 ポークビーンズ オムレツ コーンとアスパラのサラダ	ぶた肉 ベーコン 大豆 たまご	飲用牛乳	にんじん トマトピューレ グリーンアスパラガス にんじん	玉ねぎ グリンピース ホールコーン キャベツ	クロロールパン じゃがいも さとう さとう でんぶん	油 イタリアンドレッシング
24	金	○	きしめん 牛乳 肉きしめんの汁 かみかみかきあげ ごまあえ	ぶた肉 焼きかまぼこ 大豆	飲用牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	干しいたけ ねぎ 玉ねぎ キャベツ もやし	きしめん さつまいも 小麦粉 でんぶん さとう	油 白いりごま
27	月	○	五目ごはん (アルファ化米) 牛乳 コロッケ あわせみそ汁 ★お祝いいちごゼリー	とり肉 ぶた肉 牛肉 とうふ 油揚げ 赤みそ 白みそ 豆乳	飲用牛乳	にんじん にんじん パセリ	こんにゃく 干しいたけ たけのこ ごぼう 玉ねぎ 大根 ねぎ えのきたけ いちごピューレ いちご果汁	アルファ化米 アルファ化もち米 さとう じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 コーングリッツ	油 油
28	火	○	麦ごはん 牛乳 白身魚のいそべフライ 小松菜とあげのおひたし けんちん汁	ほき 油揚げ とうふ	飲用牛乳 青のり	小松菜 にんじん にんじん	こんにゃく ごぼう 大根 ねぎ しょうが	米 麦 パン粉 小麦粉 米粉 さとう	油
30	木		ミルクロールパン 牛乳 とりのハーブソース焼き ツナサラダ コーンスープ	とり肉 オイルツナ	飲用牛乳 調理用牛乳	バジル にんじん	オレガノ キャベツ きゅうり	ミルクロールパン さとう でんぶん	バター

◎献立予定表は6つの食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は記載していません。
アレルギーについては「アレルギー対象食品使用献立一覧表 (詳細な献立表)」をご確認ください。

★は、直接学校へ配送されるものです。
(都合により献立内容が変わる場合があります。ご了承ください。)

〈献立について〉

※20日のふくじんドレッシングに使用するキャベツは、農業を減らして栽培されたものを使用します。

※4月に使用する米とキャベツの一部は豊明市でとれたものを使用する予定です。

令和8年度から、厨房機器の故障や災害等により、学校給食センターでおかずが調理・提供できない場合でも、主食 (ごはん・パン・麺) がおいしく食べられるように、全校児童生徒及び教職員の非常時用保存食「ヒートレスカレー」を各学校に保管します。「ヒートレスカレー」に、食物アレルギー原因食品28品目は含まれていませんが、食物アレルギー対応が必要な児童生徒の保護者宛には学校より原材料をお知らせする文書を配付しています。ご不明な点がある場合は、学校及び給食センターへお問い合わせください。
※ヒートレスカレーの提供は、都度状況に応じて給食センターで判断します。

豊明市の学校給食では令和7年度4月から、「そば、落花生 (ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツ」に加え、「かに、あわび、いくら、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ、たらこ、ししゃも」を使用しています。
※かにを捕食していること、かにが生息している海域で採取していること等によるコンタミネーションの注意喚起表示がある食品は使用します。
(例: はんぺん、焼きちくわ、ちりめんじゃこ等)

食物アレルギーの原因食品に関する説明会のお知らせ

給食センターでは毎月、月末ごろに食物アレルギーを有する児童生徒の保護者の方を対象に、翌月の給食で使う材料や作り方の説明をおこなっています。

詳細な献立表で料理に含まれる特定原材料及び準ずるものについてお知らせしていますが、その他の食品について詳しくお知りになりたい方は、この説明会への参加をお勧めします。

開催日等の詳細は中央調理場までお問い合わせください。ホームページでもお知らせしています。

4月は新1年生対象の説明会を14日 (火) 午前9時より中央調理場にて行います。

● SNSやクックパッド等の情報発信 ●

給食センターでは、普段子どもたちがどんな給食を食べているのか知ってもらうため、給食写真を豊明市の公式Instagramに掲載しています。また、好評献立を料理検索サイトcookpadでレシピを公開しています。ぜひアクセスしてみてください。



<今年度の献立作成目標について>

学校給食センターでは、毎年献立作成目標を掲げ、子どもたちの健康づくりと安全安心でおいしい給食を目指しています。

今年度の献立作成目標は、

「食べて知ろう! 日本の郷土料理」です。

日本には、地域ごとの気候や地形、その土地でとれる食材を生かした郷土料理が数多くあります。郷土料理は山や海の恵みを大切に、寒さや暑さに合わせた工夫がされているなど人々のくらしの知恵が詰まっています。しかし、近年の少子高齢化や地域社会とのかかわりの希薄化、また、食のグローバル化が進む中で、郷土料理を食べる機会や家庭で調理する機会が少なくなっています。その結果、地域に伝わる伝統的な食文化が失われつつあります。

そこで、今年度は、日本各地の郷土料理を献立に取り入れ、実際に食べる体験を通して日本の食文化のよさや大切さを知る指導に力を入れていきます。料理の味だけでなく、使われている食材や料理が生まれた背景にも目を向けることで、郷土料理を大切に、伝統的な食文化を次の代に伝えられる子を育てていきたいと思ひます。



出典: 農林水産省ウェブサイト
(https://www.maff.go.jp/keikaku/yokubunka/culture/illust_02.html)



今月のピックアップ郷土料理

28日 けんちん汁 (神奈川県)

けんちん汁は神奈川県鎌倉市にある建長寺の精進料理から伝わったとされる郷土料理です。動物性の食品は使わず、大根やにんじん、ごぼうなどを油で炒めてから煮込む料理です。精進料理にも関わらず、多くの野菜が使われているのは他の精進料理で余った野菜を無駄なく用いて作っていたからと言われています。



☆給食に関する疑問や質問等ありましたら、お気軽に担当の方までお尋ねください。

豊明市立学給食センター

中央調理場: 電話0562-92-5730 (配送校: 豊明小・中央小・沓掛小学校)

栄調理場: 電話0562-97-3901 (配送校: 栄小・二村台小・大宮小・三崎小・館小)