

# 2026年 4月 給食だより

須田共同調理場  
TEL 0256-52-6533

月	火	水	木	金
<p><b>*4月の予定*</b></p> <p>【須田小】 8日 2-6年生給食開始 9日 1年生給食開始</p> <p>【須田中】 8日 2-3年生給食開始 9日 1年生給食開始</p>	<p>予定など 主汁 主副菜 飲み物 その他</p>	<p>8 2年生以上給食開始</p> <p>ごはん じゃがいものみそ汁 鶏肉の塩から揚げ ごま酢和え 牛乳</p>	<p>9 1年生給食開始</p> <p>黒糖コッペパン 豚肉と野菜のスープ オムレツのケチャップソース 枝豆サラダ 牛乳 お祝いデザート</p>	<p>10</p> <p>ポークカレーライス[ごはん] [ポークカレールウ] ふくじんづけあ 福神漬和え 牛乳</p>
	黄	<p>ごはん じゃがいも ごま油 さとう かたくり粉 油 ごま</p>	<p>パン こくとう じゃがいも さとう 油 小麦粉 生クリーム</p>	<p>ごはん じゃがいも 油 ルウ 米粉 さとう ごま ごま油</p>
	赤	<p>牛乳 どうぶ みそ とり肉 わかめ</p>	<p>牛乳 ベーコン ぶた肉 卵</p>	<p>牛乳 ぶた肉 チーズ</p>
	緑	<p>にんじん 玉ねぎ 小松菜 にんにく キャベツ もやし コーン</p>	<p>にんじん 玉ねぎ キャベツ トマト 枝豆 コーン きゅうり いちご</p>	<p>にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご パパイア レーズン キャベツ きゅうり 大根 なす れんこん しそ</p>
	小 中	<p>613 和カロ / 23.6 グラム 778 kcal / 28.1 g</p>	<p>677 和カロ / 26.7 グラム 877 kcal / 33.8 g</p>	<p>635 和カロ / 22.1 グラム 823 kcal / 27.1 g</p>
13	14	15	16	17
<p>ごはん 厚揚げのみそ汁 豚肉のスタミナ炒め 小松菜とじゃこのり 牛乳</p>	<p>しょうゆラーメン[中華めん] [しょうゆラーメンスープ] 春巻き 中華和え 牛乳</p>	<p>ごはん 貝だくさんみそ汁 いわしのしょうが煮 磯マヨ和え 牛乳</p>	<p>アップルチップコッペパン クラムチャウダー ささみチーズフライ フレンチサラダ 牛乳</p>	<p>ツナそぼろ丼[ごはん] 塩ちゃんこ鍋 [ツナそぼろ丼の具] 牛乳 なつみ(柑橘類)</p>
<p>ごはん じゃがいも 油 さとう ごま油 ごま</p>	<p>中華めん 油 小麦粉 はるさめ ごま油 さとう</p>	<p>ごはん じゃがいも さとう ノンエッグマヨネーズ</p>	<p>パン さとう じゃがいも 油 ルウ 米粉 パン粉 小麦粉</p>	<p>ごはん かたくり粉 さとう ごま油 油</p>
<p>牛乳 厚あげ みそ ぶた肉 ちりめんじゃこのり</p>	<p>牛乳 ぶた肉 なたと わかめ 大豆</p>	<p>牛乳 とり肉 どうぶ みそ いわし ツナのり</p>	<p>牛乳 あさり ベーコン とり肉 チーズ</p>	<p>牛乳 とり肉 油あげ どうぶ ぶた肉 ツナ たまご</p>
<p>にんじん しめじ 小松菜 こんにゃく 玉ねぎ しょうが にんにく もやし</p>	<p>しょうが にんにく にんじん もやし にら 長ねぎ メンマ コーン キャベツ 玉ねぎ きゅうり</p>	<p>にんじん 玉ねぎ しょうが 小松菜 もやし</p>	<p>にんじん 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン</p>	<p>キャベツ 玉ねぎ にんじん しいたけ えのきたけ にら しいたけ しょうが 切干大根 枝豆 なつみ</p>
<p>小 606 和カロ / 27.3 グラム 中 782 kcal / 33.8 g</p>	<p>小 634 和カロ / 24.1 グラム 中 815 kcal / 30.3 g</p>	<p>小 611 和カロ / 26.2 グラム 中 776 kcal / 31.7 g</p>	<p>小 665 和カロ / 31.3 グラム 中 889 kcal / 39.6 g</p>	<p>小 628 和カロ / 29.9 グラム 中 808 kcal / 37.4 g</p>
20	21	22	23	24
<p>ハヤシラシス[ごはん] [ハヤシライスソース] ポテトサラダ 牛乳</p>	<p>わかめうどん[うどん] [わかめうどんつけ汁] 鶏肉とじゃがいものみそ炒め 小松菜とツナのからし和え 牛乳</p>	<p>ごはん とり団子のすまし汁 さばのみそ煮 小松菜としめじの炒め物 牛乳</p>	<p>セルフバーガー 横割り丸パン ポテトスープ ハンバーグケチャップソース ミモザサラダ 牛乳 コーヒーゼリー</p>	<p>ごはん あざりとわかめのみそ汁 さばのソース竜田 からしマヨ和え 牛乳</p>
<p>ごはん 油 ルウ 生クリーム 米粉 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ</p>	<p>うどん じゃがいも 油 さとう</p>	<p>ごはん かたくり粉 じゃがいも さとう 油</p>	<p>パン じゃがいも さとう 油</p>	<p>ごはん かたくり粉 米粉 油 さとう ノンエッグマヨネーズ</p>
<p>牛乳 ぶた肉 ハム 卵 チーズ</p>	<p>牛乳 ちくわ 油あげ わかめ とり肉 みそ ツナ</p>	<p>牛乳 とり肉 さば みそ</p>	<p>牛乳 ベーコン とり肉 ぶた肉 卵</p>	<p>牛乳 あさり どうぶ わかめ みそ さば かまぼこ</p>
<p>しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ しめじ マッシュルーム トマト きゅうり</p>	<p>にんじん しめじ 長ねぎ 玉ねぎ アスパラガス 小松菜 もやし</p>	<p>にんじん 玉ねぎ 小松菜 しょうが しめじ もやし</p>	<p>キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ トマト にんにく しょうが キャベツ にんじん きゅうり</p>	<p>大根 にんじん 長ねぎ しょうが 小松菜 キャベツ しめじ</p>
<p>小 650 和カロ / 24.1 グラム 中 834 kcal / 29.8 g</p>	<p>小 616 和カロ / 25.5 グラム 中 783 kcal / 31.7 g</p>	<p>小 595 和カロ / 27.0 グラム 中 732 kcal / 30.6 g</p>	<p>小 609 和カロ / 26.7 グラム 中 821 kcal / 34.9 g</p>	<p>小 643 和カロ / 27.0 グラム 中 819 kcal / 32.4 g</p>
27	28	29	30	<p>こんげつ か も さんしよくざい <b>今月の加茂産食材</b> こめ ・米</p> <p>*都合により献立内容が 変更になることもあります。 ご了承ください。</p>
<p>ごはん 沢煮椀 たらのフライタルソース 切り昆布と豚肉の炒め煮 牛乳</p>	<p>ソフトめん 肉つけ汁 厚揚げのしょうが煮 千草和え 牛乳</p>	<p>しょうわ ひ <b>昭和の日</b></p> 	<p>コッペパン ポークビーンズ ミートオムレツ コールスローサラダ 牛乳</p>	
<p>ごはん はるさめ パン粉 小麦粉 油 さとう</p>	<p>ソフトめん さとう 油</p>	<p>ごはん 白いんげん豆 じゃがいも バター さとう 油 パン粉</p>	<p>パン 白いんげん豆 じゃがいも バター さとう 油 パン粉</p>	
<p>牛乳 ぶた肉 かまぼこ すけそうだら 大豆粉 昆布 打ち豆</p>	<p>牛乳 ぶた肉 かまぼこ 厚あげ 卵 昆布</p>	<p>牛乳 大豆 ぶた肉 ベーコン 卵 とり肉 ぶた肉</p>	<p>牛乳 大豆 ぶた肉 ベーコン 卵 とり肉 ぶた肉</p>	
<p>たけのこ にんじん ごぼう えのきたけ 長ねぎ ピクルス 玉ねぎ パセリ レモン果汁 こんにゃく さやいんげん</p>	<p>しょうが にんじん 玉ねぎ もやし えのきたけ こんにゃく しいたけ 小松菜 キャベツ しめじ</p>	<p>玉ねぎ にんじん トマト キャベツ コーン きゅうり</p>	<p>玉ねぎ にんじん トマト キャベツ コーン きゅうり</p>	
<p>小 627 和カロ / 26.4 グラム 中 757 kcal / 31.3 g</p>	<p>小 639 和カロ / 30.8 グラム 中 814 kcal / 38.8 g</p>	<p>小 604 和カロ / 26.0 グラム 中 811 kcal / 33.4 g</p>		

## 学校給食が始まります

期待と希望がいっぱいの新年度が始まりました。みなさんの成長を食の面から  
お手伝いできるよう、今年度も力を合わせ、安全・安心でおいしい給食をお届けします。

給食づくりのメンバー 調理員 佐藤 綾子 鶴巻 典子 阿部 智子



栄養教諭 関 智亮

「この献立のレシピが知りたい!」「何をどのくらい食べるといいの?」など、栄養や食について  
お気軽にお聞きください! 連絡帳や子供、担任を通じてなど、可能な方法でいつでもどうぞ。

関(須田小にいます)



# ご入学・ご進級

## おめでとうございます

今年もさくらの花の便りとともに、新学期がスタートしました。心もからだも大きく成長するためには健康が第一の条件です。その健康を保つためには、毎日の「食事」がとても大切です。1回1回の食事を大切にして、心もからだも大きくなってほしいと思います。調理場でも、おいしく楽しい給食作りで子どもたちの成長を応援します。

### ◎給食の献立について

文部科学省の学校給食実施基準と厚生労働省の日本人の食事摂取基準に基づき、献立を作成しています（家庭で不足がちな栄養素を考慮しています）。

児童・生徒の嗜好が広がるように、多くの食材と旬の材料を用いるように心がけています。旬の材料に関連して、加茂市近隣で収穫された農産物も取り入れています（地産地消への取組）。

加茂市産のおいしいコシヒカリを年間を通して使用しています。



食文化の継承をするために、地域の食材や行事食などを取り入れています。

脂肪・塩分・動物性たんぱく質をとりすぎないようにして、生活習慣病予防に配慮しています。

「安全で、おいしい給食作り」を基本に、こどもたちのためにがんばります。

主食、牛乳、主菜、副菜、汁物が基本です。  
月・水・金はごはん、火はめん、木はパンです。

### ◎給食費について

#### 給食費について（小学校）

小学校は令和8年度の給食費は無償となります。

徴収・返金ともにありませんが、食品ロス削減のため、長期欠席等の予定がある場合は学級担任にお知らせください。

#### 給食費について（中学校）

1食単価 380円 月額7300円（8月と3月を除く10か月集金）

- ・2月は年間回数から納入済み額を差し引いた調整額となります。
- ・入院等で連続して欠食する場合（土・日・祝日を含まない）は、（10時まで）連絡を受けた翌々日から給食を停止し、停止期間が連続5日以上になった場合は返金します。学級担任までお知らせください。
- ・「自然災害等による休校」「学級閉鎖」の欠食については、物資の支払いが生じる関係で（10時まで）連絡を受けた翌々日から返金の対象になります。ご了承ください。