



令和8年度

4月分 給食献立予定表



Aブロック(18回) 結城小・結城西小・城西小・絹川小・江川北小・江川南小・結城東中

結城市立学校給食センター

日(曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(8品目) 卵、乳、小麦、 落花生、えび、そば、 かに、くるみ	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーになる	体の調子を整える		小学生	中学生
6 (月)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	750 26.6 2.3	/
	モロの揚げ照り煮 ※骨に注意	モウカザメ	でん粉 油 砂糖	しょうが	小麦		
	マカロニサラダ	ハム	マカロニ ドレッシング	きゅうり とうもろこし キャベツ	小麦		
	大根とわかめのみそ汁	とうふ わかめ みそ		だいこん ねぎ			
7 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	604 22.4 2.7	783 28.3 3.5
	とり塩うどん汁	とり肉	ごま油	しょうが にんにく キャベツ にんじん ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	ちくわの香味揚げ (小②中③)	ちくわ	小麦粉 ごま 油		小麦		
	ブロッコリーとチーズの サラダ	チーズ	ドレッシング	ブロッコリー たまねぎ きゅうり	乳・小麦		
8 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	605 21.3 1.8	770 26.0 2.3
	焼きぎょうざ(小②中③)	ぶた肉 とり肉	小麦粉 油	キャベツ たまねぎ たら しょうが	小麦		
	バンバンジー	とり肉	油 ごま ドレッシング	もやし きゅうり	小麦		
	中華たまごスープ	とうふ たまご		にんじん ねぎ たら だいこん しいたけ	卵・小麦		
9 (木)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	607 24.1 2.4	761 29.4 3.1
	牛乳	牛乳			乳		
	太刀魚フライ ※骨に注意	太刀魚	小麦粉 パン粉 油		小麦		
	キャロットサラダ	たまご	ドレッシング 砂糖	にんじん きゅうり たまねぎ	卵・小麦		
10 (金)	春キャベツのシチュー	とり肉 スキムミルク 牛乳	じゃがいも バター 小麦粉	キャベツ たまねぎ	乳・小麦	657 18.5 1.7	796 21.2 1.9
	ハヤシライス(ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉	にんにく たまねぎ にんじん トマト	乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	キッシュ	たまご チーズ	じゃがいも 油	かぼちゃ にんじん たまねぎ りんご もも パインアップル マスカット	卵・乳・小麦		
13 (月)	【入学・進級お祝いメニュー】					641 21.0 2.2	803 25.9 2.7
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	ハンバーグバーベキューソー ス	とり肉	パン粉	たまねぎ りんご にんにく	卵・乳・小麦		
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	ごま油	こまつな キャベツ	小麦		
	春野菜のみそ汁	厚揚げ なたと みそ	じゃがいも	にんじん たまねぎ			
	お祝いいちごゼリー	豆乳	砂糖 ゼリー	いちご			
14 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	605 19.5 2.6	801 24.4 3.2
	きつねうどん汁	油あげ	砂糖	しいたけ にんじん こまつな ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	野菜かきあげ		油 小麦粉	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦		
	ごぼうサラダ	ベーコン	ドレッシング ごま	ごぼう きゅうり	卵・乳		
15 (水)	丸パン		丸パン		乳・小麦	606 21.9 2.3	775 27.3 3.0
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	パン粉 油		乳・小麦		
	ポテトサラダ		じゃがいも マヨネーズ	きゅうり とうもろこし	卵		
16 (木)	オニオンスープ	ぶた肉	油	にんじん たまねぎ にんにく パセリ	小麦	620 25.3 1.9	767 30.2 2.3
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	鶏肉ごまみそソース	とり肉 みそ	小麦粉 ごま 砂糖	にんにく	小麦		
	こまつなのカレーサラダ	まぐろ	油 砂糖 ドレッシング	こまつな きゅうり とうもろこし			
17 (金)	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ		628 21.8 2.0	776 25.8 2.4
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	厚焼き玉子	たまご	砂糖		卵・小麦		
	磯の香あえ	とり肉 のり	油 砂糖	こまつな もやし にんじん	小麦		
20 (月)	肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも 砂糖 油	にんじん たまねぎ しらたき	小麦	651 18.8 2.1	778 21.5 2.4
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	とうふナゲット(小中②)	とうふ 魚すり身 豆乳	油 小麦粉	たまねぎ	小麦		
	リャンパンサンスウ	ハム たまご	はるさめ 砂糖 ごま油	きゅうり	卵・小麦		
21 (火)	ワンタンスープ	ぶた肉	小麦粉	キャベツ たまねぎ にんじん もやし こまつな	小麦	622 25.2 2.8	774 31.5 3.3
	中華めん		中華めん		小麦		
	野菜みそラーメンスープ	ぶた肉 大豆 みそ	油	ほうれんそう とうもろこし ねぎ もやし にんにく しょうが	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
21 (火)	春巻き	ぶた肉	小麦粉 はるさめ 油	キャベツ にんじん たまねぎ	小麦	/	/
	大根サラダ	かまぼこ	油 砂糖	だいこん きゅうり			

日(曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(8品目) 卵、乳、小麦、 落花生、えび、そば、 かに、くるみ	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーになる	体の調子を整える		小学生	中学生
22 (水)	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳・小麦	622 24.0 2.7	770 29.5 3.4
	メープルジャム		メープルシロップ				
	牛乳	牛乳			乳		
	オムレットマトソース	たまご	油 小麦粉 砂糖	たまねぎ トマト	卵・小麦		
	ツナサラダ	まぐろ	油 ドレッシング	きゅうり たまねぎ			
	コーンポタージュ	牛乳 スキムミルク	じゃがいも バター 小麦粉	たまねぎ とうもろこし パセリ	乳・小麦		
23 (木)	【いばらき美味しおDayメニュー】					655 20.4 2.0	835 24.5 2.4
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	野菜コロッケ		じゃがいも パン粉 小麦粉 油	にんじん かぼちゃ たまねぎ えだまめ	小麦		
	切干大根の煮物	油あげ	油 砂糖	切干大根 しいたけ にんじん	小麦		
	ごま豆乳汁	ぶた肉 とうふ みそ 豆乳	油 ごま	キャベツ にんじん ねぎ			
24 (金)	【地産地消メニュー：茨城グルメ】					622 22.9 2.0	767 27.0 2.4
	野菜たっぷり豚そぼろ丼 (ごはん)	ぶた肉 大豆	ごはん 油 砂糖	しょうが たまねぎ にんじん	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	こまつナムル	こんぶ	ごま油 ごま 砂糖	もやし こまつな にんじん	小麦		
	茨城の根菜みそ汁	とうふ 油あげ みそ	さつまいも	ごぼう ねぎ			
27 (月)	ポークカレーライス (ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦	661 22.0 2.6	796 25.0 3.1
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット(小中②)	とり肉	パン粉 油 小麦粉		小麦		
	わかめとツナの和えもの	わかめ まぐろ	油 ドレッシング	キャベツ きゅうり たまねぎ			
28 (火)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	605 20.5 2.4	763 25.4 3.1
	牛乳	牛乳			乳		
	ココアの素		ココア 砂糖				
	メンチカツ	とり肉 牛肉 ぶた肉	パン粉 油 小麦粉	たまねぎ	乳・小麦		
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ きゅうり とうもろこし			
	ミネストローネスープ	ぶた肉	マカロニ じゃがいも 油 砂糖	たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	小麦		
30 (木)	【こどもの日メニュー】					626 24.3 1.8	763 29.2 2.2
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	さわらの西京焼き ※骨に注意	さわら	みそ 砂糖				
	青菜のごまあえ		ごま 砂糖	ほうれんそう こまつな にんじん	小麦		
	若竹汁	とうふ わかめ かまぼこ		たけのこ しいたけ	小麦		
	柏もち	あずき	上新粉 砂糖				

※物資の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。
 ※この献立表に記載されている食品は、約5%以上含まれている材料であり、
 食品のすべては記載していません。
 ※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用を予定しています。
 ※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。
 ※アレルギー8品目については、参考としてご覧ください。

【今月の★結城市・茨城県産食材】

★ごはん ソフトめん 牛乳 ★こまつな ぶた肉
 ほうれんそう ねぎ きゅうり さつまいも

ご入学・ご進級、
 おめでとうございます！
 新1年生へおはしセットを
 プレゼントします

【給食三点セットの取扱いについて】

毎日持ち帰りますので、よく洗い、忘れずに持ってきてください。
 破損や紛失した場合は、下記の業者で販売しています。
 *NEWえびすや 結城市結城13443-101 ☎34-0680
 *えびす屋陶器 結城市結城1511 ☎33-2360
 *小西株式会社 結城市結城114 ☎32-3996

4月 給食だより

希望に満ちた新年度の始まりです。給食センターでは、みなさんの健やかな成長を願い、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。給食の時間や食育を通して、元気な心とからだをつくってください。

給食は子どもたちが毎日口にするものです。安全・安心な給食を提供するために、給食センターでは衛生管理を徹底しています。使用する食材は、産地や細菌検査等の書類をもとに安全性を確認しています。ご不明な点がございましたら、給食センターまでお問い合わせください。



給食は学校給食摂取基準に基づき、子どもたちに必要な栄養素がとれるよう、献立を作成しています。多くの種類の食品を使用したり、地域や旬の食材、行事食を取り入れたりすることで、子どもたちの食の経験を増やし、心身の健康をはぐくむことをねらいとしています。

令和8年度
 4~7月の
 献立計画

月	給食目標	行事献立		地産地消献立	味めぐり献立	美味しおDay献立	希望献立	料理募集
		行事	行事食					
4	給食について	入学・進級祝	お祝いメニュー	小松菜 白菜 レタス 大根 きゅうり ごぼう	日本/世界の郷土料理		セレクト・リクエスト給食	我が家の料理紹介
5	穀類の栄養 食事のマナー	端午の節句	※4月実施	レタス きゅうり 小松菜 キャベツ ごぼう トマト ねぎ	岐阜県	毎月実施	リクエスト全学校募集	料理募集
6	卵の栄養 かむことの大切さ	歯と口の健康週間 食育月間	カミカミメニュー 地産地消メニュー 栄養フルコースメニュー	キャベツ トマト 大根 ねぎ たまねぎ きゅうり ピーマン とうもろこし なす 小松菜	茨城県 結城市			
7	野菜の栄養 夏の食生活	七夕	七夕メニュー	ねぎ きゅうり 小松菜 なす とうもろこし かぼちゃ ピーマン	メキシコ			
	肉・魚の栄養	土用						

