

令和8年 4月分献立表

実施日	特別献立の日	除去対象献立	献立名				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お知らせ	
				(黄) おもにエネルギーになる食品	(赤) おもに体をつくる食品	(緑) おもに体の調子を整える食品			
13 / 月			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	588		
			あおさいりすましじる			とうふ、かまぼこ、あおさ			にんじん、だいこん、えのきたけ、ほうれんそう
			てりやきハンバーグ		さとう、でんぷん	とりにく、ぶたにく、だいず			たまねぎ
			マンナンサラダ(やさしいぱいドレッシング)		こんにゃく、ごまあぶらドレッシング	ベーコン			キャベツ
			あじつけこざかな		さとう	いわし	25.4		
14 / 火			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	622	コリコリわかめ和えは今月のかみかみ献立です。	
			マーボーどうふ		さとう、でんぷん、ごまあぶら	ぶたにく、みそ、とうふ			にんにく、しょうが、にんじん、たまねぎ、たけのこ、ねぎ
			たまごのちゅうかあんかけ		さとう、でんぷん、ごまあぶら	たまご			しいたけ
			コリコリわかめあえ		ごまあぶら、でんぷん	わかめ			もやし、キャベツ
			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	25.5		
15 / 水			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	684		
			チキンカレー		じゃがいも、カレールウ	とりにく			たまねぎ、にんじん、パセリ
			おからサラダ(マヨネーズ)		マヨネーズ	ハム、おから			えだまめ、とうもろこし
			*ヨーグルト			ヨーグルト			
			ミルクロールパン	ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう	22.8		
16 / 木			ソーセージとやさいのスープに		じゃがいも	ウインナー	671		
			ミートボールのケチャップに(2)			とりにく			たまねぎ
			だいこんサラダ(フレンチドレッシング)		ドレッシング	まぐろ			だいこん、きゅうり
			せきはん	ぎゅうにゅう	こめ、もちごめ	あずき、ぎゅうにゅう	26.6		
17 / 金			さわにわん			ぶたにく	588	入学・進級お祝い献立です。	
			ささみフライ(ソース)		なたねあぶら、パンこ、こむぎこ	とりにく			ごぼう、にんじん、しいたけ、たけのこ、だいこん、みつば
			キャベツのあかしそあえ						キャベツ、しそ
			*さくらゼリー		さとう				さくらんぼ
			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	23.1		
20 / 月			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	586	にんじんしりしりの作り方は裏面の二次元コードから確認できます。	
			たけのこのみそしる			あぶらあげ、とうふ、みそ			にんじん、たけのこ、えのきたけ、キャベツ、みつば
			わふうにくだんご(2)			とりにく			たまねぎ
			にんじんしりしり		さとう	まぐろ			にんじん
			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	23.3		
21 / 火			なまあげのちゅうかいため		さとう、でんぷん、ごまあぶら	ぶたにく、なまあげ	660		
			あげしゅうまい(2)		なたねあぶら、しゅうまいのかわ	ぶたにく			しょうが、たまねぎ、にんじん、きくらげ、はくさい、チンゲンサイ
			きりぼしだいこんのハリハリづけ		ごまあぶら、さとう	ベーコン			たまねぎ
									きりぼしだいこん、にんじん、キャベツ
			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	26.5		
22 / 水			さくらかまぼこのおすいもの			かまぼこ、とうふ	678	今月の全国ご当地給食は岐阜のけいちゃんです。	
			いわしのうめに			いわし			うめ
			ぎふのけいちゃん		さとう、ごまあぶら	とりにく、みそ			にんにく、にんじん、キャベツ、ピーマン
			はなみだんご		こめこ、さとう				よもぎ
			サンドイッチバンズパン	ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう	26.5		
23 / 木			しろいんげんまめのクリームに		なたねあぶら、じゃがいも、ホワイトルウ	とりにく、いんげんまめ、ぎゅうにゅう、スキムミルク	666	パンにスラッピージョーをはさんで食べましょう。	
			スラッピージョー		さとう、パンこ	ぎゅうにゅう、ぶたにく			にんじん、たまねぎ、グリーンピース
			フルーツゼリーミックス		さとう				たまねぎ
									いちご、パインアップル、もも
			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	27.7		
24 / 金			こうやどうふのうまに		さとう、でんぷん	とりにく、こうやどうふ、ちくわ	676		
			ハムとチーズのはさみあげ		なたねあぶら、パンこ、こむぎこ	ハム、チーズ			にんじん、しいたけ、たまねぎ、はくさい、グリーンピース
			はるキャベツともやしのいためもの		ごま、ごまあぶら	まぐろ			
									もやし、キャベツ
						28.6			

★ リクエストランチ・メニュー ◎ かみかみ献立 ◆ 行事食 ◇ 特別献立 ■ 全国ご当地給食 ■ 新献立 太字は岡崎産の食品 * 業者配送
 魚には骨が含まれます。気を付けて食べましょう。卵 卵除去対応献立 乳 乳製品除去対応献立 (材料の都合により、献立を変更する場合があります。)
 材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、食物アレルギーチェックリストで確認してください。
 岡崎市の給食では、そば・落花生・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・ピスタチオ・ブラジルナッツ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・きんかんを使用していません。

実施日	特別献立の日	除去対象献立	献立名	おもにエネルギーになる食品 (黄)	おもに体をつくる食品 (赤)	おもに体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お知らせ	
27 / 月	卵		ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	657		
			たまごじる		でんぷん	とりにく、とうふ、たまご、わかめ			にんじん、はくさい、みつば
			レバーとさつまいものごまがらめ		なたねあぶら、でんぷん さつまいも、さとう、ごま	とりレバー			
			ひじきサラダ(わふうクリームドレッシング)		ドレッシング	ひじき	23.6		
28 / 火	★		わかめごはん	ぎゅうにゅう	こめ	わかめ、ぎゅうにゅう	612	みそ汁、たくあん 和えは下山小学校の リクエストメニューです。	
			みそしる		じゃがいも	あぶらあげ、とうふ、みそ			にんじん、だいこん、ねぎ
			とりにくのしおこじやき			とりにく			
			たくあんあえ		ごま				キャベツ、たくあんづけ
30 / 木			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう	653		
			はるやさいとだいずのふくめに		じゃがいも、さとう	とりにく、なまあげ、だいず			にんじん、たけのこ、ふき
			さばのみそに		さとう	さば、みそ			
			キャベツともやしのカラフルあえ		ごま				キャベツ、もやし、やさいふりかけ
★ リクエストランチ・メニュー ◎ かみかみ献立 ◆ 行事食 ◇ 特別献立 ■ 全国ご当地給食 ■ 新献立 太字は岡崎産の食品 * 業者配送 魚には骨が含まれます。気を付けて食べましょう。卵 卵除去対応献立 乳 乳製品除去対応献立 (材料の都合により、献立を変更する場合があります。) 材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、食物アレルギーチェックリストで確認してください。 岡崎市の給食では、そば・落花生・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・ピスタチオ・ブラジルナッツ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・きんかんを使用していません。							平均	642	給食回数 13 回
				25.9					

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。材料の予定産地等、学校給食の情報を岡崎市のホームページに掲載しています。岡崎市ホームページサイト内検索「学校給食」で検索してください。

ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食とは



学校給食は、「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養のバランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

地場産物の活用



主食のごはんには、岡崎市産の米「あいちのかおり」及び「あいちのころ」が使われています。また、岡崎市発祥である八丁みそをはじめ、伝統野菜の法性寺ねぎ、岡崎市でとれた大豆やなす、もやし、ほうれん草などを季節に合わせて使用しています。

毎月おすすめの給食レシピをホームページで紹介しています。ぜひご家庭で作ってみてください。

今月のおすすめレシピ

にんじん しりしり

こちらから