



# 4月分学校給食予定献立表（小学校）



年 組：氏名

ふじみ野市なの花学校給食センター  
ふじみ野市あおぞら学校給食センター

給食目標 : 給食の準備をきちんとしよう

日	曜	飲み物	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
13	月	コーヒーストック	フラワーパン	フラワーパン (小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦))	656 kcal 20.2 g
			マカロニスープ	米油、とり肉、酒、にんじん、もやし、とりガラ、玉ねぎ、しょうが、ローリエ、マカロニ (小麦粉)、水菜、自然塩、しょうゆ、白こしょう	
			豆乳クリームコロッケ	豆乳クリームコロッケ (パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、豆乳、玉ねぎ、とうもろこし、ショートニング、でんぷん、砂糖、ゼラチン、菜種油、塩)、米油	
			ごぼうサラダ (ごまクリーミードレッシング和え)	ごぼう、きゅうり、にんじん、ホールコーン、ごまクリーミードレッシング (ごま油、大豆油、菜種油、砂糖、小麦不使用しょうゆ、酢、ごま、塩、でんぷん)	
			コーヒー牛乳	コーヒー牛乳 (生乳、砂糖、コーヒー、乳製品)	
14	火	牛乳	ごはん	ごはん	676 kcal 26.6 g
			若竹汁	米油、とり肉、酒、にんじん、かつおぶし、出しこんぶ、たけのこ、大根、とうふ、しょうゆ、自然塩、わかめ、ほうれん草、長ねぎ	
			あじフライ	あじフライ (あじ、パン粉、小麦粉、塩)、米油	
			五目きんぴら	ごま油、ぶた肉、にんじん、ごぼう、さつま揚げ (たちうお、すけそうたら、でんぷん、菜種油、砂糖、みりん、塩)、こんにゃく、きび砂糖、しょうゆ、みりん、七味唐辛子 (唐辛子、陳皮、ごま、青のり、麻の実、けしの実、山椒)、ごま	
			クラスソース	ソース (りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦))	
15	水	牛乳	コッペパン	コッペパン (小麦粉、マーガリン(大豆)、砂糖、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦))	622 kcal 26.3 g
			ポトフスープ	米油、セロリ、とり肉、にんじん、じゃがいも、とりガラ、玉ねぎ、ローリエ、大根、肉団子 (玉ねぎ、ぶた肉、とり肉、パン粉、でんぷん、小麦たんぱく、しょうゆ、生姜、砂糖、塩、胡椒)、キャベツ、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
			ポイルウインナー (2)	ウインナーソーセージ (ぶた肉、塩、砂糖)	
			カレードッグの具	米油、にんにく、しょうが、ぶた肉、白こしょう、赤ワイン、玉ねぎ、カレー粉、大豆、ウスターソース (砂糖、りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、酢、塩、大豆アミノ酸、カラメル)、トマトピューレ、しょうゆ、自然塩、パン粉 (小麦粉、ショートニング、砂糖、塩)	
16	木	牛乳	ごはん	ごはん	575 kcal 22.9 g
			わかめスープ	ごま油、とり肉、酒、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、しょうが、かまぼこ (すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、みりん、水あめ、菜種油)、わかめ、自然塩、黒こしょう、しょうゆ、春雨 (でんぷん)、かぶ、長ねぎ	
			ポークしゅうまい (2)	ポークしゅうまい (ぶた肉、玉ねぎ、パン粉、でんぷん、生姜、砂糖、塩、ポークエキス、小麦粉、水あめ)	
			焼き肉ごはんの具	ごま油、トウバンジャン (唐辛子、塩、そら豆みそ)、にんにく、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、もやし、きび砂糖、しょうゆ、みそ、にら、ごま	
17	金	牛乳	ごはん	ごはん	657 kcal 22.7 g
			肉じゃが	米油、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出しこんぶ、じゃがいも、さつま揚げ (たちうお、すけそうたら、でんぷん、菜種油、砂糖、みりん、塩)、しらたき、みりん、きび砂糖、しょうゆ、いんげん	
			かつおカツ	かつおカツ (かつお、パン粉(小麦・大豆)、玉ねぎ、でんぷん(大豆)、小麦粉、生姜、大豆油、しょうゆ、砂糖、塩、かつおエキス)、米油	
			ほうれん草のごま和え	ほうれん草、にんじん、もやし、しょうゆ、きび砂糖、自然塩、ごま	
			クラスソース	ソース (りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦))	
20	月	牛乳	ホット中華めん	ホット中華めん (小麦粉、塩、かんすい)	636 kcal 25.3 g
			わかめコーンラーメンのスープ	米油、しょうが、にんにく、ぶた肉、酒、にんじん、とりガラ、長ねぎ、キャベツ、もやし、ホールコーン、なると (すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、昆布だし)、しょうゆ、自然塩、きび砂糖、白こしょう、わかめ	
			春巻	春巻 (たけのこ、キャベツ、小麦粉、ぶた肉、でんぷん、長ねぎ、オイスターソース(小麦)、しょうゆ、生姜、菜種油、砂糖、塩、チキンエキス調味料、こしょう)、米油	
			カリカリきなこ豆	大豆、砂糖、自然塩、きなこ	
21	火	牛乳	ごはん	ごはん	568 kcal 20.0 g
			星のトックスープ	米油、とり肉、酒、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、長ねぎ、しょうが、キャベツ、星型トック (米、でんぷん、塩)、自然塩、しょうゆ、白こしょう、ちんげん菜	
			焼きぎょうざ (2)	ぎょうざ (小麦粉、キャベツ、ぶた肉、とり肉、ラード、玉ねぎ、大豆たんぱく、にら、菜種油、オイスターソース(小麦・大豆)、ごま油、小麦たんぱく、酒、水あめ、塩、砂糖、でんぷん、もち米粉、しょうゆ、大豆粉、乳化剤(大豆))	
			キムタクチャーハンの具	ごま油、ぶた肉、にんじん、キムチ (白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、生姜、塩、砂糖、昆布)、たくあん (大根、砂糖、大豆アミノ酸、酢、塩、米ぬか)、長ねぎ、しょうゆ、テンメンジャン (みそ、砂糖、大豆油、ごま油、発酵調味料、酒、カラメル)	
22	水	牛乳	子供パン	子供パン (小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦))	657 kcal 24.7 g
			さつまいもの豆乳米粉ポタージュ	米油、とり肉、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、さつまいも、米粉、豆乳 (大豆)、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
			ハンバーグ	ハンバーグ (玉ねぎ、とり肉、ぶた肉、大豆たんぱく、砂糖、でんぷん、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、チキンフイヨン)、トマトケチャップ (トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ)、中濃ソース (りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル)、きび砂糖	
			オニオンドレッシングサラダ	キャベツ、にんじん、えだ豆、米油、米酢、自然塩、白こしょう、きび砂糖、玉ねぎ	
23	木	牛乳	ツイストパン	ツイストパン (小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦))	648 kcal 22.6 g
			米粉めんとかぶのスープ	米油、とり肉、酒、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、かぶ、米粉めん (米、でんぷん)、自然塩、白こしょう、しょうゆ、水菜	
			とり肉のから揚げ	とり肉、しょうゆ、酒、しょうが、でんぷん、米油	
			ゼリーボンチ	サイダー風カットゼリー (砂糖、レモン果汁)、りんごカットゼリー (りんご果汁、砂糖)、黄桃缶	

**アレルギー児童用〇×欄・氏名欄について**  
 食物アレルギーがあり、アレルギー資料の提供を受けている児童と保護者が「食べる」「食べない」の判断をし、学校へ知らせる際に使用します。

**ふじみ野市の給食**  
 ※給食の写真はHPでみられます (当日分と過去3日分)  
 ・「ふじみ野市 給食」で検索  
 ・右のQRコードを読み取りぜひご覧ください!



# 4月分学校給食予定献立表（小学校）



給食目標 : 給食の準備をきちんとしよう



年 組 : 氏名

ふじみ野市なの花学校給食センター  
ふじみ野市あおぞら学校給食センター

日	曜	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質	
24	金	麦ごはん	麦ごはん(米、米粒麦)	568 kcal 16.1 g	
		ポークカレー	米油、にんにく、ぶた肉、白こしょう、マサラマイルド、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、とりガラ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、パーメントルウ(小麦粉、ラード、砂糖、塩、カレーパウダー、でんぷん、玉ねぎ(大豆)、脱脂粉乳、トマト、チーズ、ミルクカルシウム、バナナ、しょうゆ、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ(乳)、小麦発酵調味料、ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんご、にんにく(大豆)、ポークエキス(小麦・大豆)、ブラウンルウ(小麦)、カラメル、乳化剤(大豆)、香料(乳)、カレールウ(小麦粉、パーム油、塩、砂糖、カレー粉、乳製品、カカオマス、トマト、りんご、ミルクカルシウム)、中濃ソース(りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル)、しょうゆ、すりおろしりんご、牛乳、プレーンヨーグルト、チーズ		
		キャベツの福神和え	キャベツ、にんじん、福神漬(大根、砂糖、しょうゆ、なす、きゅうり、酢、塩、発酵調味料、しその葉、魚醤(かたくちいわし)、生姜)		
		ジョア	ジョア(脱脂粉乳、砂糖)		
27	月	地粉うどん	地粉うどん(小麦粉、塩、小麦たんぱく)	545 kcal 22.0 g	
		さくらうどんの汁	かつおぶし、出しこんぶ、ぶた肉、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、白菜、さくらちしこまぼこ(すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、水あめ、菜種油、トマト)、みりん、自然塩、しょうゆ、きび砂糖、長ねぎ、でんぷん		
		たこ焼き	たこ焼き(かつおだし、小麦粉、たこ、キャベツ、揚げ玉、大豆油、菜種油、ねぎ、生姜酢漬、砂糖、塩)		
		切り干し大根のごまサラダ(塩中華ドレッシング和え)	切り干し大根、きゅうり、にんじん、塩中華ドレッシング(水あめ、砂糖、酢、植物油、塩、発酵調味料、にんにく、昆布エキス、こしょう)、ごま		
28	火	たけのこごはん	米油、とり肉、酒、にんじん、たけのこ、しいたけ、きび砂糖、しょうゆ、自然塩、米、えだ豆	658 kcal 25.0 g	
		とん汁	米油、ぶた肉、酒、にんじん、ごぼう、大根、かつおぶし、出しこんぶ、とうふ、こんにゃく、じゃがいも、みそ、しょうが、長ねぎ		
		ふじみ野メンチカツ	ふじみ野産小松菜入りメンチカツ(パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、でんぷん、玉ねぎ、とり肉、ぶた肉、小松菜、乾燥おから、しょうゆ、塩、胡椒、砂糖、生姜)、米油		
		クラスソース	ソース(りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぷん(小麦))		
30	木	ごはん	ごはん	582 kcal 19.9 g	
		五目ワタンスープ	米油、ぶた肉、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、長ねぎ、しょうが、ローリエ、もやし、なると(すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、昆布だし)、ワタンの皮(小麦粉、塩)、自然塩、しょうゆ、黒こしょう、ちんげん菜、ごま油		
		肉団子の甘酢あんかけ(2)	肉団子(ぶた肉、とり肉、玉ねぎ、パン粉、でんぷん、砂糖、塩)、しょうゆ、きび砂糖、米酢、でんぷん		
		きゅうりとたくあんのカクヤ	きゅうり、たくあん(大根、砂糖、大豆アミノ酸、酢、塩、米ぬか)、ごま、ごま油、しょうゆ		
13回	※ 献立は材料の関係で変更になる場合もあります。 ※ 混ぜごはんの時の米の量は減量となっています。 ※ 各献立のくわしい使用材料等(工場コンタミネーション、製造ラインコンタミネーションを含む)が知りたい方は、学校給食センターまでお問い合わせ下さい。(なの花学校給食センター☎049-262-4357)(あおぞら学校給食センター☎049-261-5564) ※ 印は、使い捨て手袋を使用して下さい。 ※ の絵印は、給食センターで炊いた炊き込みご飯です。 ※ 氏名欄およびアレルギー児童用のO×欄は、食物アレルギー資料の提供を受けている児童用です。			平均栄養量	619 kcal 22.6 g
				栄養基準量	650 kcal 26.0 g

## 入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食づくりに努めていききたいと思います。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。

### 給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

<p><b>給食の前に、机の上を片付けましょう。</b></p>	<p><b>手をきれいに洗いましょう。</b></p>	<p><b>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</b></p>
<p><b>協力して準備をしましょう。</b></p>	<p><b>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</b></p>	<p><b>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</b></p>
<p><b>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</b></p>	<p><b>時間内に食べ終わるようにしましょう。</b></p>	<p><b>食器は大切に扱きましょう。</b></p>

**一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。**

汁物は底からよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けます。

トングを使うときは、料理が崩れないように優しくはさんで盛り付けます。

食卓に入っている料理をクラスの全員で、だいたい同じ量になるように配り、残さず食べ切ると必要な栄養が摂れます!

こんげつ じほさんぶつ  
**今日の地場産物**  
ほうれん草

## 令和8年度給食回数実施予定表

学期	月	日	回数	学期	月	日	回数		
1学期	4月	13日~30日	13回	1学期 6/11 6/12 給食なし	4月	13日~30日	13回		
	5月	1日~31日	18回		5月	1日~31日	18回		
	6月	1日~30日	22回		6月	1日~30日	20回		
	7月	1日~15日	11回		7月	1日~15日	11回		
小計			64回	小計			62回		
2学期	8月	27日~31日	3回	2学期 9/15 9/16 給食なし	8月	27日~31日	3回		
	9月	1日~30日	19回		9月	1日~30日	17回		
	10月	1日~31日	21回		10月	1日~31日	21回		
	11月	1日~30日	19回		11月	1日~30日	19回		
	12月	1日~22日	16回		12月	1日~22日	16回		
小計			78回	小計			76回		
3学期	1月	13日~31日	13回	3学期	1月	13日~31日	13回		
	2月	1日~28日	18回		2月	1日~28日	18回		
	3月	1日~19日	15回		3月	1日~24日	16回		
小計			46回	小計			47回		
小学校の年間実施回数				188回	中学校の年間実施回数				185回

\*小学1年生の給食開始は4月22日(水)からとなります。(6回) \*中学3年生の給食は3月10日(水)までとなります。(8回)

## はし箱セット価格の改定のお知らせ

学校給食用のはし箱セットの価格を改定しました。令和8年4月1日以降の販売価格は下の表のとおりです。また、はし箱セットなどは市内4か所で販売しています。なお、新入学児童に関しては、入学時にはし箱セットが配られます。

販売場所	価格
市役所第2庁舎学校給食課	1,100円
大井総合支所	
なの花学校給食センター	
あおぞら学校給食センター	
<b>はし箱セット(①~④のセット)</b>	<b>1,100円</b>
①はし箱	530円
②はし	290円
③スプーン	140円
④フォーク	140円