



# 4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名

保護者確認サイン：

令和8年度



## 給食目標：給食の準備をきちんとしよう

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
13 月	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)）	774 kcal 28.3 g
	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト（砂糖、脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、クリーム、乳たんぱく質濃縮物）	
	ポテトボールスープ	米油、鶏肉、白ワイン、にんじん、鶏ガラ、玉ねぎ、生姜、ローリエ、白菜、大根、ポテトボール（じゃがいも、でんぷん、塩）、自然塩、しょうゆ、黒胡椒	
	ポイルウインナー（2）	ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）	
	カレードッグの具	米油、にんにく、生姜、豚肉、白胡椒、赤ワイン、玉ねぎ、カレー粉、枝豆、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）	
14 火	ごはん	ごはん	743 kcal 30.3 g
	すいとん	米油、鶏肉、酒、にんじん、大根、かつおぶし、出し昆布、厚揚げ、すいとん（小麦粉、塩）、自然塩、しょうゆ、長ねぎ	
	豚肉の生姜焼き	米油、生姜、豚肉、酒、にんじん、玉ねぎ、みりん、きび砂糖、しょうゆ、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	
15 水	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)）	798 kcal 28.3 g
	さつまいもの米粉ポタージュ	米油、鶏肉、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、ローリエ、さつまいも、米粉、牛乳、きび砂糖、自然塩、白胡椒、しょうゆ、生クリーム、パセリ	
	ハンバーグ	ハンバーグ（玉ねぎ、鶏肉、豚肉、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、チキンブイヨン）、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	
	パリパリコーンサラダ（コーンスロードレッシング和え）	キャベツ、にんじん、ホールコーン、コーンスロードレッシング（菜種油、酢、砂糖、水あめ、塩、レモン果汁、パイン果汁、オニオンエキス）、揚げめん（小麦粉、米ぬか油、塩、かんすい、でんぷん）	
16 木	ごはん	ごはん	806 kcal 27.0 g
	肉じゃが	米油、豚肉、酒、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出し昆布、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)）	
17 金	ごはん	ごはん	733 kcal 27.4 g
	ラビオリスープ	鶏ガラ、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、生姜、ローリエ、豚肉、もやし、白菜、ラビオリ（小麦粉、塩、豚肉、パン粉、玉ねぎ、ポークエキス）、自然塩、白胡椒、しょうゆ	
	肉団子の甘酢あんかけ（3）	肉団子（豚肉、鶏肉、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	
	キムタクチャーハンの具	ごま油、豚肉、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）	
20 月	ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	751 kcal 28.7 g
	わかめコーンラーメンのスープ	米油、生姜、にんにく、豚肉、酒、にんじん、鶏ガラ、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、白胡椒、わかめ	
	焼きぎょうざ（2）	ぎょうざ（キャベツ、小麦粉、豚肉、鶏肉、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)）	
	ウインナーポテト	米油、ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）、玉ねぎ、自然塩、白胡椒、パセリ、チルドポテト（じゃがいも、塩）	
21 火	ごはん	ごはん	851 kcal 30.8 g
	ちんげん菜のごま入りみそ汁	かつおぶし、出し昆布、鶏肉、酒、にんじん、キャベツ、春雨（でんぷん）、油揚げ、みそ、みりん、ちんげん菜、ごま	
	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、豚肉、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）	
	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)）	
22 水	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)）	801 kcal 30.5 g
	ABCスープ	米油、にんにく、セロリ、ベーコン（豚肉、塩、砂糖）、鶏肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、ローリエ、じゃがいも、ひよこ豆（ひよこ豆、塩）、キャベツ、トマト、マカロニ（小麦粉）、自然塩、白胡椒、パセリ	
	チキンカツ	チキンカツ（鶏肉、パン粉、でんぷん、小麦粉、大豆たんぱく、塩、こしょう）、米油	
	コーンと枝豆のソテー	米油、ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）、にんじん、枝豆、ホールコーン、自然塩、白胡椒、しょうゆ	
	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)）	
23 木	麦ごはん	麦ごはん（米、米粒麦）	847 kcal 24.6 g
	ポークカレー	米油、にんにく、豚肉、白胡椒、マサラマイルド、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、パーモントルウ（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	
	フランクフルト	フランクフルト（豚肉、塩、砂糖）	
	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)	

揚げめんの数  
★1クラス…2袋  
★特別支援学級・職員室…1袋

学校給食費（4月分） 口座振替日は **6月1日(月)** です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

### 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！



### 今月の地場産物

ほうれん草





# 4月分学校給食予定献立表（中学校）



年 組：氏名

保護者確認サイン：

令和8年度



## 給食目標：給食の準備をきちんとしよう

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	飲み物	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
24	金	牛乳	たけのこごはん	米油、鶏肉、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、枝豆	795 kcal 29.9 g
			豚汁	米油、豚肉、酒、にんじん、ごぼう、大根、かつおぶし、出し昆布、厚揚げ、こんにゃく、じゃがいも、みそ、生姜、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、鶏肉、豚肉、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)）	
27	月	牛乳	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩、小麦たんぱく）	805 kcal 34.8 g
			桜うどんの汁	かつおぶし、出し昆布、豚肉、にんじん、玉ねぎ、しいたけ、白菜、桜ちらしかまぼこ（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	
			ちくわの磯辺揚げ（2）	焼きちくわ（すけそうたら、たちうお、いとよりだい、さんま、でんぷん、植物油、塩、みりん、砂糖、小麦たんぱく、大豆たんぱく）、小麦粉、青海苔、自然塩、米油	
			カリカリきな粉豆	大豆、砂糖、自然塩、きな粉	
28	火	コーヒー牛乳	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)）	721 kcal 30.5 g
			ポトフスープ	米油、セロリ、鶏肉、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、ローリエ、マカロニ（小麦粉）、ひよこ豆（ひよこ豆、塩）、じゃがいも、肉団子（玉ねぎ、豚肉、鶏肉、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、白胡椒、しょうゆ、パセリ	
			フィレオチキン	フィレオチキン（鶏肉、でんぷん(小麦・大豆)、小麦粉、コーンフラワー、コーングリッツ、パン粉、塩、砂糖、大豆油、パーム油）	
			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）	
30	木	牛乳	わかめごはん	わかめごはん（米、わかめ、砂糖、塩）	773 kcal 26.1 g
			星のトックスープ	米油、鶏肉、酒、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、ローリエ、キャベツ、星型トック（米、でんぷん、塩）、自然塩、しょうゆ、白胡椒、ちんげん菜	
			鶏肉のから揚げ	鶏肉、しょうゆ、酒、生姜、でんぷん、米油	
			のらぼう菜のナムル（韓国ナムルドレッシング和え）	のらぼう菜、もやし、にんじん、韓国ナムルドレッシング（酢、ごま油、砂糖、たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)、しょうゆ、塩、香味油、にんにく、ごま、昆布エキス、胡椒）	

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。	平均栄養量	784 kcal 29.0 g
	※ 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）	栄養基準量	830 kcal 34.0 g

学校給食費（4月分） 口座振替日は **6月1日(月)** です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

## ご入学・ご進級おめでとうございます



## 令和8年度給食回数実施予定表



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作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

## 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>食器は大切に扱ひましょう。</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。



食缶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！

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】

- ・市役所第2庁舎学校給食課
- ・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

はし箱セット	価格
はし箱セット (①~④のセット)	1,100円
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