

令和8年度 4月分		小学校給食予定献立表(〇〇小学校共通)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
10金	牛乳		牛乳			586
	カレーピラフ	米 大麦 油	豚肉	にんじん 玉ねぎ コーン缶 ビーマン	スープストック カレー粉 酒 塩	
	鶏肉のレモンバジル焼き	オリーブオイル	鶏肉	にんにく レモン果汁	塩 黒こしょう 白ワイン バジル粉	25.0
	ベジタブルスープ くだもの	油 ジャガイモ	ウインナー	キャベツ 玉ねぎ しめじ くだもの	スープストック 塩 こしょう	17%
13月	牛乳		牛乳			663
	ごはん	米				
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬			
	肉じゃが	油 ジャガイモ 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき えだまめ	しょうゆ みりん 塩	29.1
利久汁	ごま	油揚げ みそ	にんじん キャベツ ねぎ	かつおさばだし	18%	
14火	牛乳		牛乳			633
	ホット中華めん	ホット中華めん				
	チャンポンめんスープ (長崎県の郷土料理)	油 片栗粉	豚肉 いか さつま揚げ なた	しょうが コーン缶 にんじん キャベツ 玉ねぎ	とんこつ 中華だし しょうゆ 塩 こしょう	25.1
	もやしときゅうりのナムル キャロットカップケーキ	油 砂糖		もやし きゅうり にんじんペースト	酢 しょうゆ 唐辛子粉 ベーキングパウダー 塩	16%
15水	牛乳		牛乳			653
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒	
	たらの甘酒みそフライ	油	たら甘酒みそフライ			24.5
	ちゃんご汁 くだもの		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ くだもの	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	15%
16木	牛乳		牛乳			623
	麦ごはん	米 大麦				
	三色そばろ丼の具 鶏そぼろ	砂糖	鶏肉 大豆ミート	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	
	錦糸卵 ほうれんそう	ごま ごま油	錦糸卵	ほうれんそう もやし	しょうゆ	29.1
あざりのみそ汁	じゃがいも	あざり 豆腐 みそ	ねぎ	かつおさばだし	19%	
チーズ		チーズ				
17金	【1年生給食開始】					603
	牛乳		牛乳			
	ツイストパン	ツイストパン				
	ハンバーグのケチャップソースかけ	油 砂糖	ハンバーグ	にんじん 玉ねぎ	ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	23.5
コーンポテト	油 ジャガイモ		コーン缶	塩 こしょう		
オニオンスープ	油	ベーコン	玉ねぎ えのきたけ パセリ 炒め玉ねぎ	コンソメ 塩 こしょう	16%	
20月	牛乳		牛乳			586
	チャーハン	米 大麦 砂糖 ごま油	チャーシュー なた	にんじん 玉ねぎ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩	
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			25.2
わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	17%	
21火	牛乳		牛乳			664
	麦ごはん	米 大麦				
	カレー	油 バター 小麦粉 ジャガイモ	豚肉 ミルクカルシウム	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	20.8
フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイナップル 黄桃缶 りんご缶 こんにゃくダイスワイン		13%	
22水	牛乳		牛乳			589
	黒パン	黒パン				
	めばるのこんがり焼き	パン粉 小麦粉 卵 マヨネーズ	めばる チーズ		塩 こしょう	27.1
ポイロブロッコリー			ブロッコリー	塩		
ミネステ麦リゾット	大麦 オリーブオイル	ベーコン あざり	玉ねぎ にんじん ビーマン セロリ トマト缶 にんにく	スープストック 塩 こしょう	18%	
23木	牛乳		牛乳			597
	麦ごはん	米 大麦				
	ブルゴキトツパブの具	砂糖 ごま油 ごま 片栗粉	豚肉	玉ねぎ にんじん ビーマン 赤パプリカ 干しいたけ すりおろしりんご にんにく	しょうゆ 酒 コチュジャン	24.4
	チンゲンサイの卵スープ	片栗粉 ごま油	卵 豆腐	にんじん チンゲンサイ ねぎ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	16%

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
24金	牛乳		牛乳			616
	地粉うどん		地粉うどん			
	わかめうどん汁		鶏肉 なた わかめ	にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな	かつおだし うすくちしょうゆ みりん 昆布茶 塩	20.4
みそポテト (秩父市の郷土料理)	じゃがいも 小麦粉 油 砂糖	みそ			みりん 酒 しょうゆ	13%
27月	牛乳		牛乳			662
	高菜ごはん	米 大麦 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	
	きびなごカリフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごカリフライ			
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いもち	鶏肉 かまぼこ	だいこん 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし	21.3
デザート		各校デザート				
28火	牛乳		牛乳			599
	ごはん	米				
	厚揚げ入りホイコウロウ	油 砂糖	豚肉 厚揚げ みそ	しょうが ビーマン キャベツ にんじん 干しいたけ	しょうゆ 酒 唐辛子粉	24.9
五目スープ	春雨	鶏肉	にんじん ねぎ コーン缶 チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	17%	
30木	牛乳		牛乳			608
	はちみつパン	はちみつパン				
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー	28.0
	せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ	18%
はしは毎日 忘れずに持ってきてください		給食回数 14回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		4月平均摂取量 620 kcal 24.9g(16.1%)	

*都合により献立は変更になることがあります。アレルギー食品は表示していません。加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。
【肉・青果等の産地(令和7年度3月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: ジャガイモ: にら: れんこん: 春菊: はくさい: ほうれんそう: ねぎ: こまつな: キャベツ:

ご入学・ご進級おめでとうございます

給食は、準備から食事、片づけまでの活動を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力が身に付くようになります。

鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのよい献立を提供します。主食は、ご飯が週3回、パンと麺類をあわせて週2回の割合です。おかずが単調にならないように、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、汁物を組み合わせています。また、地元の野菜やお米を使用し、季節の行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理を味わえるように工夫しています。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

【令和8年度の給食について】
1学期 4月10日(金)～ 7月14日(火)
*1年生は4月16日(木)に牛乳給食、4月17日(金)から完全給食です。
2学期 9月4日(金)～12月21日(月)
3学期 1月13日(水)～ 3月23日(火)
給食費は、日額312円、月額5,100円です。
児童の給食費については、4月から実質無償化となります。

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
10金	牛乳		牛乳			586
	カレーピラフ	米 大麦 油	豚肉	にんじん 玉ねぎ コーン缶 ビーマン	スープストック カレー粉 酒 塩	
	鶏肉のレモンバジル焼き	オリーブオイル	鶏肉	にんにく レモン果汁	塩 黒こしょう 白ワイン バジル粉	25.0
	ベジタブルスープ くだもの	油 ジャガイモ	ウインナー	キャベツ 玉ねぎ しめじ くだもの	スープストック 塩 こしょう	17%

左の料理ごとに、使われている主な食品、調味料が分かれて記載されています。オイスターソースやデミグラスソースなど、アレルギー食品についてもわかりやすくなっておりますので、ご活用ください。