

令和8年4月分献立予定表

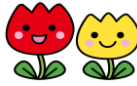


今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
13月		ごはん 牛乳		牛乳			米		696	864
		さけとあおなごはんのぐ <small>ごはんにまぜて食べましょう</small>	さけ		広島菜 京菜 大根菜					
		てりやきハンバーグ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん	油		
		けんちんじる	豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう 干し椎茸	里いも でんぷん			
		はなみだんご			よもぎ		米粉 砂糖			
14火		サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		640	792
		やきそばドッグ(やきそば)	豚肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ	めん	油		
		しそいりとりはるまき <small>パンにはさんで食べましょう</small>	鶏肉		にんじん ねぎ 青じそ	玉ねぎ キャベツ ねぎ	春雨 小麦粉	油		
		ごもくちゅうかスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ もやし 玉ねぎ とうもろこし 干し椎茸	でんぷん			
15水		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		640	811
		とりにくのおこうじやき	鶏肉				でんぷん	油		
		ひじきのごしきに	豚肉	ひじき	にんじん さやいんげん	とうもろこし	砂糖	油		
		ゆばととうふのすましじる	湯葉 豆腐 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぷん			
16木		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		653	795
		あじフライのソースかけ	あじ				砂糖 でんぷん パン粉 小麦粉	油		
		なまあげとはるやさいのうまに	生揚げ 鶏肉		にんじん さやえんどう	玉ねぎ ふき たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぷん	油		
		キャベツのあかしそあえ			赤しそ	キャベツ もやし 梅				
17金		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			米		675	835
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん	油		
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜	もやし とうもろこし	砂糖			
		しんたまねぎとじゃがいものみそじる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	じゃがいも			
		いちごヨーグルト		ヨーグルト		いちご				
20月		ごはん 牛乳		牛乳			米		682	866
		おやこどん	卵 鶏肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸	砂糖 でんぷん			
		さばのしおやき	さば					油		
		きりぼしだいこんのあますあえ	ハム		にんじん	切干大根 キャベツ	砂糖	ごま油		
21火		ロールパン 牛乳		牛乳			パン		674	849
		ポロニアカツ	鶏肉				米粉 じゃがいも	油		
		スナッペンどうのサラダ	ツナ		にんじん スナッペンどう	キャベツ		ドレッシング		
		ミネストローネ	ソーセージ 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	マカロニ			
22水		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		639	804
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		コーンサラダ	ツナ		にんじん	とうもろこし キャベツ		ドレッシング		
		フルーツのあまなつゼリーあえ				パイナップル もも 甘夏	砂糖			
23木		ごはん 牛乳		牛乳			米		646	805
		コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉	油		
		きんぴらごぼう	豚肉 きつね揚げ		にんじん	ごぼう 枝豆	砂糖	油		
		たまふじる	鶏肉 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸	玉ふ でんぷん			
24金		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		663	860
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん			
		やきぎょうざ(小2こ中3こ)	豚肉 鶏肉		にら	キャベツ 玉ねぎ 生姜	小麦粉	油		
		きなこまめ	大豆 きな粉				砂糖			



令和8年4月分 献立予定表



今年度から小学生は無償化、中学生は町で一食80円を負担して子育て世帯を応援します。

『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中		
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実				
27	月	クロスロールパン 牛乳		牛乳				パン		675	838	
		チキンナゲット(2こ)	鶏肉 おから					でんぷん	油			
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング		26.5	31.7	
		コーンスープ	ベーコン	牛乳	にんじん	玉ねぎ エリンギ とうもろこし						
28	火	むぎごはん 牛乳		牛乳				米 大麦		624	794	
		いわしのうめに	いわし		赤しそ	梅		砂糖				
		にくじゃが	豚肉 さつまいも		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく		じゃがいも 砂糖	油	25.2	30.4	
		こうものあえ				大根 キャベツ		砂糖				
30	木	ごはん 牛乳		牛乳				米		620	802	
		いかフライのレモンソースかけ	いか			レモン		パン粉 小麦粉	油			
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり			油 ドレッシング	31.0		
		ワントンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ とうもろこし		ワントン皮				
									給食予定回数 13回	平均値	656	824
											25.8	31.5
									基準値	650	830	
											26.0	34.0

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

※現在新しい学校給食センターを建設中です。工事の状況をホームページより確認できますので、是非ご覧ください。

給食だより

ご入学・ご進学おめでとうございます。給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を支えるために、栄養バランスのとれた給食の献立を目指し、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきます。1年間よろしくお祈りします。

給食開始日

小学校2年～6年生・中学生 13日(月)
小学校1年生 22日(水)

☆ 武豊町の学校給食について



給食費 小学校 320円 中学校 370円
※食材費のみに使用します。

保護者負担額

小学校 国からの交付金により無償化
中学校 1食あたり80円を町が負担して、子育て世帯を応援します。

牛乳

・毎日1本(200ml) つきます。
愛知県産の牛乳を使用しています。
・成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

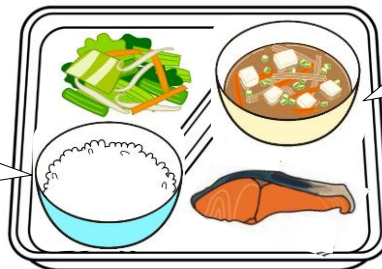


おかず

・主菜、副菜、汁物等を給食センターで作ります。果物やデザートが出る日もあります。
・地元の食材や旬の食材を積極的に取り入れています。
・家庭でとりにくい魚介類・豆類・海そう類などを多く取り入れています。
・素材の味を生かすように薄味を心がけています。

主食

・米は愛知県産「あいちのかおり」です。
パンは、愛知県産小麦「ゆめあかり」を50%、めんは愛知県産小麦「ゆめあかり・きぬあかり・ゆめちから」を使用しています。
・パンは月2～4回、めんは月1～2回出ます。



こんなことにも気を付けています

- ・安全な給食を提供するため、学校給食の衛生管理基準に沿って調理をしています。食材も良質で安全なものを選定しています。
- ・給食関係職員は、毎日健康チェックを行い、月2回の検便(0-157, サルモネラ、赤痢菌)を実施しています。
- ・ unnecessaryな食品添加物(保存料・合成着色料など)が含まれているものは使用しません。

4月に使う地元産の食材

〈武豊町〉

みそ キャベツ

〈知多半島〉

きゅうり 小松菜 ふき

〈愛知県〉

米 牛乳 豚肉 大根 玉ねぎ
スナップえんどう さやえんどう

「学校給食」は「生きた教材」です!



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるものです。栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図ったり、望ましい食習慣を身に付けさせたりすることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

