

令和8年度 4月分		小学校給食予定献立表(広田小学校)				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			599
	カレーピラフ	米 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	
	鶏肉のレモンパジル焼き	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 パジル粉	24.6
	ベジタブルスープ	油 ジャガイモ	ウインナー	キャベツ 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう	16%
	清見オレンジ			清見オレンジ		
13月	牛乳		牛乳			675
	ごはん	米				
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け			
	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	28.9
	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	17%
14火	牛乳		牛乳			634
	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	24.9
	もやしときゅうりのナムル	油 砂糖		もやし きゅうり	酢 しょうゆ 唐辛子粉	16%
	キャロットカップケーキ	小麦粉 砂糖 油 粉糖	牛乳	にんじんペースト	ベーキングパウダー 塩	
15水	牛乳		牛乳			651
	わかめ菜めし	米 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			
	ちゃんこ汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	24.5
	清見オレンジ			清見オレンジ		15%
16木	牛乳		牛乳			622
	麦ごはん	米 大麦				
	三色そばろ井の具 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	
	ほうれんそう	ごま ごま油		ほうれんそう もやし	しょうゆ	28.6
	あさりのみそ汁	ジャガイモ	あさり 豆腐 みそ	ねぎ	かつおさばだし	18%
17金	チーズ		チーズ			
	【1年生給食開始】					606
	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 白ワイン	23.6
20月	コーンポテト	油 ジャガイモ		コーン缶	塩 こしょう	16%
	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	
	牛乳		牛乳			597
	チャーハン	米 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2こ・高2こ)	油		ぎょうざ		24.5
21火	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	16%
	牛乳		牛乳			664
	ごはん	米				
	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	20.2
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	バイン缶 黄桃缶 りんご缶 こんにゃくアイスワイン		12%
22水	牛乳		牛乳			592
	黒パン	黒パン				
	めばるのこんがり焼き	パン粉 ヨーンフレーク ノンエッグマヨネーズ	めばる チーズ		塩 こしょう	
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	27.1
	ミネステ麦マリノット	大麦 オリーブオイル	ベーコン あさり	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			601
	麦ごはん	米 大麦				
	ブルゴットパブの具	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	24.6
	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			622
	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	かつおさばだし うすくちしょうゆ みりん 昆布茶 塩	20.0
	みそポテト (秩父市の郷土料理)	ジャガイモ 小麦粉 油 砂糖	みそ		みりん 酒 しょうゆ	13%
27月	牛乳		牛乳			607
	高菜ごはん	米 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	
	きびなごカリカリフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごカリカリフライ			
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いももち	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	20.1
28火	青りんごゼリー	青りんごゼリー				13%
	牛乳		牛乳			588
	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	23.7
30木	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	16%
	牛乳		牛乳			624
	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	白ワイン 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 チリウダー	27.5
せん切りおじゃがのサラダ	ジャガイモ 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ レモン果汁	酢 こしょう しょうゆ	18%	
はしは毎日 忘れずに持てきましょう		給食回数 14回	学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		エネルギー 650 kcal 4月平均摂取量 620 kcal 24.5g(15.8%)	

* 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:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:埼玉、千葉、徳島、鹿児島 玉ねぎ:北海道 ジャガイモ:北海道 たら:栃木、茨城 れんこん:茨城 はくさい:群馬 ほうれんそう:埼玉、群馬、茨城 ねぎ:鴻巣 こまつな:埼玉 キャベツ:北北、愛知

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、パンと麺類が合わせて週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。

【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。



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生活について正しい理解を深め、健全な食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食生活が自然の恵み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。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

【献立表の見方について】

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			599
	カレーピラフ	米 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	
	鶏肉のレモンパジル焼き	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 パジル粉	24.6
	ベジタブルスープ	油 ジャガイモ	ウインナー	キャベツ 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう	
	清見オレンジ			清見オレンジ		16%

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、ご利用ください。