



令和8年度

4 月 給 食 献 立 予 定 表

秩父市立北部共同調理場



日	曜	主 食	牛乳	お か ず	血や肉、骨や歯に なる食品（赤）	熱や力のもとに なる食品（黄）	からだの調子を 整える食品（緑）	I値 [*] - kcal	タンパク質 ^g
9	木	ごはん	牛乳	坦々風スープ ヤンニョムチキン チョレギサラダ	牛乳 豚肉 鶏肉 わかめ のり	ごはん 油 春雨 ごま油 砂糖 ごま	生姜 にんにく 白菜 もやし にら 葱 人参 キャベツ	791	33.4
10	金	子供パン	牛乳	ABCスープ ハムカツ（中濃ソース） ポテトサラダ（ノンエッグマヨネーズ）	牛乳 ベーコン ハム 鶏肉 豚肉	パン マカロニ 油 じゃが芋 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉	キャベツ 玉葱 人参 胡瓜 とうもろこし	843	27.0
13	月	ごはん	牛乳	じゃがいものそぼろ煮 厚焼きたまご こまつなサラダ	牛乳 鶏肉 たまご まぐろ	ごはん じゃが芋 砂糖 油 でん粉	玉葱 人参 いんげん 小松菜 キャベツ とうもろこし	801	32.3
14	火	ごはん	牛乳	かみなり汁 照り焼きハンバーグ ごま和え	牛乳 豆腐 さつま揚げ 油揚げ 鶏肉 豚肉	ごはん 油 じゃが芋 砂糖 でん粉 ごま	葱 人参 大根 こんにゃく りんご ほうれん草 キャベツ 玉葱	807	32.5
15	水	地粉うどん	牛乳	五目うどんの汁 竹輪天② 切干大根サラダ	牛乳 豚肉 なんと 油揚げ わかめ 竹輪 鶏肉	うどん 小麦粉 でん粉 油 砂糖	人参 玉葱 葱 小松菜 椎茸 大根 ほうれん草	784	39.2
16	木	チキンライス	牛乳	ポトフスープ かぼちゃひき肉フライ いちごゼリー	牛乳 鶏肉 ウインナー 豚肉	ごはん 油 じゃが芋 バター 砂糖 でん粉 パン粉 小麦粉	玉葱 人参 マッシュルーム キャベツ かぼちゃ いちご	829	25.5
17	金	食パン （チョコレート クリーム）	牛乳	コーンポタージュ お祝いポテくま&ぶめるコロッケ グリーンサラダ	牛乳 ベーコン	パン クリーム じゃが芋 油 小麦粉 バター 砂糖 パン粉 米粉	玉葱 とうもろこし キャベツ ほうれん草 ブロッコリー 枝豆	810	26.3
20	月	ごはん	牛乳	豚汁 さばの味噌煮 ひじきサラダ	牛乳 豚肉 豆腐 さば 鶏肉 ひじき	ごはん じゃが芋 油 砂糖 でん粉	大根 ごぼう 葱 人参 こんにゃく キャベツ 胡瓜	798	39.5
21	火	ごはん	牛乳	チキンカレー キラキラフルーツゼリー 小魚	牛乳 鶏肉 豆乳 かたくちいわし	ごはん じゃが芋 油 砂糖 小麦粉 でん粉	玉葱 人参 にんにく 生姜 りんご ぶどう もも パイナップル みかん	821	27.8
22	水	中華めん	牛乳	味噌ラーメンのスープ 春巻き ほうれん草のナムル	牛乳 豚肉 鶏肉	めん 油 ごま油 砂糖 ごま でん粉 春雨 小麦粉	キャベツ もやし 人参 玉葱 とうもろこし 筍 キャベツ にんにく 生姜 椎茸 ほうれん草 大豆もやし	782	31.2
23	木	ごはん	牛乳	野菜のきつね煮 和風オムレツ ごぼうサラダ（ごまドレッシング）	牛乳 油揚げ 鶏肉 たまご ひじき	ごはん じゃが芋 砂糖 油 でん粉 ごま	大根 人参 こんにゃく ごぼう れんこん	847	30.1
24	金	バターロール	牛乳	ポークビーンズ イタリアンサラダ（イタリアンバジルドレッシング） ヨーグルト	牛乳 大豆 豚肉 ヨーグルト	パン じゃが芋 砂糖 油	玉葱 人参 ピーマン にんにく トマト キャベツ ブロッコリー とうもろこし バジル オリーブ	793	33.7
28	火	こぎつねごはん	牛乳	若竹汁 さけフライ たい焼き	牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ かまぼこ さけ	ごはん 油 砂糖 パン粉 小麦粉	人参 生姜 筍 葱 小松菜 えのき 小豆	786	35.5
30	木	ごはん	牛乳	じゃがいもの味噌汁 鶏肉の唐揚げ 磯香和え	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 のり	ごはん じゃが芋 でん粉 油	玉葱 人参 いんげん 生姜 ほうれん草 キャベツ	868	34.4

※ごはん、パンの製造工場においては、卵、乳、ごまを含む製品を製造しています。
※地粉うどん、中華めんの製造工場においては、卵、そばを含む製品を製造しています。

◆材料の入荷等の都合により、献立の一部が変更になる場合があります。
◆給食に関する行事については、各学校のおたよりで確認してください。

入学・進級おめでとうございます！

新年度が始まり、色とりどりの花が咲いて、春を感じられるようになってきました。
4月は新しい生活がスタートする月です。新しい環境で過ごす1年を楽しみにしている人が多いと思います。
でも環境が変わると疲れが出やすくなってきます。
好き嫌いをしないで給食を残さず食べて、体調を整えましょう。



給食時間の約束



今年度もおいしく安全な給食を食べてもらえるように、
調理場職員一同、一生懸命がんばります。
そして給食を通して皆さんが更に大きく成長できるよ
う、協力していきたいと思います。
今年度もよろしくお願いします！