

令和8年



4月

学校給食予定献立表

赤磐市立東学校給食センター

日付	献立名	【赤】の食品 おもに体をつくる	【緑】の食品 おもに体の調子を整える	【黄】の食品 おもにエネルギーのもとになる	エネルギー (kcal)	家庭で とりたい食品
8 (水)	【桜が丘中学校作成献立】 みそラーメン 牛乳 焼きしゅうまい レモンサラダ	牛乳 ぶた肉 みそ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん とうもろこし たけのこ もやし ねぎ キャベツ チンゲンサイ カラーピーマン レモン果汁	中華めん ごま油 でんぷん さとう 米粉 油	小 638 中 740	ぎょかい類 魚介類
9 (木)	コッペパン 牛乳 ウィナーのチーズ焼き ミネストローネ	牛乳 ウィナー チーズ とり肉 大豆	たまねぎ ピーマン にんじん トマト水煮 マッシュルーム キャベツ パセリ	コッペパン 油 じゃがいも さとう	小 612 中 740	こさかな 小魚
10 (金)	ごはん 牛乳 ささみカツの南蛮づけ とん汁 しそひきつくだ煮	牛乳 とり肉 ぶた肉 みそ ひじき	たまねぎ にんじん ねぎ ごぼう こんにゃく 大根 赤しそ	米 麦 じゃがいも 油 さとう 米粉 でん粉 ごま油	小 663 中 -	きのこ類
13 (月)	とんかつ 牛乳 キャベツのそくせきづけ	牛乳 ぶた肉 こんぶ	たまねぎ えのきたけ ねぎ キャベツ こまつな にんじん	米 麦 さとう はちみつ	小 649 中 751	いも類
14 (火)	カレーライス 牛乳 マーマレードサラダ	牛乳 牛肉	にんにく にんじん たまねぎ キャベツ ブロッコリー とうもろこし カラーピーマン	米 麦 じゃがいも アレルゲンフリー-カレールウ 油 さとう マーマレード	小 679 中 787	だいず 大豆・ だいずせいひん 大豆製品
15 (水)	ソフトめんミートソース 牛乳 イタリアンサラダ	牛乳 牛肉 ぶた肉 ハム	にんにく たまねぎ にんじん トマト水煮 マッシュルーム きゅうり えだ豆 カラーピーマン	ソフトめん 油 アレルゲンフリー-ハヤシルウ イタリアントレッシング	小 707 中 835	かい 海そう
16 (木)	黒とうパン 牛乳 さけの花園焼き こぶきいも コンソメスープ	牛乳 さけ みそ 青のり ベーコン	たまねぎ カラーピーマン とうもろこし にんじん 大根 マッシュルーム チンゲンサイ	黒とうパン ノンエッグマヨネーズ じゃがいも	小 656 中 796	くだもの 果物
17 (金)	【入学・進級お祝い献立】 赤飯 牛乳 とり肉のからあげ おひたし 桜かまぼこのすまし汁 いちごゼリー	牛乳 とり肉 かまぼこ わかめ	にんにく こまつな もやし にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ	米 もち米 小豆 でん粉 油 さとう いちごゼリー	小 682 中 783	いも類
20 (月)	【桜が丘中学校作成献立】 わかめごはん 牛乳 てり焼きハンバーグ 酢のもの 根菜汁	牛乳 わかめ ぶた肉 とり肉 油あげ みそ	しょうが きゅうり にんじん ごぼう たまねぎ こんにゃく 大根 ねぎ	米 麦 さとう でん粉 ごま油	小 658 中 780	りょくおうしよくやさい 緑黄色野菜
21 (火)	ごはん 牛乳 マーボー厚あげ 中華あえ	牛乳 ぶた肉 厚あげ みそ 糸かまぼこ	しょうが たまねぎ にんじん ほししいたけ たけのこ ねぎ もやし チンゲンサイ	米 麦 さとう ごま油 でん粉	小 654 中 757	ぎょかい類 魚介類
22 (水)	ごもく 五目うどん 牛乳 梅おかかあえ あべかわいも	牛乳 とり肉 油あげ かまぼこ かつおぶし きなこ	たまねぎ にんじん ねぎ こまつな キャベツ ねりうめ	うどん 油 さとう さつまいも	小 708 中 835	あおな 青菜
23 (木)	【磐梨中学校作成献立】 コッペパン 牛乳 春野菜のポトフ りんごドレッシングサラダ チョコクリーム	牛乳 ウィナー ツナ	にんにく たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス ブロッコリー えだ豆 とうもろこし りんご	コッペパン じゃがいも 油 さとう チョコクリーム	小 631 中 754	だいず 大豆・ だいずせいひん 大豆製品
24 (金)	ごはん 牛乳 さわらの塩こうじ焼き たくあんあえ のりの赤だし	牛乳 さわら 油あげ みそ のり	キャベツ もやし たくあん にんじん たまねぎ なめこ 大根 ねぎ	米 麦 さとう ごま油	小 606 中 700	いも類
27 (月)	プルコギどん 牛乳 わかめスープ	牛乳 牛肉 みそ とうふ わかめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん カラーピーマン りんご にら えのきたけ ねぎ	米 麦 さとう ごま油	小 636 中 736	くだもの 果物
28 (火)	ごはん 牛乳 赤魚の煮つけ じゃがいものそばろ煮	牛乳 赤魚 ぶた肉 さつまあげ	しょうが たまねぎ にんじん えだ豆	米 麦 油 さとう じゃがいも	小 645 中 749	たんしよくやさい 淡色野菜
30 (木)	セルフカツサンド 牛乳 もち麦スープ ミルクコーヒー	牛乳 ぶた肉 ベーコン	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし えのきたけ 大根 こまつな	コッペパン 油 はちみつ でん粉 パン粉 もち麦 ミルク	小 679 中 786	しゅじつ類 種実類

※給食物資の供給等の理由で予告なく献立が変更になることがありますので、ご了承ください。

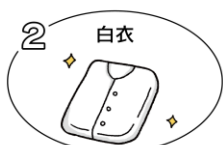
※赤磐市でとれた「米、キャベツ」を使用予定です。

給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



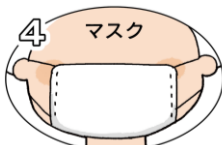
1 つめ  
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



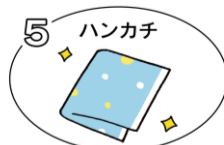
2 白衣  
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子  
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク  
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



5 ハンカチ  
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い  
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

今年度から、株式会社東洋食品に調理・配送業務を委託することになりました。これまで以上に、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、今年度もよろしくお願いたします。