

4月 学校給食献立予定表 Bコース

仁手小・旭小・西小・賀美小・七本木小
長幡小・神保原小・上里東小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる(赤)	エネルギーになる(黄)	体の調子を整える(緑)	1食分 - [kcal]	蛋白質 [g]
10金	牛乳	ごはん けんちん汁 さばの塩焼き 生揚げの五目煮	牛乳 豆腐 油揚げ 塩さば みそ 豚肉 生揚げ	ごはん 油 里芋 三温糖 片栗粉	人参 ごぼう 大根 干しいたけ しょうが ねぎ たけのこ 玉ねぎ キャベツ こんにゃく	653	29.6
13月	牛乳	ごまみそラーメン 春巻き きゅうりサラダ	牛乳 豚肉 みそ 春巻き	中華麺 ごま油 ごま油 中華ドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし コーン ねぎ にら こんにゃく ブロッコリー きゅうり	650	23.7
14火	牛乳	たけのこごはん (茶飯・具) すまし汁 野菜コロッケ	牛乳 かまぼこ わかめ 鶏肉 油揚げ	茶飯 野菜コロッケ 油 三温糖	人参 ほうれん草 干しいたけ たけのこ	619	20.1
15水	牛乳	フラワーロール ABCスープ ウインナートマトソース 花野菜サラダ 1年生開始	牛乳 無塩せきベーコン 無塩せきウインナー	フラワーロール マカロニ じゃがいも オリーブ油 三温糖 イタリアドレッシング	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト パセリ ブロッコリー カリフラワー	483	20.4
16木	牛乳	ごはん 野菜椀 鶏のたれかつ こまつなサラダ	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉 ツナ	ごはん 薄力粉 パン粉 油 三温糖 玉ねぎドレッシング	人参 大根 ごぼう キャベツ こんにゃく 小松菜 コーン	630	27.5
17金	牛乳	ごはん 五目スープ お魚ナゲット② ビビンバの具	牛乳 かまぼこ 豆腐 お魚ナゲット 豚肉	ごはん 油 ごま油 三温糖 ごま	人参 玉ねぎ コーン もやし チンゲンサイ しょうが にんにく ぜんまい 白菜キムチ ほうれん草	645	23.4
20月	牛乳	子供パン イタリアンスープ メンチカツ(ソース) コーンサラダ	牛乳 無塩せきベーコン メンチカツ	子供パン 三温糖 油 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ 人参 トマト コーン ほうれん草 キャベツ	527	20.0

4月 食育だより

①

ご入学・ご進級 おめでとうございます

色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。



給食の内容について



デザート

果物やヨーグルト、ゼリー等がつくこともあります。

主食

- ・ごはん(週3回)
児玉郡市産のお米を 給食センターで炊いています。
- ・パン(週1回)
パン工場から学校に直送されます。
- ・麺(週1回)
中華麺と地粉うどんがあります。
麺工場から学校に直送されます。

- ・汁物(みそ汁、スープ、カレー等)
- ・主菜(揚げ物、焼き物、蒸し物)
- ・副菜(サラダ、炒め物、煮物)

旬の食材、地場産物を取り入れ、手作りを心掛けています。



牛乳

副食

学校給食7つの目標

健康な体をつくる

よい食べ方を学ぶ

人と関わる

食べ物に感謝する

働くことを尊ぶ

食文化を未来に伝える

社会のしくみを学ぶ



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



4月 学校給食献立予定表 Bコース

仁手小・旭小・西小・賀美小・七本木小
長幡小・神保原小・上里東小学校

日・曜日	飲料	料理名	体をつくる(赤)	エネルギーになる(黄)	体の調子を整える(緑)	1食分 [kcal]	蛋白質 [g]
21 火	牛乳	ごはん 若竹汁 さわらの春色焼き じゃがいものそぼろ煮	牛乳 かまぼこ わかめ さわらの春色漬け 鶏肉	ごはん 油 じゃがいも 三温糖	人参 たけのこ 玉ねぎ グリーンピース	574	25.4
22 水	牛乳	はちみつパン 玉ねぎスープ ミートボールのトマト煮 グリーンサラダ	牛乳 ひよこ豆 無塩せきベーコン ミートボール	はちみつパン 油 イタリアドレッシング	玉ねぎ コーン パセリ 人参 にんにく マッシュルーム グリーンピース トマト キャベツ ブロッコリー きゅうり	546	22.0
23 木	牛乳	わかめごはん キャベツのみそ汁 鶏肉の唐揚げ 人参ともやしのサラダ	牛乳 わかめ あさり 生揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 片栗粉 油 塩ドレッシング	人参 キャベツ ほうれん草 しょうが もやし	647	24.8
24 金	牛乳	ごはん 中華スープ にんじんしゅうまい② マーボー豆腐	牛乳 豆腐 無塩せきベーコン にんじんしゅうまい 豚肉 みそ	ごはん 油 三温糖 片栗粉 ごま油	人参 コーン ねぎ たけのこ チンゲンサイ しょうが にんにく 干しいたけ にら	567	20.0
27 月	牛乳	五目うどん 野菜かき揚げ 切干大根のサラダ	牛乳 豚肉 なると 油揚げ	地粉うどん 野菜かき揚げ 油 玉ねぎドレッシング	人参 干しいたけ ねぎ ほうれん草 切干大根 キャベツ	621	21.5
28 火	牛乳	ごはん 沢煮椀 鮭フライ(ソース) 生揚げの煮物	牛乳 豚肉 かまぼこ 鮭フライ 生揚げ さつま揚げ	ごはん 三温糖	ごぼう 人参 大根 たけのこ 干しいたけ	642	26.1
30 木	牛乳	ごはん 大根のみそ汁 カレーコロッケ 豚丼の具	牛乳 あさり 油揚げ みそ 豚肉	ごはん カレーコロッケ 油 三温糖	人参 大根 ほうれん草 しょうが 玉ねぎ ごぼう しらたき グリーンピース	690	26.3

材料入荷による多少の変更はご了承ください

給食回数 14回 (1年生11回)

太字: 本庄または上里産です

4月 食育だより

②

本庄上里学校給食センター

「令和8年度アレルギー対応給食協議会」の委員募集

給食センターでは、「アレルギー対応給食協議会」を設置し、学校給食における食物アレルギーの対応について協議しています。

つきましては、下記のとおり募集します。

- 対象 食物アレルギーのある児童生徒の保護者
- 募集人数 2人(本庄市1人・上里町1人)
- 開催回数 年1回程度(平日の会議です)
会議に出席した時は、規定により報酬をお支払いします。
- 応募方法 応募用紙に応募理由を記入の上、給食センターに提出してください。
※応募用紙は給食センターにあります。
- 締切日 令和8年4月20日(月)
- 選考方法 給食センター事務局にて書類選考を行います。
- 問合せ先 給食センター 0495(24)2621

多言語に対応した献立表を デジタルブックで配信中!!

- ブラウザでもアプリでも、スマホやタブレットで読める
- 文字サイズを調整できる ○動画や写真も楽しめる
- 10言語で読める・聞ける(音声読み上げ対応※)

無料 FREE APP



※ブラウザ版は音声読み上げには対応していません。
音声読み上げには、無料アプリ「カタボケ」のインストールが必要です。

アプリのインストール

ブラウザ版



iOS



Android



栄養相談日

日時: 4月15日(水) 午後1:30~4:00

場所: 本庄上里学校給食センター ☎0495(24)2621

食物アレルギー等でご相談のある方はお気軽にお越し下さい。

