

4月 給食だより

令和8年4月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

ご入学・ご進級おめでとうございます

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。今年度も、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食を提供してまいります。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試すようにしてください。



【給食実施日】

- 1学期 4/13 から7/16 まで(1年生は4/22 から)
- 2学期 9/3 から12/23 まで
- 3学期 1/13 から3/23 まで

※学校行事、臨時休業等により変更になる場合があります。



給食はしまりまーす!



食品は、安全で良質なものを使用し、栄養や嗜好などを考慮し献立を立てています。献立は、季節に合わせたもの、給食のテーマに沿ったもの、郷土料理なども提供しています。今年度の給食テーマは、「日本の行事食」です。

食物アレルギーについて

令和8年4月から食物アレルギー疾患対応マニュアルを改訂しました。

食物アレルギー等の対応には、「食物アレルギー等対応申請書兼決定書」「学校生活管理指導表(アレルギー一疾患用)」の提出が必要です。食物アレルギー等で応が必要な場合は、学校にお申し出ください。

また、除去食はピンク色の専用食器で提供します。

なお今年度より、パン・飲用牛乳を除き、アレルギーの原因となりやすい食品(卵・小麦・乳の3品目)を使用する献立は、献立名に使用がわかるように掲載します。詳しくは裏面を参照ください。



令和8年4月分

4/13月～4/30木

実施日	献立名	食品名	実施日	献立名	食品名
4/13月 はし	ごはん 牛乳 みそ汁 厚揚げのあんかけ	【米 【ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉 【あつあげ、土しょうが、しょうゆ濃、酒、三温糖、塩、でんぷん、けずりぶし、〈水〉	4/22水	こくとうパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のからあげ	【こくとうパン 【ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、トマト水煮、にんじん、にんにく、パセリ、油、ポークスープ、とりがらスープ、ケチャップ、しょうゆ濃、砂糖、塩、こしょう、ベイリーフ、〈水〉 【とり肉、土しょうが、しょうゆ濃、酒、塩、でんぷん、油
4/14火 はし	ごはん 牛乳 肉じゃが 焼きししゃも	【米 【ぶた肉、糸こんにやく、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、けずりぶし、〈水〉 【ししゃも、油	4/23木	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 あえもの	【米 【ぶたひき肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、土しょうが、油、ポークスープ、赤だしみそ、しょうゆ濃、三温糖、酒、とうがらし、ごま油、でんぷん、〈水〉 【ちくわ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、しょうゆ濃、みりん
4/15水	コッペパン 牛乳 ビーフソテー カントリーポテト	【コッペパン 【ビーフ、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、ポークスープ、しょうゆ淡、ごま油、塩、こしょう 【じゃがいも、油、塩、こしょう	4/24金	メキシカンライス 牛乳 レタスのスープ てり焼きハンバーグ	【米、げんまい、ぶたひき肉、たまねぎ、トマト水煮、にんじん、ピーマン、コーン、油、とりがらスープ、酒、塩、こしょう、〈水〉 【ぶた肉、でんぷん、レタス、にんじん、干しいたけ、ポークスープ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、〈水〉 【ハンバーグ、油、しょうゆ濃、砂糖、みりん、でんぷん、〈水〉
4/16木	コーンピラフ 牛乳 白菜スープ ポークビーンズ	【米、コーン、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、〈水〉 【とり肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、とりがらスープ、しょうゆ淡、しょうゆ濃、塩、こしょう、でんぷん、〈水〉 【ぶた肉、だいず、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、トマトピューレ、チリソース、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、塩、こしょう、でんぷん、〈水〉	4/27月 はし	ごはん 牛乳 みそ汁 豚肉のしょうが焼き	【米 【とうふ、うすあげ、はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉 【ぶた肉、たまねぎ、土しょうが、しょうゆ濃、酒、砂糖、油、でんぷん、〈水〉
4/17金 はし	筍ごはん 牛乳 わかたけ吸物 ほきフライ(小麦)	【米、とり肉、たけのこ、めか、にんじん、干しいたけ、しょうゆ淡、酒、みりん、油、塩、だしこんぶ、〈水〉 【ぶた肉、とうふ、たけのこ、にんじん、みつば、干しわかめ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、〈水〉 【ほき、塩、こしょう、小麦粉、〈水〉、パン粉、油	4/28火 はし	ごはん 牛乳 ベーコンと野菜の煮物 さばの香味焼き	【米 【ぶた肉、ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、みりん、〈水〉 【さば、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しょうゆ濃、酒、砂糖、油
4/20月 はし	豆ごはん 牛乳 カレーうどん(小麦) あまずあえ	【米、えんどう豆、酒、塩、〈水〉 【うどん、ぶた肉、うすあげ、たまねぎ、にんじん、しろねぎ、油、カレールーウ、しょうゆ濃、純カレー粉、けずりぶし、〈水〉 【ツナ、きゅうり、干しわかめ、酢、砂糖、しょうゆ濃、みりん	4/30木 はし	ごはん 牛乳 中華スープ チンジャオロウスー	【米 【ぶた肉、はるさめ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、ポークスープ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、〈水〉 【ぶた肉、たけのこ、ピーマン、にんじん、土しょうが、にんにく、油、しょうゆ濃、三温糖、酒、でんぷん、〈水〉
4/21火 はし	ごはん 牛乳 どさんこ汁 ごもく煮 そくせきづけ みたらしだんご(小麦)	【米 【とり肉、うすあげ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、コーン、干しわかめ、みそ、けずりぶし、〈水〉 【だいず、ぶた肉、ちくわ、にんじん、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、けずりぶし、〈水〉 【キャベツ、きゅうり、しょうゆ濃、塩 【みたらしだんご	<ul style="list-style-type: none"> ●パン・飲用牛乳を除き、卵・乳・小麦を使用する献立は、献立名に使用がわかるよう記載します。加工品については、物資納入業者から提出されたアレルギー情報に基づき、記載します。(醤油・みそ・酢を除く) ●パンは、個包装にされたものが提供されます。持ち帰りは出来ません。 ●毎月の給食だよりや献立表は、教育委員会のホームページからもご覧いただけます。 ●魚には骨がありますので、気を付けてよくかんで食べましょう。 ●都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承がいきます。 		

児童1人1回あたり
平均栄養量



	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g
学年1・2年	522	22.3	19.8	314	74	2.2	2.6	172	0.4	0.47	16	4	1.7
学年3・4年	600	25.3	22.1	330	84	2.5	2.9	194	0.48	0.5	20	5	2
学年5・6年	679	28.5	24.5	348	96	2.8	3.3	218	0.55	0.54	23	5.9	2.4