



令和8年 4月分 献立表 (小学校コース)

行田市立学校給食センター「ひまわり」

日曜	主食	牛乳	おかず	熱や力になる食品(きいろ)	血や肉になる食品(あか)	体の調子を整える食品(みどり)	エネルギー	たん白質
10金	ごはん		★トッポギ入りちゅうかスープ ◎揚げショーロンポー(2) ★ブルコギ	ごはん トッポギ・ごま油(ごま)・でんぷん 油 油・さとう・ごま油・ごま・でんぷん	牛乳 たまご ショーロンポー(小麦・大豆・鶏・豚・ごま) ぶたにく	たまねぎ・にんじん・だいこん・たけのこ・にら・ながねぎ にんにく・にんじん・たまねぎ・しいたけ・ピーマン	690	26.6
13月	はちみつパン		★クラムチャウダー ★ハニーマスタードチキン ★いろいろサラダ	はちみつパン(小麦・大豆) バター(乳)・じゃがいも・こめこ 油・はちみつ 油・さとう	牛乳 ベーコン(豚)・あさり・牛乳・ミルクカルシウム(乳) とりにく きんときまめ	にんじん・たまねぎ(りんご) にんじん・キャベツ・えだまめ(大豆)	602	30.7
14火	ごはん		★いなか汁 しろみさかなのなんぼん漬★ ◎かいそうミックスサラダ	ごはん 油・でんぷん・さとう たまねぎドレッシング(小麦・大豆・りんご)	牛乳 あつあげ(大豆)・みそ(大豆)・にぼしこぼら わかめ・くきわかめ・こんぶ・つのまた・ふのり	だいこん・ごぼう・にんじん・こまつな にんにく・しょうが・たまねぎ・にんじん・とうがらし きゅうり・キャベツ	570	25.4
15水	ごはん		★ワンタンスープ 焼きぎょうざ ★キムタクごはんの具	ごはん ワンタン(小麦)・ごま油(ごま) 油・ごま	牛乳 ぶたにく・なると ぎょうざ(小麦・大豆・鶏・豚) ぶたにく	たまねぎ・しいたけ・にんじん・もやし・にら・しょうが たくあん(小麦・大豆)・はくさいキムチ・ながねぎ	579	22.1
16木	ロールパン		★スパゲティ・シチリアーナ フランクのてっぱん焼き(2) きよみオレンジ	ロールパン(小麦・大豆) スパゲティ(小麦)・オリーブ油	牛乳 ぶたにく・こなチーズ(乳) フランク(豚)	たまねぎ・にんじん・ズッキーニ・あかパプリカ・きパプリカ・なす・にんにく・トマト きよみオレンジ	721	27.6
17金	じごなうどん		★さんさいうどんの汁 ◎★ちくわのいそべ揚げ(2) ◎★ごぼうサラダ	じごなうどん(小麦) 油・こむぎこ ノンエッグドレッシング・ごま	牛乳 とりにく・かまぼこ ちくわ(大豆)・あおのり	にんじん・たまねぎ・なめこ・わらび・みずな・えのき・やまうど・たけのこ ごぼう・にんじん・きゅうり	687	27.6
20月	ごはん		★とんじる ボラのスタミナ焼き ★さりほしだいこんのいために	ごはん 油・さといも 油・さとう	牛乳 ぶたにく・とうふ(大豆)・あぶらあげ(大豆)・にぼしこ・みそ(大豆) ぼらのスタミナづけ(小麦・大豆・乳・牛) ぶたにく・さつまあげ	にんじん・だいこん・ごぼう・ながねぎ にんじん・きりぼしだいこん・しいたけ	615	29.5
21火 1年生給食開始	子どもパン		★アルファベットスープ ハンバーグデミグラスソース★ ★ポテトサラダ	子どもパン(小麦・大豆) マカロニ(小麦) バター(乳)・さとう じゃがいも・ノンエッグドレッシング	牛乳 とりにく ハンバーグ(小麦・乳・大豆・豚・鶏)	にんじん・たまねぎ・キャベツ・ピーマン たまねぎ・エリンギ・ブレン にんじん・コーン・グリーンピース	650	25.8
22水	しょくパン		★はるキャベツのクリームスープ パリツォーネ かわちぼんかん	しょくパン(小麦・大豆) バター(乳)・マカロニ(小麦)・こめこ 油	牛乳 とりにく・牛乳 パリツォーネ(小麦・大豆・鶏)	にんじん・たまねぎ・キャベツ・パセリ かわちぼんかん	548	20.4
23木	ごはん		★フォー入りスープ メンチカツ ★にんじんシリシリ	ごはん フォー・ごま油(ごま) 油 油	牛乳 とりにく メンチカツ(大豆・豚・鶏) ツナ(大豆)・いりたまご(卵・大豆)	にんじん・たけのこ・しいたけ・チンゲンサイ にんじん	587	22.3
埼玉小 24金 リクエスト献立	わかめごはん		★にくじゃが ◎★とりにくのから揚げ(2) ★プロカリサラダ	わかめごはん じゃがいも・さとう 油・でんぷん・こめこ 油・さとう	牛乳 ぶたにく・さつまあげ とりにく	にんじん・たまねぎ・こんにやく・えだまめ(大豆) しょうが ブロッコリー・カリフラワー	706	33.5
27月	ツイストパン		★マカロニのヒリヒリ和え ブレンオムレツ ★おやまめこまめサラダ	ツイストパン(小麦・大豆) 油・マカロニ(小麦)・ホワイルウ(小麦・豚)・さとう ごま・ノンエッグドレッシング	牛乳 ベーコン(豚)・牛乳・こなチーズ(乳) ブレンオムレツ(卵・大豆) だいず	たまねぎ・にんじん・エリンギ・にんにく・しょうが にんじん・えだまめ(大豆)・カリフラワー・キャベツ	765	28.1
28火 入学進級お祝い献立	発芽玄米入りごはん		★おいわいすまし汁 あかうおのみそフライ ★たけのこごはんの具	発芽玄米入りごはん・アセロラゼリー 油 さとう	牛乳 はんぺん(やまいも)・とうふ(大豆)うずらたまご(卵) あかうおのみそフライ(小麦・大豆) とりにく・あぶらあげ(大豆)	しいたけ・こまつな にんじん・たけのこ・こんにやく	690	29.2
30木	ごはん		★ポークカレー とうふナゲット(2) フルーツポンチ	ごはん 油・じゃがいも・カレーパウダー 油	牛乳 ぶたにく・ミルクカルシウム(乳) とうふナゲット(小麦・大豆・豚)	にんにく・にんじん・たまねぎ みかん・パイナップル・おうとう(もも)・こんにやく・ダイスワイン(乳)	660	19.4
14回	<p>* ☆...新しいメニュー、★...手作りメニュー、◎...かみかみメニュー、🍴...はスプーンを持参しましょう。 * 使用している油は、なたね油のキャノーラ油です。 * コンタミネーションについてご心配な方はお問い合わせください。 * 食器についたあえものなどの野菜は、ゴムべらでよく落としてください。 * 材料入荷の都合による献立変更はご了承ください。 * 不明な点がありましたら給食センター(電話 048-553-1114)へお問い合わせください。</p>						kcal	g
							650	26.8

リクエスト給



- ・わかめごはん
- ・コーヒーミルク
- ・にくじゃが
- ・とりにくのから揚げ
- ・プロカリサラダ

今月は埼玉小学校のみなさんが考えてくれました。

基準値
塩分基準値(g) 2.0
塩分平均値(g) 2.9

保護者のみなさまへ 行田市の学校給食についてお知らせ

行田市では学校給食の実施にあたり、学校給食調査研究委員会を組織し、学校長・食育主任・小中学校の保護者代表・教育委員会の指導主事に、委員になっていただき、献立や物資の協議・検討を行っています。

★献立について

嗜好・栄養・食品構成・調理方法などを考慮して児童・生徒のみなさんに楽しみにされる献立作成を心がけています。また郷土料理・家庭料理・季節感などを取り入れた献立や、小中学生としての体力や体格に見合った、望ましい食習慣を育てる献立を作成しています。

★物資について

保存料・人工着色料・殺菌料・漂白剤などを使用しない、安全な食品を選定しています。旬のものや季節感を大切にし地場産物を取り入れています。

お知らせ

- ①献立表の表記は、「加工食品名(28品目のアレルギー)」という表記になります。詳しい原材料を知りたい方は、学校給食センターまでお問合せください。
- ②行田市立学校給食センター「ひまわり」のHPにて、献立表・アレルギー献立表・給食の写真などがご覧いただけます。

行田市HP → menu → 子育て・教育 → 育児(小中学生) → 行田市の学校給食



令和8年度の給食実施予定

- 1学期 4月10日 ~ 7月15日
- 2学期 9月2日 ~ 12月22日
- 3学期 1月12日 ~ 3月24日

計188回

