



# 令和8年 4月分 献立表 (中学校コース)

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	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	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 さんときまめ	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)	720	34.3
13月	ごはん		★いなか汁 しろみさかなのなんぼん漬け★ ◎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	695	29.6
14火	ごはん		★ワンダンスープ 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	701	25.6
15水	ロールパン		★スパゲティ・シチリアーナ フランクのてっぺん焼き(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	929	34.8
16木	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	825	35.3
17金	ごはん		★とんじる ぼらのスタミナ焼き ★きりぼしだいこんのいために	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	751	34.8
20月	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・ブルーベリー にんじん・コーン・グリーンピース	814	31.6
21火	チキンライス		★はるキャベツのクリームスープ パリッソーネ かわちばんかん	チキンライス(鶏・大豆) バター(乳)・こめこ 油	牛乳 とりにく・牛乳 パリッソーネ(小麦・大豆・鶏)	にんじん・たまねぎ・キャベツ・パセリ かわちばんかん	773	24.2
22水	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	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	723	26.6
埼玉小 23木 リクエスト 献立	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(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・こんにゃく・えだまめ(大豆) しょうが ブロッコリー・カリフラワー	822	37.1
24金	ツイストパン		★マカロニのヒリヒリ和え プレーンオムレツ ★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)・ ホワイトルウ(小麦・豚)・さとう	牛乳 ベーコン(豚)・牛乳・ こなチーズ(乳) プレーンオムレツ(卵・大豆)	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	941	33.6
27月 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・こんにゃく	836	34.4
28火	ごはん		★ボークカレー とうふナゲット(2) フルーツポンチ	ごはん 油・じゃがいも・カレールウ 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・パイン・おうとう(もも)・ こんにゃくダイスワイン(乳)	787	21.7
30木	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	800	30.0
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
							830	34.2

### リクエスト給食



- ・わかめごはん
- ・コーヒーミルク
- ・にくじゃが
- ・とりにくのからあげ
- ・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) 2.5  
塩分平均値(g) 3.6

### 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地場産物を取り入れています。

①献立表の表記は、「加工食品名(28品目のアレルゲン)」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

