


# 給食予定献立表 令和8年4月

# 福崎町給食共同調理センター

7日(火) こども園のみ		8日(水)		9日(木)	
こんだて	コッペパン コーンスープ 照り焼きチキン ツナマヨ和え	ごはん おかかふりかけ ぎゅうにゅう 肉団子のスープ 春巻き ささみ和え	コッペパン ぎゅうにゅう マカロニスープ ハンバーグのケチャップソース ドレッシング和え	<p>新年度が始まりました。 安全・安心で栄養バランスのとれた給食を通じて、子どもたちの元気な毎日を応援できるよう努めていきたいと思ひます。給食へのご理解・ご協力、よろしくお願ひいたします。</p> <p><b>給食予定献立表の見方</b></p> <p>加工品などのアレルギー表示をしています。</p> <p>「こんだてざいりょう」は、こんだての順に並び、 下線で区切っています。</p> <p>幼稚園(こども園)・小学校・中学校で異なる献立の場合、 小中)や 中)、幼)等と記載しています。</p> <p><b>&lt;福崎町の給食について&gt;</b></p> <p>福崎町でとれた野菜等を収穫時期に合わせて使用しています</p> <p>たまねぎ、じゃがいも、にんじん、かぼちゃ、バターナッツかぼちゃ、青ねぎ、なす、さつまいも、白菜、大根、レタス、白ねぎ、オクラ、きゃべつ、ほうれん草、等</p> <p>毎月1回程度、季節の行事食を提供しています。また、福崎町産・兵庫県産食材を使用した献立や和食献立など、テーマに沿った食育の日献立も実施します。</p> <p>安全・安心な給食を提供するために、給食の調理は衛生面に十分配慮しています。</p> 	
こんだてざいりょう	アレルギー物質 □ コッペパン 麦 △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ パセリ □ とけこむバタージュ 乳 麦 豆 鶏 △ コーンクリーム 豆 ○ とうにゅう 鶏 豚 コンソメ しおこしょう	アレルギー物質 □ ごはん ○ おかかふりかけ ○ ぎゅうにゅう 乳 △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ □ ピーファン ○ にくだんご 鶏 豚 ○ とうふ 豆 チキンピジョン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	アレルギー物質 □ コッペパン 麦 ○ ぎゅうにゅう 乳 △ マカロニ 麦 △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも ○ とうふ 豆 △ パセリ コンソメ 鶏 豚 しょうゆ 麦 豆 しおこしょう	アレルギー物質 ○ ハンバーグ(幼) 鶏 豚 ○ ハンバーグ(小中) 豆 鶏 豚 トマトケチャップ とんかつソース 鶏 豚 □ さとう みりん △ きやべつ △ きゅうり △ にんじん △ ブロッコリー しそドレッシング 麦 豆	アレルギー物質 △ きやべつ △ にんじん △ とうもろこし ○ まぐるあぶらづけ 豆 □ ノンエッグマヨネーズ 豆
こんだてざいりょう	アレルギー物質 ○ グリルチキン 豆 鶏 □ さとう しょうゆ 麦 豆 みりん りょうりしゆ □ コーンスターチ	アレルギー物質 ○ はるまき(幼) 麦 豆 豚 ○ はるまき(小中) 麦 豆 鶏 豚 □ だいずあぶら 豆	アレルギー物質 △ きゅうり △ もやし △ にんじん △ とうもろこし ○ ささみ 鶏 □ さとう しょうゆ 麦 豆 みりん こめず	アレルギー物質 △ さとう みりん こめず	

10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)	
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう わかたけ汁 若竹汁 さわらフライ 小松菜のごま和え いちごゼリー	ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 しゅうまい 春雨サラダ	コッペパン マーマレード ぎゅうにゅう クリームシチュー オムレツ フレンチサラダ	ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものみそ汁 白身魚のレモン揚げ もちむぎ麵サラダ	キャロットパン ぎゅうにゅう レタススープ ポテトカップグラタン チキンピーンズ	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ごぼうサラダ さくらゼリー	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	アレルギー物質 □ ごはん ○ ぎゅうにゅう 乳 ○ わかめ △ たけのこ △ だいこん △ にんじん ○ とうふ 豆 ○ かまぼこ けずりぶし だしこんぶ しょうゆ 麦 豆 しお みりん ○ さわらフライ 麦 豆 □ だいずあぶら 豆 △ こまつな △ にんじん △ もやし □ 白ごま □ さとう しょうゆ 麦 豆 みりん □ いちごゼリー	アレルギー物質 □ ごはん ○ ぎゅうにゅう 乳 ○ ぶたにく 豚 しょうが/にんにく しおこしょう □ サラダあぶら ○ とうふ 豆 △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ △ 青ねぎ ○ みそ 豆 □ さとう しょうゆ 麦 豆 みりん とりがらスープ 鶏 □ でんぶん □ ごまあぶら ○ やさいいり 麦 豆 鶏 豚 にくしゅうまい □ はるさめ △ きゅうり △ にんじん △ もやし □ さとう しょうゆ 麦 豆 こめず	アレルギー物質 □ コッペパン 麦 □ マーマレード ○ ぎゅうにゅう 乳 △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ アスパラガス ○ とりにく 鶏 □ サラダあぶら □ クリームシチューのもと 乳 麦 豆 鶏 豚 ○ とうにゅう 豆 コンソメ 鶏 豚 しおこしょう ○ オムレツ(幼) 卵 豆 鶏 ○ オムレツ(小中) 卵 △ きやべつ △ にんじん △ とうもろこし □ フレンチドレッシング	アレルギー物質 □ ごはん ○ ぎゅうにゅう 乳 △ だいこん △ にんじん □ じゃがいも △ しめじ △ 青ねぎ ○ とうふ 豆 ○ あぶらあげ 豆 けずりぶし ○ みそ 豆 □ でんぶん □ だいずあぶら 豆 △ レモンかじゅう □ さとう しょうゆ 麦 豆 みりん □ もちむぎめん 麦 大麦 △ きやべつ △ きゅうり △ にんじん しそドレッシング 麦 豆	アレルギー物質 □ コッペパン 麦 □ クリスタルキャロット 豆 ○ ぎゅうにゅう 乳 △ レタス △ たまねぎ △ にんじん ○ ポークウィンナー 豚 コンソメ 鶏 豚 しおこしょう しょうゆ 麦 豆 □ ポテトカップグラタン 豆 △ たまねぎ △ にんじん ○ とりにく 鶏 りょうりしゆ しおこしょう □ サラダあぶら ○ だいず 豆 トマトケチャップ △ トマトピューレ □ さとう コンソメ 鶏 豚 しょうゆ 麦 豆	アレルギー物質 □ ごはん ○ ぎゅうにゅう 乳 △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ トマト △ りんご 鶏 ○ とりにく 鶏 しょうが/にんにく □ サラダあぶら しおこしょう とりがらスープ 鶏 □ キッズカレー(甘口) 麦 鶏 □ キッズカレー(中辛) 麦 鶏 △ ごぼう △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし □ ごまドレッシング 麦 豆 □ さくらゼリー					

○赤の食品・体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・体の調子をとのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 It：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮫：あわび 飴：いか ら：いくら 乳：オレンジ

加：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 パ：パナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珪：もも 芋：やまいも り：りんご ぜ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦

	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう わかめのみそ汁 そばろ丼 かぼちゃコロケ	コッペパン ぎゅうにゅう 春雨スープ 鶏肉のマーマレード焼き 大根サラダ ヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう けんちん汁 さばのみそ煮 ひじきの煮物	コッペパン ぎゅうにゅう じゃがいものポタージュ チキンカツ ブロッコリーのサラダ	もちむぎごはん ぎゅうにゅう 親子丼 きゃべつ入り平つくね きゅうりの酢の物	ごはん ぎゅうにゅう 豆腐のみそ汁 ミンチカツ きゃべつのおかか和え
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ ○ とうふ ○ わかめ けずりぶし ○ みそ △ ごぼう △ にんじん △ いんげん ○ とりにく しょうが □ サラダあぶら しょうゆ みりん りょうりしゅ □ さとう かつおだし △ かぼちゃコロケ □ だいずあぶら	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ はるさめ △ たまねぎ △ にんじん △ えのきだけ ○ とうふ △ レタス チキンピジョン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう ○ とりにく □ マーマレード しょうが/にんにく しょうゆ りょうりしゅ △ だいこん △ にんじん △ きゅうり △ とうもろこし □ イタリアンドレッシング ○ ヨーグルト	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ だいこん/にんじん △ 青ねぎ ○ とうふ/あぶらあげ □ さといも ○ とりにく □ サラダあぶら けずりぶし だしこんぶ しょうゆ しお みりん ○ さばのみそに ○ ひじき △ にんじん △ こんやく △ いんげん ○ だいず ○ とりにく □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ □ サラダあぶら かつおだし	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ エリンギ △ パセリ □ クリームポタージュ ○ とうにゅう コンソメ しおこしょう ○ ポテトとおこめの ささみカツ □ だいずあぶら △ ブロッコリー △ きゃべつ △ にんじん △ とうもろこし □ さとう しょうゆ みりん	□ ごはん ○ もちむぎせいばく ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ こんやく △ 青ねぎ ○ とりにく □ サラダあぶら ○ かまぼこ ○ たまご ○ あぶらあげ けずりぶし □ さとう しょうゆ みりん □ でんぶん ○ きゃべつ入り ひらつくね △ きゅうり ○ わかめ △ もやし □ さとう しょうゆ こめず	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ ○ とうふ ○ こうやどうふ ○ わかめ けずりぶし ○ みそ ○ だいずとごぼうの ミンチカツ □ だいずあぶら ウスターソース とんかつソース トマトケチャップ □ さとう △ きゃべつ △ にんじん △ きゅうり ○ かつおぶし □ さとう しょうゆ みりん
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質

	28日(火)	30日(木)
こんだて	コッペパン ぎゅうにゅう 小中)ミルメークココア 野菜たっぷりスープ ドライカレー ポテトサラダ	黒糖パン ぎゅうにゅう ほうれん草とたまごのスープ ハンバーグのたまねぎソース きゃべつのおかか和え
	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう □ ミルメークココア △ たまねぎ/きゃべつ △ にんじん/パセリ △ とうもろこし ○ とうふ ○ ポークウィンナー コンソメ しょうゆ しおこしょう ○ とりにく/ぶたにく しょうが/にんにく りょうりしゅ □ サラダあぶら △ たまねぎ/にんじん ○ だいず △ トマト □ キスカレー(甘口) カレー/ウスターソース とりがらスープ/しおこしょう □ じゃがいも しお △ きゅうり/にんじん △ えだまめ □ ごまドレッシング	□ コッペパン □ くるぎとう ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ ほうれん草 □ じゃがいも △ えのきだけ ○ たまご コンソメ しょうゆ しおこしょう □ でんぶん ○ ハンバーグ(幼) ○ ハンバーグ(小中) △ ソテーオニオン にんにく □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ △ きゃべつ △ にんじん △ とうもろこし ○ まぐろあぶらづけ しそドレッシング
	アレルギー物質	アレルギー物質

元気いっぱいの新1年生を迎え、新年度の学校給食が始まります。学校給食は、学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友達と一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、食文化を学ぶ機会になっています。

本年度もご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



### 給食当番の身支度

髪の毛が出ないように帽子をかぶろう

マスクをきちんとつけよう



つめは短く切っておこう

石けんを使って手を洗おう

清潔な白衣を着よう

ハンカチを持とう

給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

### 家庭とつながる学校給食

今日の給食について話そう

献立表を、ご家庭内の見やすい場所にはって、その日の給食について、ぜひ毎日話題にしてください。また、給食は栄養バランスを考えてつくられています。主食・主菜・副菜がそろっているので、ご家庭での食事の参考にもなりますよ。

献立表には、給食で使用している食材を書いています。学校で初めて食べてアレルギー症状が出てはいけないので、食べたことがない食材がないように、ご確認をお願いします。

**食物アレルギーの原因食物**

全年齢において食物アレルギーの原因食物として多いのは「鶏卵」、「牛乳」、「小麦」です。また、幼児期は、「魚卵」、「ピーナッツ」、学童期は、「甲殻類」、「果物」、「魚類」などが新たな原因になっています。

**食物アレルギーの原因として多い食物**

鶏卵 牛乳 小麦

**新規発症例で多い食物**

幼児期 学童期

魚卵 ピーナッツ 甲殻類 果物 魚類

### 今月の福崎町産野菜

きゃべつ

○赤の食品・体をつくるもの(たんぱく質・むきしつ) □黄の食品・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・体の調子をとのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 I：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 働：いか ら：いくら 乳：オレンジ

加：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 苳：もも 芋：やまいも り：りんご ぜ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦