



4月の献立表



2026年 甲斐市立竜王北中学校

日	献立名	赤の食品		緑の食品		黄色の食品		備考
		血・肉になるもの		体の調子を整えるもの		熱・力になるもの		
		1群 <small>(魚・肉・卵・大豆・大豆製品)</small>	2群 <small>(牛乳・乳製品・小魚・海藻)</small>	3群 <small>(緑黄色野菜)</small>	4群 <small>(その他の野菜・果物)</small>	5群 <small>(米・パン・麺・芋・砂糖)</small>	6群 <small>(油)</small>	
4/10 (金)	*ほうとうの日献立*			南瓜				
	かぼちゃほうとう	豚肉 油揚げ みそ		人参 小松菜	しめじ しいたけ ねぎ	ほうとう		
	牛乳		牛乳					
	大豆の磯和え	大豆 ちくわ	あおのり			砂糖 薩摩芋 かたくり粉	油	
	インゲンのごま酢和え	ハム		いんげん 人参	コーン キャベツ	砂糖	ごま ごま油	
	ヨーグルト		ヨーグルト					
13 (月)	*入学・進級お祝い献立*							
	お赤飯	小豆				米 餅米	ごま	
	ジョア		ジョア					
	チキンカツ	鶏肉 たまご				パン粉 小麦粉	油	
	千草和え	錦糸卵	わかめ	ほうれん草 人参	キャベツ	砂糖	ごま油	
	お祝いすまし汁	はんぺん		人参 小松菜	しいたけ えのきたけ			
	お祝いケーキ					いちごケーキ		
14 (火)	桜ちらし寿司	たまご	のり	人参 さやえんどう	桜 かんぴょう	米 砂糖		4/15 はおみゆ き祭り
	牛乳		牛乳					
	にしんの西京焼き	にしん みそ				砂糖		
	菜の花とじゃが芋のわさび和え	ベーコン		人参 菜の花	コーン わさび	じゃが芋	ごま	
	豆腐のすまし汁	豆腐		人参 小松菜	しめじ 椎茸			
	マンゴゼリープリン		牛乳			マンゴゼリーの素	ホイップクリーム	
16 (木)	食パン キャラメルクリーム					食パン キャラメルクリーム		
	牛乳		牛乳					
	鱈の香草焼き	鱈			にんにく パセリ		オリーブオイル	
	マカロニサラダ	ハム		人参	胡瓜 コーン	マカロニ	ごまドレッシング	
	レタスのスープ	ウインナー		小松菜 人参	レタス 玉ねぎ			
	ゼリーボンチ				レモン果汁 いちご	加糖ゼリー 苺ゼリー 砂糖		
17 (金)	*食育の日献立~インド料理~*							今年度は、世界 の料理を 実施しま す。
	麦ご飯					米 麦		
	飲むヨーグルト		ヨーグルト					
	バターチキンカレー	鶏肉	ヨーグルト	大塚人参	ニンニク 生姜 玉ねぎ	じゃが芋	バター カレールー	
			牛乳 スキムミルク	赤坂とまと	りんご		生クリーム	
	ビーンズサラダ	大豆 ミックス ハム	わかめ	枝豆	コーン 胡瓜		ごま	
	しゅわしゅわボンチ				みかん 黄桃 林檎 洋なし	サイダーゼリー サイダー		
21 (火)	麦ご飯					米 麦		
	牛乳		牛乳					
	鯖のねぎみそ焼き	鯖 みそ		葉ねぎ	しょうが	砂糖	ごま油	
	甘辛とり大根	鶏肉		人参	生姜 大根 ねぎ	砂糖 かたくり粉	ごま油	
	かきたま汁	卵 豆腐		小松菜 人参	椎茸	かたくり粉		
	アセロラゼリー					アセロラゼリー		
23 (木)	麦ご飯					米 麦		
	牛乳		牛乳					
	和風メンチカツ	鰯 鶏肉 大豆 みそ 卵	牛乳 ひじき	人参	生姜 ニンニク 玉ねぎ ごぼう	砂糖 パン粉	油	
	ツナサラダ	ツナ		人参	コーン キャベツ 胡瓜		ごま イタリアンレタス	
	ねぎの味噌汁	油揚げ みそ		小松菜	ねぎ			
	日向夏				日向夏			
24 (金)	牛丼	ワインビーフ		人参 さやえんどう	玉ねぎ しらたき 椎茸 生姜	米 麦 砂糖		
	牛乳		牛乳					
	野菜の昆布和え		こんぶ	人参	キャベツ 胡瓜		ごま ごま油	
	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐 みそ	わかめ	人参				
		蜂蜜レモンゼリー					蜂蜜レモンゼリー	

27 (月)	二色丼	豚肉 大豆 炒り卵		人参	ニンニク 生姜 グリーンピース	米 麦 砂糖	油
	牛乳		牛乳				
	薩摩芋とじゃこの甘辛に	大豆	じゃこ			薩摩芋 砂糖 かたくり粉	油
	キムチスープ	豆腐 みそ		人参	白菜キムチ漬け コーン ねぎ		
	黒糖ピーンズ	大豆				黒糖	
28 (火)	コーンマヨトースト			パセリ	コーン	食パン	マヨネーズ
	牛乳		牛乳				
	ポークピーンズ	豚肉 大豆 ミックスピーンズ		人参 赤坂とまほ	ニンニク 生姜 玉ねぎ グリーンピース	薩摩芋	オリーブオイル
	コンソメスープ	ベーコン		人参 小松菜	レタス	マカロニ	
	白玉ボンチ				みかん パイン	白玉 苺ゼリー カルダジュース	
30 (木)	わかめご飯		わかめ			米 麦	
	牛乳		牛乳				
	鮭の塩焼き	鮭					
	春の肉じゃが	豚肉		人参 さやえんどう	玉ねぎ 白滝 筍 椎茸	砂糖 じゃが芋	
	豆腐の味噌汁	豆腐 油揚げ みそ		人参 小松菜	ねぎ		
	いよかん				いよかん		

※献立は都合により変更する場合があります。

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。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っております。1年間、よろしくお願い致します。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人の労りに支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、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、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

