


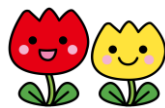
4がつ よていこんだてひょう



2026年4月 甲斐市立玉幡小学校

ひ	行事食	こんだてめい	牛乳	しょくひんのなまえとそのはたらき			ひとくちメモ
				あかのなかま (ちやほねになる)	みどりのなかま (からだのちようしをととのえる)	きいろのなかま (ねつやちからのもとなる)	
10 金		わかめごはん	○	わかめ		こめ むぎ	今日から、今年度の給食が始まります。給食は、児童のみなさんの体をつくり、健康をたもつために大切な食事です。また、様々な食材や料理に触れる学びの場です。毎日の給食を楽しみながら、味わってください。
		とりにくごぼうのあまからあげ		とりにく	ごぼう えだまめ	かたくりこ あぶら さとう	
		ちくさあえ		たまご	もやし ほうれんそう キャベツ にんじん	さとう ごまあぶら	
		あおさのみそしる		にほし とうふ みそ あおさ	たまねぎ えのきたけ ねぎ		
		チーズ		チーズ			
13 月		むぎごはん	○			こめ むぎ	今日の主菜のヤンニョムチキンは、揚げた鶏肉に、ヤンニョムだれを絡めた料理です。ヤンニョムとは、コチュジャンなどを入れた韓国の合わせ調味料です。
		ヤンニョムチキン		とりにく	にんにく	かたくりこ あぶら さとう ごま	
		はるさめサラダ		たまご とりにく	はるさめ キャベツ きゅうり にんじん	さとう ごまあぶら	
		たまごスープ		かにかまぼこ たまご	たまねぎ にんじん にら	かたくりこ	
		かわちばんかん			かわちばんかん		
14 火		ミルクパン	○			パン	今日から1年生の給食が始まります。小学校の給食では、美味しく、体に良い食べ物がたくさん出ます。よく味わって食べてください。
		ハンバーグ		ぎゅうにく ぶたにく たまご なまクリーム	たまねぎ しょうが にんにく トマト	パンこ さとう	
		ポテトサラダ		ハム	きゅうり にんじん とうもろこし	じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	
		ジュリアンヌスープ		いとかまぼこ	たまねぎ えのきたけ にんじん キャベツ こまつな		
15 水		むぎごはん	○			こめ むぎ	秋ごろに種をまいて、春に収穫するキャベツを春キャベツといいますが。春キャベツは、冬のキャベツに比べて巻きがやわらかく、みずみずしく、香りやふんわりとした歯ごたえを楽しめるのが特徴です。
		さけのいそマヨネーズやき		さけ あおのり	たまねぎ	ノンエッグマヨネーズ	
		にくじゃが		ぶたにく	にんじん たまねぎ しらたき グリンピース	あぶら じゃがいも さとう	
		キャベツのみそしる		にほし あぶらあげ みそ	えのきたけ にんじん キャベツ ねぎ		
16 木		セルフホットドック	○	ウインナー		パン 	ホットドッグの名前は、胸が長い犬の「ダックスフンド」に形が似ていることが由来といわれています。パンにソーセージをはさんだ形を眺めていると、ダックスフンドに見えてきませんか？
		イタリアンサラダ			キャベツ カリフラワー きゅうり にんじん	マカロニ ドレッシング	
		クリームシチュー		とりにく ぎゅうにゅう スキムミルク	にんにく たまねぎ にんじん しめじ えだまめ	あぶら じゃがいも ホワイトルウ コーンスープのもと	
17 金		カレーライス	○	ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご	こめ むぎ あぶら じゃがいも カレールウ	給食のカレーが美味しいのは、大きな釜でたくさん作ることで、うま味がよく混ざるからです。また、りんごやケチャップ、ソースなどの隠し味を使っているのも美味しさの秘密です。
		かいそうサラダ		いとかまぼこ わかめ つのまたくきわかめ こんぶ わかめ	キャベツ きゅうり パプリカ		
		ヨーグルト		ヨーグルト			
20 月		むぎごはん	○			こめ むぎ	つるしゃき和えには、もずく、白滝、きゅうり、糸かまぼこが食材として使われています。白滝は、細長く作ったこんにやくです。白くて細い見た目が滝のように見えることから、この名前が付けました。
		ぶたにくのねぎしおいため		ぶたにく	しょうが にんにく にんじん キャベツ もやし ねぎ ピーマン	あぶら ごまあぶら	
		つるしゃきあえ		もずく いとかまぼこ	しらたき きゅうり	さとう ごまあぶら	
		とうふとわかめのみそしる		にほし あぶらあげ とうふ みそ わかめ	たまねぎ		

※行事や食材の都合などにより、献立内容が変更になることがあります。



4がつ よていこんだてひょう



2026年4月 甲斐市立玉幡小学校

ひ	行事食	こんだてめい	牛乳	しょくひんのなまえとそのはたらき			ひとくちメモ		
				あかのなかま (ちやほねになる)	みどりのなかま (からだのちょうしをととのえる)	きいろのなかま (ねつやちからのもとになる)			
21	火	入学進級お祝い給食	○	こどもパン			パン	今日は、入学・進級お祝い給食です。新しい学年に慣れてきた頃でしょうか。慌ただしい4月ですが、給食の時間はゆっくりと心落ち着ける時間を過ごしてほしいと思います。	
				とりにくのチーズやき	とりにく チーズ	にんにく パセリ			
				パンネのカレーソテー	ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン	オリーブオイル パンネ		
				ポトフ	とりにく	たまねぎ にんじん キャベツ	じゃがいも		
				プリン	ぎゅうにゅう		さとう		
22	水		○	むぎごはん			こめ むぎ	さわらは、漢字で魚へんに春と書き、春を代表する魚として知られています。成長するにつれて名前が変わる「出世魚」で、関西では縁起のよい魚とされています。やわらかい身と上品な味わいが特徴で、春の食卓にぴったりの魚です。	
				さわらのさいきょうやき	さわら みそ				さとう
				やさいのごまあえ	かにかまぼこ	キャベツ もやし きゅうり にんじん	ごま		
				さわにわん	かつおぶし ぶたにく	しいたけ にんじん たけのこ えのきたけ ねぎ	かたくりこ		
23	木		○	しょうゆラーメン	ぶたにく なると わかめ	にんにく しょうが とうもろこし にんじん メンマ もやし ねぎ	ちゅうかめん あぶら	しゅうまいは、点心と呼ばれる中華料理の1つです。点心は、間食や軽食として食べる料理のことで、肉まんや春巻き、小籠包など様々な種類があります。	
				しゅうまい	とりにく ぶたにく たまご	たまねぎ	こむぎこ さとう		
				ブロッコリーのちゅうかさラダ	ツナ	ブロッコリー きゅうり にんじん きくらげ			
				とうにゅうドーナツ	たまご とうにゅう		こむぎこ さとう かたくりこ		
24	金	日本全国味めぐり給食 ～徳島県～						月に1回、「日本全国味めぐり給食」と題して、都道府県の郷土料理や特産品を使った献立を出しています。今月は、徳島県の給食です。すだちは、徳島県でとても多く栽培されている果物です。また、「うずしお汁」は「なると」を鳴門海峡のうずしおに見立てました。	
		むぎごはん				こめ むぎ			
		とりにくのごまみそやき	とりにく みそ	しょうが		ごま さとう			
		れんこんサラダ	ひじき	れんこん きゅうり とうもろこし にんじん	ドレッシング ノンエッグマヨネーズ				
		うずしお汁	かつおぶし なると	にんじん しいたけ だいこん えのきたけ ねぎ	そうめん				
		すだちゼリー		すだち		さとう			
27	月		○	ぎゅうどん	こうしゅうワインビーフ	しょうが たまねぎ にんじん しらたき しめじ	こめ むぎ あぶら さとう	「磯香和え」は、のりを使った和え物です。のりには、うま味成分が多く含まれているため、和え物をより一層美味しくしてくれます。	
				いそかあえ	のり	もやし はくさい ほうれんそう にんじん	ノンエッグマヨネーズ さとう		
				なめこのみそしる	にほし とうふ みそ	なめこ ねぎ			
28	火		○	シュガートースト			パン バター さとう	今日のスープには、かぶが入っています。かぶは、春と秋の1年に2回旬を迎えます。生で食べると大根のようなシャキシャキとした食感ですが、加熱すると柔らかく甘くなるのが特徴です。	
				ポークチャップ	ぶたにく	たまねぎ			あぶら さとう かたくりこ
				かぶのスープ	ウインナー	たまねぎ しめじ にんじん かぶ			
				バナナ		バナナ			
30	木		○	こぎつねごはん	とりにく あぶらあげ	にんじん えだまめ	こめ むぎ あぶら さとう	日本では昔から、きつねの好物が油揚げと言われ、油揚げを使った料理に「きつね」という名前が付けられます。今日の混ぜご飯には、ひき肉と油揚げがたくさん入っているので、「こぎつねごはん」と名付けました。	
				いかのレモンソース	いか	レモン			かたくりこ あぶら さとう
				おかかあえ	かまぼこ かつおぶし	キャベツ もやし ほうれんそう にんじん	さとう		
				じゃがいものみそしる	にほし みそ	たまねぎ にんじん しめじ ねぎ	じゃがいも		