

令和8年度 4月予定献立表 ☆給食のきまりを覚えよう☆

船橋市立八木が台北小学校

| 日 | 曜 | 牛乳 | 献立名 | | 体を作る仲間 | 熱や力の元になる仲間 | 体の調子を整える仲間 | エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量 |
|----|---|----|-------------------------|--|--|--|--|-----------------------------------|
| | | | 主食 | おかずめい | | | | |
| 10 | 金 | ○ | 2年生から6年生 給食開始 粟の花風ご飯 | ちくわの二色揚げ(青のり、ゆかり) おひたし 豚汁 いちご | ぎゅうにゅう とりにく ちくわ あおのり いとけずり ぶたにく なまあげ みそ | こめ あぶら でんぶ さとう こめこ こんにやく じゃがいも | しょうが とうもろこし なはな こまつな あやし こんにんじん はくさい ほうれんそう みずな もやし ごぼう だいこん ねぎ しめじ いちご | 603kcal 25.9g 19.3g 1.9g |
| 13 | 月 | ○ | ご飯 | 麻婆大根 まわかれとじゃこの和えもの さつまいもと豆のおやき オレンジ | ぎゅうにゅう ぶたにく みそ マメプラス レンズまめ なまあげ ちりめんじゃこ くきわかめ いんげんまめ とうにゅう | こめ あぶら でんぶ さとう こまあぶら ラーゆ さつまいも こめこ | しょうが にんにく えのき だいこん たまねぎ ねぎ にら にんじん ほうれんそう キャベツ きゅうり もやし オレンジ | 621kcal 23.1g 17.0g 1.9g |
| 14 | 火 | ○ | 1年生 給食開始 チキンカレーライス | ツナサラダ パンとみかんのゼリー | ぎゅうにゅう とりにく ツナ レンズまめ チーズ わかめ | こめ あぶら じゃがいも さとう パター はくりきこ こま | たまねぎ しょうが にんにく にんじん マッシュルーム キャベツ きゅうり こまつな とうもろこし パイナップル みかん | 639kcal 23.1g 17.9g 1.7g |
| 15 | 水 | ○ | テーブルロール | 豆腐のハンバーグ コーンポテトサラダ ウィンナーとレンズ豆のスープ パナナ | ぎゅうにゅう とうふ とりにく ぶたにく マメプラス だいず ウィンナー レンズまめ | パン あぶら パンこ さとう しゅがいの エッグクアマヨネーズ オリーブオイル | たまねぎ にんじん きゅうり さとう とうもろこし こまつな はくさい パナナ マッシュルーム | 631kcal 26.2g 24.1g 2.0g |
| 16 | 木 | ○ | ご飯 | ぼろの竜田揚げ こまみそ酢和え 肉じゃが 甘夏みかん | ぎゅうにゅう ぼろ ハム みそ ぶたにく | こめ でんぶ あぶら さとう こまあぶら さとう しらたき じゃがいも | しょうが キャベツ こまつな にんじん もやし たまねぎ さやいんげん あまなつみかん | 643kcal 27.9g 19.5g 1.6g |
| 17 | 金 | ○ | ご飯 | 八宝菜 わかめの中華サラダ 黒糖大豆 グレープフルーツ | ぎゅうにゅう ぶたにく いか わかめ あぶらあげ だいず | こめ あぶら でんぶ さとう こまあぶら こま こんにやく くらざとう ラーゆ | しょうが にんにく きくらげ ねぎ しじみ ツナサイ だいこん たまねぎ しんじん はくさい キャベツ みずな グレープフルーツ | 603kcal 26.2g 21.0g 1.6g |
| 20 | 月 | ○ | 【カミカミデー】 わかめご飯 | ししゃもの南蛮漬け わかめ海苔和え 実だくさんみそ汁 甘夏みかん | ぎゅうにゅう わかめ ししゃも ハム いとけずり ぶたにく わかめ あぶらあげ とうふ みそ | こめ でんぶ あぶら さとう こまあぶら | たまねぎ ねぎ あかピーマン キャベツ こまつな だいこん にんじん もやし えのき かすのは かつお はんぺん あまなつみかん | 602kcal 24.6g 22.5g 2.0g |
| 21 | 火 | ○ | ご飯 | 鶏肉のみそ焼き まわかれのごまナムル 白玉もち入り粥スープ オレンジ | ぎゅうにゅう とりにく みそ くきわかめ ツナ たまこ なるこ | こめ あぶら さとう さとう こまあぶら ラーゆ しらたまもち でんぶ | しょうが にんにく ねぎ きゅうり だいこん こまつな にんじん えのき たまねぎ はくさい オレンジ | 621kcal 25.5g 18.8g 1.8g |
| 22 | 水 | ○ | シュガートースト | 豚肉と豆のトマト煮 キャベツとかぶのサラダ パイナップル | ぎゅうにゅう いんげんまめ だいず レンズまめ ハム ぶたにく | パン グラニューとう あぶら マーガリン じゃがいも さとう | たまねぎ しょうが にんにく にんじん マッシュルーム トマト さやいんげん キャベツ かぶのは かす きゅうり とうもろこし ほうれんそう パイナップル | 631kcal 25.7g 23.6g 1.9g |
| 23 | 木 | ○ | 【ペロリンピックの白】 たけのこご飯 | いなだの生姜照り焼き 白菜と鶏肉のごま酢和え じゃがいもと大根のみそ汁 河内晩柑 | ぎゅうにゅう あぶらあげ いなだ とりにく わかめ みそ | こめ さとう こまあぶら こま じゃがいも | たけのこ にんじん しょうが こまつな はくさい もやし えのき だいこん たまねぎ ねぎ かわらばんかん | 608kcal 28.9g 20.9g 2.1g |
| 24 | 金 | ○ | ご飯 | 豆腐のオイスター煮 海藻こんにやくサラダ さつまいもと大豆の揚げ煮 | ぎゅうにゅう とうふ わかめ ぶたにく ツナ だいず | こめ あぶら こまあぶら さとう でんぶ こんにやく ラーゆ さつまいも はちみつ | しょうが きくらげ たけのこ たまねぎ にんじんサイ にら にんじん はくさい キャベツ きゅうり とうもろこし みずな | 643kcal 26.9g 21.5g 1.7g |
| 27 | 月 | ○ | ご飯 | さばの香味醤油だれかけ 納豆和え 根菜のごま汁 河内晩柑 | ぎゅうにゅう さば なとう いとけずり とりにく みそ なまあげ | こめ こまあぶら でんぶ さとう こんにやく あぶら さとう こま | しょうが にんにく たまねぎ りんご キャベツ こまつな にら にんじん もやし だいこん ねぎ しめじ れんこん かわらばんかん | 649kcal 28.3g 27.9g 1.9g |
| 28 | 火 | ○ | 【しあわせにんじんの白】 カレーピラフ | ポテトオムレツ コーンじゃこサラダ 米粉マカロニとわかめスープ パナナ | ぎゅうにゅう とりにく たまご ぶたにく とうにゅう わかめ ちりめんじゃこ ウィンナー | こめ あぶら さとう じゃがいも パンこ このマカロニ | しょうが にんにく たまねぎ にんじん ピーマン パセリ マッシュルーム とうもろこし キャベツ きゅうり だいこん ほうれんそう かすのは かつお はくさい しめじ パナナ | 620kcal 26.2g 20.2g 2.0g |
| 29 | 水 | | 給 食 の 日 | | | | | |
| 30 | 木 | ○ | ご飯 | レバーとじゃがいものお粥 油揚げと野菜の甘酢和え もずくと豆腐の汁もの オレンジ | ぎゅうにゅう ぶたレバー みそ あぶらあげ もずく とうふ とりにく | こめ でんぶ じゃがいも あぶら こま さとう こまあぶら ラーゆ | しょうが えだまめ きゅうり こまつな にんじん はくさい もやし えのき だいこん ねぎ オレンジ | 621kcal 25.9g 20.1g 1.9g |

*仕入れの都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

今月の船橋産の旬の食材を食べる日は「だいこん」、「ぼろ(白身魚)」です。だいこんは13日(月)麻婆大根、ぼろは16日(木)竜田揚げに使用します。
今月の船橋産の小松菜を食べる日は21日(火)です。まわかれのごまナムルに船橋産の小松菜を使用します。

★「ペロリンピックの白」は残さず食べよう! きれいに片付けよう! が目標の日です。

<保護者の方へ>

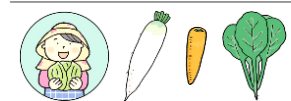
- (1)給食当番になった週の金曜日には、白衣・ぼうし・袋を持ち帰りますので、洗濯・ほころびの繕いをお願いします。
洗濯をした白衣・ぼうし・袋は、アイロンかけをして、月曜日に忘れずに持たせてください。
- (2)長期欠席する場合の給食費の還付手続きについて
連続して3日以上休む場合に限り、届け出を受けた日の翌日から4日目以降(休日等を除く)が給食費の還付対象となります。
還付に関する手続きは、次のようになりますのでよろしくお願い致します。

- ①連続して3日以上学校を休むことになり、給食費の還付を希望する場合は、欠席期間を直接事務室にご連絡ください。(047-447-2465)
- *この連絡を受けた日の翌日から4日目以降(休日等を除く)が給食費の還付対象となります。
- ②登校後、「欠食届」を配付しますので、必要事項を記入後、担任までご提出ください。



給食当番を担当する週は、「マスク」の準備をお願いします。

船橋産の旬の食材を食べる日



船橋市では、地域や地場産物への理解を深め、「ふるさと船橋」への思いを育むことを目的に、毎月「船橋産の旬の食材を食べる日」を設定しています。
旬の食材のおいしさや地場産物の豊富さ、生産者の方への感謝の気持ちなどを感じられるよう、発信しています。
☆船橋市の農産物は、主にハウスで栽培されるため、一般的な「旬」と一致しない場合があります。

ご入学・ご進級
おめでとうございます

