

2026年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしよう

日	曜日	献立名	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		小学校	中学校
			1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	エネルギー (kcal)	エネルギー (kcal)
			魚 肉 卵 豆 豆制品	牛乳 乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物 きのこと	米 パン めん いも 砂糖	油脂 種実	たんぱく質 (g)	たんぱく質 (g)
10	金	ご飯					《こめ》		585	748
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		ポロニアステーキ	とりにく ぶたにく				でんぷん さとう	ラード あぶら		
		春キャベツのサラダ			にんじん	《キャベツ》 とうもろこし		ドレッシング		
		かぶのコンソメスープ	ぶたにく		にんじん パセリ	かぶ たまねぎ	じゃがいも あぶら	21.5	27.4	
13	月	ご飯					《こめ》		592	748
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		春巻	ぶたにく		にんじん いら	《キャベツ》 もやし エリンギ	でんぷん さとう こむぎこ みずあめ	こまあぶら あぶら		
		ハンサンスー	ハム			《きゅうり》 とうもろこし	はるさめ さとう	こまあぶら		
		チンゲンサイと豆腐の中華スープ	ベーコン 《とうふ》		にんじん 《チンゲンサイ》 もやし ほししいたけ	でんぷん	あぶら	19.2	22.5	
14	火	小麦入り米粉ロールパン					《こむぎいりこめこロールパン》		628	780
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		じゃがいもとウイナーのソウマイだめ	ウイナー		にんじん ピーマン		じゃがいも	あぶら		
		みかんゼリー和え				ナタデココ パインアップル もも				
		《みかんゼリー》			みかん	さとう		23.7	29.1	
		ミネストローネ	とりにく		にんじん パセリ トマト	《だいこん》 たまねぎ 《キャベツ》		あぶら		
15	水	赤飯	しゅんをあじわう日				《こめ》 《もちこめ》 あずき		603	772
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		ハンバーグのおろしがけ	とりにく ぶたにく			《たまねぎ》 だいこん	でんぷん さとう	あぶら		
		なのはな和え			なのはな にんじん	とうもろこし	さとう			
		桜のすまし汁	かまぼこ 《とうふ》		にんじん 《みつば》	だけめこ 《ほくさい》 えのきだけ ほししいたけ		26.1	31.7	
		*お祝いデザート	とうにゅう			いちご	さとう みずあめ			
16	木	ご飯					《こめ》		600	748
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		焼き肉丼の具	ぶたにく		ピーマン	たまねぎ エリンギ だんだく しょうが	さとう でんぷん	あぶら		
		ほうれんそうのツナ和え	まぐろフレーク		《ほうれんそう》 にんじん		さとう			
		具汁	とりにく だいすペースト 《とうふ》 ミックスみそ		にんじん	《だいこん》 ねぎ しょうが	さといも	あぶら	28.4	34.3
17	金	ご飯	ただしい はしづかいの日				《こめ》		634	774
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		厚揚げのそぼろあんかけ	だいす とりにく				さとう でんぷん	あぶら		
		肉じゃが	ぶたにく		にんじん さやいんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも さとう	あぶら		
		即席和え				《きゅうり》 だいこん	さとう	23.8	27.4	
20	月	ご飯	だしをあじわう日				《こめ》		629	797
		牛乳	ほねにきを つけてね		《ぎゅうにゅう》					
		さわらの天ぷら	さわら				こむぎこ でんぷん	あぶら		
		シャキシャキ和え	ささみフレーク		みずな	《れんこん》		ドレッシング		
		湯葉のすまし汁	《とうふ》 ゆば		にんじん はねぎ	《ほくさい》 えのきだけ ほししいたけ		24.8	29.6	
21	火	りんごパン				りんご	パン		764	853
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		焼きフランクフルト	ぶたにく				さとう	ラード あぶら		
		コロコロのり塩ポテト		あおさ			じゃがいも	あぶら		
		コーンポタージュ	とりにく とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	ホワイトルウ	あぶら	25.3	27.7
22	水	ご飯					《こめ》		627	764
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		てりとり	とりにく			しょうが	さとう でんぷん	あぶら		
		はくさいの赤しそ和え			しそ	《はくさい》 もやし				
		かきたま汁	《たまご》 かまぼこ		にんじん はねぎ	えのきだけ ほししいたけ	でんぷん	28.8	32.8	
23	木	わかめご飯	「まごわやさしい」 こんだて		わかめ		《こめ》		587	748
		牛乳	ほねも たべられるよ		《ぎゅうにゅう》					
		にしんの甘露煮	にしん			しょうが	さとう			
		いんげんのごま和え			さやいんげん		さとう	こま		
		ぶた汁	ぶたにく 《とうふ》 あぶらあげ あかみそ		にんじん	ごぼう 《だいこん》 ねぎ えのきだけ こんにゃく	さといも	あぶら	23.1	29.2
24	金	中華めん					《ちゅうかめん》		607	749
		牛乳		《ぎゅうにゅう》						
		しょうゆラーメン(汁)	ぶたにく なると		にんじん いら	もやし とうもろこし		あぶら		
		揚げギョーザ(小2・中3)	ぶたにく			キャベツ たまねぎ にんにく	さとう こむぎこ	こまあぶら あぶら		
		切干しだいごんの中華和え	ハム		《ほうれんそう》	《きりほしだいごん》	さとう	こまあぶら	24.7	30.6

毎月19日は「食育の日」です。
食について、家族でも話し合っ
てみましょう！



2026年4月分 学校給食献立予定表



準備や後片付けをきちんとしよう

日	献立名	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		小学校	中学校
		1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	エネルギー (kcal)	エネルギー (kcal)
		魚 肉 卵 豆 豆製品	牛乳 乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物 きのこ	米 パン めん いも 砂糖	油脂 種実	たんぱく質 (g)	たんぱく質 (g)
27月	ご飯					《こめ》		597	747
	牛乳		《ぎゅうにゅう》						
	キャベツ入りつくね	とりにく かつおぶし			キャベツ しょうが	でんぷん さとう	ブード あぶら		
	ひじきのいため煮	まぐろフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	あぶら		
28火	ご飯					《こめ》		654	814
	牛乳		《ぎゅうにゅう》						
	ポテトコロッケ	《ぶたにく》 ぎゅうにく		にんじん パセリ	《たまねぎ》	じゃがいも パンこ さとう こむぎこ	あぶら		
	こまつなのささみ和え	ささみフレーク		こまつな		さとう			
30木	ご飯					《こめ》		628	800
	牛乳		《ぎゅうにゅう》						
	チキンカレー	とりにく		にんじん 《トマト》	たまねぎ	じゃがいも カレールウ	あぶら		
	たらりのクリスピーフライ	たら			とうもろこし パプリカ にんにく	さとう でんぷん	あぶら		
	ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	22.9	28.5

○ *印の空袋等は業者が回収します。

○ 《 》の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

○ 10日、15日、17日、23日、27日は、アレルギー(えび・かに・小麦・卵・乳)を含まない献立です。

○ すべての食材には、くるみ・そば・落花生を使用していません。

○ 都合により、献立が変更になる場合があります。

学校給食における「くるみ」の取扱いについて

2026年4月から、「そば・落花生」に加え、「くるみ」も
一宮市の学校給食で使用しないこととなりました。

★保護者の方へ★

★ご入学・ご進級おめでとうございます★

夢と希望いっぱい胸を膨らませ、新年度がスタートします。子どもたちの健やかな成長を支えるため、学校給食共同調理場では、安全安心な給食を提供できるように心がけていきます。また、学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。

★学校給食献立予定表について★

- ①料理ごとに、使用する食材を6つの食品群に分けて記載します。
- ②1日の給食で摂取できる栄養量(エネルギーとたんぱく質)を記載します。
- ③一宮市の学校給食では毎月、「まごわやさしい献立」「だしを味わう日」「旬を味わう日」「正しいはしづかいの日」の4つのねらいをもった献立を提供しており、実施日には献立のねらいを記載します。



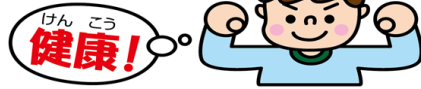
給食を通して学び、身に付けたいこと《食育の視点》

食事の重要性



食事の大切さ、食事の喜び、楽しさを
知る。

心身の健康



望ましい栄養や食事のとり方を知り、自分
で管理していく力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識や情報に基づいて、品質や安全
性を判断できる力を身に付ける。

感謝の心



食べ物に感謝の心を持つ。

社会性



食事マナーや食事を通じて、豊かな人間関
係を作る。

食文化



地域の産物、食文化、歴史を知り、尊重
する心を持つ。

一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。ご家庭でも給食の味を再現してみてください。

