

4月 予定献立表



令和8年度

石狩市学校給食センター
TEL: 0133-62-8015

☆ 予定献立表について ☆

- ・牛乳(お茶)は、毎日つきます。
- ・太字は石狩産食材を示しています。
- ・使用している海藻類はえび・かにの生息地で採取されたものです。
- ・そばは提供していませんが、使用している麺は一部そばを取り扱った工場で製造されています。
- ・小学校のエネルギー(kcal)は、3・4年生のものを表示しています。
- ・都合により献立が変更になる場合があります。

献立名	食 材		
	熱やエネルギーのもと(黄)	からだ(肉・骨)をつくる(赤)	からだの調子を整える(緑)
8日(水) ピリ辛焼き肉丼 もずくスープ コーンのつまみ揚げ	ごはん きび糖・ごま油 片栗粉 砂糖・片栗粉・植物油	豚肉・みそ たら・全卵	玉ねぎ・人参・もやし ピーマン・切干大根 生姜・にんにく・筍 人参・チンゲン菜 長ねぎ コーン・玉ねぎ
9日(木) 丸パン ABCマカロニ スープ チキンカツソース ツナマヨサラダ 【中】ももゼリー	丸パン マカロニ 植物油・パン粉 小麦粉 卵抜きマヨネーズ きび糖 砂糖	ウインナー とり肉 まぐろ・みそ キャベツ・人参・コーン 桃果汁	玉ねぎ・人参・白菜
10日(金) ごはん とりつみれみそ汁 ほっけの照り焼き 肉じゃが	ごはん 砂糖 きび糖・じゃがいも 植物油	とり団子・油揚げ みそ ほっけ 豚肉	大根・人参・長ねぎ 玉ねぎ・人参・白滝
13日(月) ごはん 春雨入りマーボー豆腐 焼きバオバオ もやしの中華あえ	ごはん きび糖・春雨・片栗粉 植物油 砂糖・コーンスターチ・豚脂 小麦粉・小麦でん粉 きび糖・ごま油・ごま	豆腐・豚肉・大豆・みそ 豚肉・大豆粉 とり肉	生姜・にんにく・人参 長ねぎ キャベツ・長ねぎ こんにゃく粉・生姜 もやし・きゅうり 人参
14日(火) チキントマトスパゲティ 星のコロッケ 枝豆サラダ	スパゲティ 小麦粉・植物油 じゃがいも・砂糖・豚脂 パン粉・小麦粉・片栗粉 コーンフラワー・植物油 玉ねぎドレッシング	とり肉 とり肉・豚肉	セロリ・玉ねぎ・人参 しめじ・トマト・生姜 にんにく・パセリ 玉ねぎ 枝豆・キャベツ・人参
15日(水) イエスクリーン米 すき焼き煮 さばの塩焼き 三色ごまあえ	イエスクリーン米 きび糖・植物油	豚肉・豆腐・高野豆腐 さば みそ	人参・玉ねぎ・長ねぎ 白滝・白菜 小松菜・もやし・人参
16日(木) スライスパン 大根とベーコンのスープ 照り焼きハンバーグ マカロニグラタン	スライスパン パン粉・水あめ・砂糖 植物油 マカロニ・米粉・バター パン粉・植物油	ベーコン とり肉 とり肉・牛乳・チーズ	大根・玉ねぎ・人参 パセリ 玉ねぎ・りんご 玉ねぎ・パセリ
20日(月) ポークカレー ミニトマト	ごはん じゃがいも・バター	豚肉・粉乳・チーズ	玉ねぎ・人参・トマト 生姜・にんにく・りんご レモン・レーズン ミニトマト

献立名	食 材		
	熱やエネルギーのもと(黄)	からだ(肉・骨)をつくる(赤)	からだの調子を整える(緑)
21日(火) しょうゆラーメン 春巻 ごまきゅうり	ラーメン 植物油 小麦粉・植物油・豚脂 砂糖・粉あめ・片栗粉 米粉・春雨 ごま・ごま油	豚肉・わかめ 豚肉	人参・白菜・もやし チンゲン菜・生姜 長ねぎ・にんにく・筍 人参・玉ねぎ・生姜 キャベツ・干椎茸 きゅうり
22日(水) わかめごはん 豆腐と小松菜の味噌汁 和風きんぴら 包み焼き 大根のそぼろ煮	ごはん 豆腐・みそ・油揚げ 砂糖・ぶどう糖 ごま・ごま油 きび糖・植物油	わかめ とり肉・豆腐 ゼラチン とり肉	小松菜・人参・長ねぎ 玉ねぎ・生姜・人参 ごぼう 大根・干椎茸・生姜 枝豆・筍
23日(木) 横割りパン ポトフ チーズハンカツ コールスローサラダ	横割りパン じゃがいも パン粉・小麦粉・砂糖 豚脂・植物油・ぶどう糖 コールスロードレッシング	ウインナー とり肉・チーズ・豚肉 とり肉	玉ねぎ・かぶ・人参 セロリ・パセリ 玉ねぎ キャベツ・きゅうり 人参
24日(金) ごはん ためき汁 いわしのみそ煮 炒め納豆	ごはん 砂糖 きび糖・植物油	さつま揚げ・油揚げ みそ 豚肉・納豆	人参・長ねぎ・えのき こんにゃく 玉ねぎ・人参・ピーマン
27日(月) イエスクリーン米 豚汁 とりのごま照り焼き キャベツの塩昆布あえ 【中】のりふりかけ	イエスクリーン米 じゃがいも パン粉・植物油・ごま ぶどう糖・砂糖 ごま油 砂糖・ごま	豚肉・豆腐・みそ とり肉 塩昆布 のり	人参・大根・こんにゃく 長ねぎ・ごぼう・玉ねぎ 生姜 キャベツ・人参・きゅうり
28日(火) 五目うどん ちくわのカレー揚げ れんこんのみそマヨあえ 豆乳プリン	うどん きび糖 小麦粉・米粉・植物油 卵抜きマヨネーズ きび糖 水あめ・砂糖・植物油	豚肉・豆腐・みそ とり肉・油揚げ とつと ちくわ とり肉・みそ	人参・しめじ・長ねぎ れんこん・コーン 人参
30日(水) ミルクコッペ クリームシチュー ケチャップ肉団子 イタリアンサラダ	ミルクコッペ じゃがいも・バター 米粉 パン粉・豚脂・ごま油 植物油・砂糖 イタリアンドレッシング	ベーコン・とり肉 粉乳・チーズ・牛乳 とり肉・豚肉	玉ねぎ・人参・しめじ パセリ 玉ねぎ・生姜 きゅうり・キャベツ 人参

ミニトマトや団子、魚の骨は気をつけて食べましょう

元気の合い言葉
早起き
朝ごはん

早く起きると、朝ごはんがおいしく、しっかり食べられるよ！
いっぱい食べて元気に過ごそう

石狩市学校給食センター

学校給食における食物アレルギー対応について

石狩市学校給食センターでは、食物アレルギー等を持つ児童生徒に通常の献立の他に、アレルゲンを記した明示献立表の配付及び牛乳代替として麦茶提供を行っておりますが、これらに加えて、「卵除去食」及び「卵・乳及び乳製品を使用した加工食品の代替食」を提供しています。

これらのアレルギー対応を希望される場合は、「食物アレルギー等に関する調査票」や医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要になりますので、学校へご相談いたします。

中学校・後期課程の1回目の給食費口座振替は6月1日(月)です。