



4月学校給食献立表



< めあて >

令和8年度

水巻町立小学校

ひょうちび	こんだて		< きいろ >	< あか >	< みどり >	エネルギー (補助)	ひとくちメモ	
	主食	牛乳	おもにエネルギーのもとになるもの	おもにからだをつくるもとになるもの	おもにからだのちょうしをとのえるもとになるもの			
9 木	しよくパン		ドライカレーサンド ジャーマンスープ スライスチーズ	パン あぶら こむぎこ じゃがいも	ぎゅうにゅう チーズ ぶたにく ぎゅうにく だいた ベーコン	にんじん たまねぎ にんにく エリンギ パセリ セロリ	605	新しい学年での初めての給食が始まります。みんなで協力して、準備、後片付けをしましょう。
10 金	にゅうがくしき							
13 月	むぎごはん		おやかごんぶり ごまあえ	★こめ さとう むぎ ごま	ぎゅうにゅう かまぼこ とりにく たまご	たまねぎ ねぎ しいたけ こまつな キャベツ にんじん もやし	594	今日の献立は、どんぶりです。食べやすい献立(こんだて)ですが、よくかんで食べましょう。
14 火	てづくり♡こんだて		てづくりシューマイ(2こ) コーンといんげんのソテー やさいスープ	パン あぶら でんぶん しゅうまいのかわ	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	キャベツ しろねぎ ねぎ コーン しいたけ しょうが にんじん パセリ さやいんげん しめじ たまねぎ	555	今日のシューマイは、1個1個調理員さんが、具を皮でつつみ、むして作りました。味わって食べましょう。
15 水	むぎごはん		さばのにつけ きんぴらごぼう しんたまねぎのみそしる	★こめ むぎ さとう あぶら ふ	ぎゅうにゅう さば わかめ みそ ぶたにく あつあげ	しょうが れんこん にんじん ごぼう えだまめ しんたまねぎ えのきたけ	640	新玉ねぎは、ふつうの玉ねぎと比べて、やわらかく、甘いのが特徴(とくちょう)です。みそ汁に使っています。
16 木	キャロットパン (ちいさめ)		とりとだいたのあげからめ ワンタンスープ	パン ワンタン こむぎこ でんぶん あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく だいた	きくらげ もやし にんじん たまねぎ とうみょう	651	大豆は小さな粒ですが、栄養がたくさんふくまれています。畑の肉とも言われています。
17 金	むぎごはん		チキンカレー フルーツあわせ	★こめ むぎ じゃがいも こむぎこ バター あぶら	ぎゅうにゅう とりにく	たまねぎ にんじん にんにく しょうが りんご みかん(かんづめ) もも(かんづめ) パイン(かんづめ)	642	今日から1年生の給食が始まります。手をきれいに洗って、給食時間をむかえましょう。
20 月	むぎごはん		マーボーどうふ バンサンスー	★こめ むぎ でんぶん あぶら ごまあぶら はるさめ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ やきぶた	しいたけ にんにく しろねぎ しょうが たまねぎ ねぎ きゅうり もやし にんじん	560	マーボーどうふは、大人気の献立(こんだて)の1つです。給食では、辛味をおさえて作っています。
21 火	コッペパン		クリームシチュー ハムサラダ	パン さとう じゃがいも こむぎこ バター あぶら	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ハム	にんじん たまねぎ パセリ きゅうり キャベツ レモン	570	シチューのルーは、調理員さんの手作りです。小麦粉とバターをねって作ります。
22 水	むぎごはん		とりのからあげ きりぼしだいこんのいために すましじる	こめ むぎ こむぎこ でんぶん あぶら さとう	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく とうふ あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん えだまめ しいたけ えのきたけ かいわれ	603	からあげは、1つ1つ衣をつけて、油であげています。大人気の給食の1つです。
23 木	コッペパン (ちいさめ)		スパゲティミートソース こまつなのソテー	パン スパゲティ あぶら	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく ベーコン	にんじん たまねぎ トマト こまつな キャベツ にんにく	587	パンを食べるときは、口に入れないようにしましょう。牛乳やおかずといっしょに、よくかんで食べましょう。
24 金	むぎごはん		ぶたにくじゃが おかかあえ	★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし	こんにやく にんじん たまねぎ さやいんげん キャベツ きゅうり	570	「おかか」とは「かつおぶし」のことです。今日は、あえものにかつおぶしを入れています。
27 月	ゆかりごはん (すくなめ)		きつねうどん やさしいため	★こめ うどん あぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ とりにく ぶたにく	あかしそ しめじ ねぎ キャベツ もやし にんじん とうみょう	595	正しいはしのもち方ができていますか? 「はし」を上手に使って、きれいに食べましょう。
28 火	しよくパン		ツナポテトサラダサンド ミネストローネ	パン マヨネーズ じゃがいも さとう あぶら マカロニ	ぎゅうにゅう ツナ ベーコン	キャベツ きゅうり たまねぎ セロリ にんじん パセリ トマト	548	今日は、パンにツナポテトサラダをはさんで食べましょう。落とさないように、気をつけましょう。
29 水	しょうわのひ							
30 木	むぎごはん		ぶたにくのしょうがやさしいため (でかにんにくのめいり) かきたまじる	★こめ むぎ あぶら さとう でんぶん	ぎゅうにゅう かまぼこ ぶたにく たまご とうふ わかめ	しょうが ★でかにんにくのめ にんじん たまねぎ えのきたけ キャベツ	586	野菜炒めに、でかにんにくの芽を使っています。でかにんにくは、水巻町の特産品(とくさんひん)です。

○給食費についてお知らせ

4月から給食費(小学校は5,100円)が無償化されるため保護者負担はありません。
 なお、給食調理委託などの学校給食の運営に関する費用の一部に、「防衛省の特定
 防衛施設周辺整備調整交付金事業」を活用しています。



防衛省
(調整交付金事業)

○1年生の給食開始は、17日(金)からです。

○吉田小、杵小は、28日歓迎遠足のため給食中止です。

学校給食は子どもたちの健康と成長を考えて、献立を作成します。
 今年度の水巻町の献立は、白尾(猪熊小)と鴻上(伊左座小)が作成します。
 よろしく願いたします。



献立は水巻町のホームページでも公開しています。
 ぜひ、ご覧ください。

水巻町学校給食

検索

※ ★こめは、遠賀郡産の「夢つくし」を使っています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ マヨネーズは、「卵不使用」のものを使用します。