



4月 中学校給食献立表



令和8年度

水巻町中学校給食センター

日	曜	献立		主な材料と体内での働き						エネルギー kcal
				主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		
				1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物	5群 穀類・芋類・砂糖	6群 油脂	
8	水	麦ごはん	鶏肉のジャポネソースがけ ○ コールスローサラダ ほうれん草のスープ	鶏肉 ハム ウインナー	牛乳 ひじき	人参 ほうれん草	玉ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり コーン 大根 しめじ	米 麦 砂糖	マヨネーズ	788
9	木	入学式								
10	金	白ごはん	鶏のから揚げ(2個) ○ 切干大根の炒め煮 若竹汁	鶏肉 豚肉 油揚げ 豆腐 かまぼこ	牛乳	人参 いんげん かいわれ大根	切干大根 椎茸 たけのこ	米 小麦粉 でん粉 砂糖	菜種油	812
13	月	【ボークカレーライス】 麦ごはん	ボークカレー ○ 白玉フルーツポンチ	豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく しょうが みかん パイン 黄桃	米 麦 じゃが芋 小麦粉 白玉もち	菜種油 バター	859
14	火	ミルククレーセントロール	スパゲティナポリタン ○ オニオンマリネ	豚肉 ウインナー ハム	牛乳	人参 ビーマン トマト パプリカ	玉ねぎ にんにく きゅうり レモン	ミルクパン スパゲティ 砂糖	菜種油	766
15	水	麦ごはん	さばの生姜煮 ○ 野菜のごま昆布和え 豆腐とわかめのみそ汁	さば 豆腐 みそ	牛乳 昆布 わかめ	人参	しょうが キャベツ きゅうり 玉ねぎ しめじ	米 麦 砂糖	ごま	783
16	木	《手作り愛情献立》 キャロットパン	手作りベーコンポテトオムレツ ○ きのこのソテー アルファベットミネストローネ	ベーコン 鶏卵 ウインナー 鶏肉	牛乳 チーズ	パセリ 人参 トマト	玉ねぎ キャベツ えのきたけ エリンギ セロリー	キャロットパン じゃが芋	菜種油	766
17	金	麦ごはん	酢豚 ○ 中華春雨スープ	豚肉 鶏肉	牛乳	人参 ビーマン チンゲン菜	玉ねぎ しょうが 椎茸 もやし きくらげ	米 麦 小麦粉 でん粉 砂糖 春雨	菜種油 ごま油	784
20	月	麦ごはん	鶏肉の塩こうじ焼き ○ 金平ごぼう キャベツのあっさり豚汁	鶏肉 さつま揚げ 豚肉 厚揚げ みそ	牛乳	人参 ねぎ	ごぼう 枝豆 こんにゃく 玉ねぎ キャベツ もやし	米 麦 砂糖	菜種油 ごま	769
21	火	コッペパン	クリームシチュー ○ ツナサラダ 一食あまおういちごジャム	鶏肉 ツナ	牛乳 チーズ	人参 パセリ	玉ねぎ キャベツ きゅうり レモン	パン じゃが芋 小麦粉 砂糖	菜種油 バター いちごジャム	740
22	水	わかめごはん	きつねうどん ○ 野菜炒め 一食いりこ	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 豚肉	牛乳 わかめ いりこ	パプリカ いんげん	白ねぎ 玉ねぎ キャベツ コーン	米 うどん 麺 砂糖	菜種油	723
23	木	コッペパン	ホキのビザソース焼き ○ マヨネーズサラダ 小松菜のスープ 一食マーガリン	ホキ 焼豚 鶏肉	牛乳 チーズ	ピーマン 人参 小松菜	玉ねぎ マッシュルーム キャベツ きゅうり えのきたけ	パン	菜種油 マヨネーズ マーガリン	701
24	金	【親子丼】 麦ごはん	親子丼の具 ○ 春野菜のレモン和え	鶏肉 鶏卵 かまぼこ ハム	牛乳	人参 アスパラガス	玉ねぎ 白ねぎ 椎茸 しめじ キャベツ きゅうり レモン	米 麦 砂糖	菜種油	768
27	月	麦ごはん	高野豆腐と新じゃがいもの煮物 ○ 春雨の酢の物 手作りしそひじきふりかけ	鶏肉 高野豆腐 焼豚	牛乳 ひじき	人参 いんげん 赤しそ	玉ねぎ 椎茸 きゅうり もやし	米 麦 じゃが芋 砂糖 春雨 砂糖	菜種油	775
28	火	食パン	チリコンカン ○ 野菜スープ 一食スライスチーズ	牛肉 豚肉 大豆 ウインナー	牛乳 チーズ	人参 トマト ほうれん草	玉ねぎ にんにく キャベツ エリンギ	パン 小麦粉 砂糖	菜種油	730
29	水	昭和の日								
30	木	麦ごはん	鶏肉のバーベキューソース ○ アーモンドサラダ 中華コンスープ	鶏肉 ツナ 豚肉	牛乳	パプリカ 人参 豆苗	にんにく りんご レモン キャベツ きゅうり 玉ねぎ コーン 椎茸	米 麦 小麦粉 でん粉 砂糖	菜種油 アーモンド ごま油	833



1年間を通して水巻町特産の「水巻のでかにんにく」や「でかにんにくみそ」を使った料理も登場します。



給食費 今年度より給食費の引き落としはありません

※給食のマヨネーズは卵を使用していません。
※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※献立表は水巻町のホームページでも公開しています。

1学期の給食が始まります。

水巻町中学校給食センターでは、生徒一人ひとりの体と心の成長を支えるために、衛生面に十分配慮し、安心安全でおいしい給食を提供していきます。

また、学校給食には望ましい食習慣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。



水巻町中学校給食センター
水巻町下二東三丁目14-2 ☎201-8900