

# 令和8年 4月予定献立表

※天候などの場合により、献立・食材を変更する場合があります。  
※アレルギーのある児童・生徒は詳細献立表の確認をお願いします。



ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願ひ致します。

赤の食品: 血や肉、骨をつくる  
黄の食品: 動カ力や体温となる  
緑の食品: 体の調子を整える

本部町立学校給食センター  
電話: 0980(48)2213

<p>こんだて</p>	<p>【本部町産食材】</p> <p>粉かつお もずく シークワサー果汁</p> <p>給食では、本部町産や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p>	<p>7(火)</p> <p>始業式</p>	<p>8(水)</p> <p>欠食 各幼・各小1年 本中1年・伊中1年</p> <p>きゅうかつサラダ クワアソースハンバーグ バーガーパン クラムチャウダー</p> <p>入学式 進級おめでとう献立</p>	<p>9(木)</p> <p>欠食 各幼稚園</p> <p>豆腐チョコケーキ ごはん 春野菜カレー</p> <p>入園式 入学お祝い献立</p>	<p>10(金)</p> <p>スイートポテト ナポリタン コールスロ-サラダ</p> <p>入園お祝い献立</p>
<p>こんだて</p>	<p>13(月)</p> <p>オレンジ タクライス丼(ごはん)</p> <p>ゆし豆腐汁</p>	<p>14(火)</p> <p>野菜の春巻き キムチ炒飯</p> <p>こんにゃくのピリ辛炒め</p>	<p>15(水)</p> <p>豆乳チョコクリーム ツナ卵サンド</p> <p>なかよしパン ポトフ</p>	<p>16(木)</p> <p>せん切りイリチー 魚の天ぷら</p> <p>ごはん アーサ汁</p> <p>毎月第3木曜日(琉球料理の日) サングワチサンニ千にちひんで</p>	<p>17(金)</p> <p>欠食 伊豆味小</p> <p>バナナ 味噌ラーメン</p> <p>じゃが芋の中華サラダ</p>
<p>こんだて</p>	<p>20(月)</p> <p>パインカステラ もずく丼(ごはん)</p> <p>スーナー</p> <p>4月第3日曜日 もずくの日</p>	<p>21(火)</p> <p>しらすたまご焼き ピラフ</p> <p>じゃが芋とアロコ-のチ-</p>	<p>22(水)</p> <p>アスパラソテー マカロニグラタン</p> <p>コッペパン ミネストローネ</p>	<p>23(木)</p> <p>金平ごぼう サバの生姜焼き</p> <p>ごはん みそ汁</p>	<p>24(金)</p> <p>きびなごのシークワサーがけ 沖縄風焼きそば</p> <p>大根とささみの生姜あえ</p>
<p>こんだて</p>	<p>27(月)</p> <p>ごま菓子 麻婆豆腐丼(ごはん)</p> <p>春雨スープ</p>	<p>28(火)</p> <p>欠食 上本部小 上本部幼(牛乳あり)</p> <p>魚の花巻焼き 菜の花ごはん</p> <p>根菜のみそ煮</p>	<p>29(水)</p> <p>昭和の日</p>	<p>30(木) 本部小 欠食</p> <p>ミミガーのピーナツ和え 紅カマボコ</p> <p>ごはん とり汁</p>	<p>もずくの無償提供</p> <p>20(月)の給食では、もずくの日になみ本部漁協さんより頂いたもずくを使用し「もずく丼」を提供します。</p> <p>給食をお楽しみに♪</p>

## 学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康に良い食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

### 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

- 髪の毛が出ていませんか?
- マスクから鼻と口が出ていませんか?
- 給食着は清潔ですか?
- 爪は短く切っていますか?
- 手をきれいに洗いましたか?
- 体調は悪くないですか?

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。

汁物は底からよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けます。

トングを使うときは、料理が崩れないように優しく盛り付けます。

令和8年4月 詳細献立表(アレルギー用)

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及びその他21品目について表示しています。

		表示義務(特定原材料) 8品目		その他 21品目			
		卵 乳 小麦 落花生(ピーナッツ) えび そば かに くるみ		あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ 鮭 さば セラチン 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 松茸 もも 山芋 りんご ごま カシューナッツ アーモンド			
<p>《よく使用する調味料・食材アレルギー一覧》</p> <p>①しょうゆ(小麦 大豆) ②酢・特濃酢(小麦) ③豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆) ④マーガリン(乳 大豆) ⑤バター(乳)</p> <p>⑥ツナ(大豆) ⑦卵抜きマヨネーズ(大豆) ⑧ごま油(ごま) ⑨鶏だし骨(鶏肉 卵) ⑩豚だし骨(豚肉) ⑪チキンブイヨン(鶏肉) ⑫ポークブイヨン(豚肉 鶏肉) ⑬料理酒(小麦)</p> <p>※ 揚げ油(大豆)は、揚げ物に数回使用しています。 ※ 魚そうめん・煮干しだして使用している魚類は、えび・かにを食べています。</p> <p>※ 海藻類、のり、もずく、チリメン、あさりの漁場にはえび、かに類が生息しています。 ※ 天候・材料の都合により、献立を変更する場合があります。</p>							
日	曜日	牛乳	献立名	(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもにエネルギーのもとになる食品	調味料
8	水	☑	バーガーパン クラムチャウダー ケチャップソースハンバーグ きゃべつサラダ	あさり 鶏肉 牛乳 白花生 白インゲン豆 ミートハンバーグ(大豆 鶏 豚) 生クリーム(乳)	バーガーパン(小麦 乳 大豆) じゃが芋 油 小麦粉 マーガリン 三温糖 マーガリン	人参 玉葱 玉葱 マッシュルーム	ケチャップ イオン ケチャップ マース こしょう バセリ デミグラスソース(小麦粉 牛 大豆 豚) ケチャップ ウスターソース 赤ワイン 酢 こしょう マース
9	木	☑	ごはん 春野菜カレー 豆腐チョコケーキ	鶏肉 白インゲン豆 豆腐 豆腐	じゃが芋 油 小麦粉 だん粉 ココア 三温糖 油	玉葱 人参 エリンギ アスパラ	豚だし骨 おろしニンニク カレー粉(小麦 牛 鶏 大豆) マドラスカレー(小麦 りんご) ウスター ソース ベーキングパウダー
10	金	☑	ナポリタン スイートポテト コールスローサラダ	無塩漬ベーコン(豚 大豆) 無塩漬ウィンナー(豚) 生クリーム(乳) 牛乳	マーガリン(小麦) 油 さつまいも 三温糖 マーガリン アーモンド 卵抜きマヨネーズ 三温糖	人参 玉葱 ビーマン きゃべつ 胡瓜 人参 コーン スイートレリッシュ レモン果汁	おろしニンニク ケチャップ トマトソース ウスターソース マース こしょう 酢 こしょう
13	月	☑	ごはん ゆし豆腐汁 タコライス丼【肉】 タコライス丼【チーズ野菜】 オレンジ	ゆし豆腐 味噌 豚肉 豚ベーコン 牛肉 大豆 チーズ(乳)	米 油 三温糖	青葱 人参 玉葱 ビーマン きゃべつ オレンジ	かつお節 おろしニンニク 赤ワイン ケチャップ ウスターソース ビ ザソース(大豆 りんご) トマトビュレ 醤油 バ ナナ ケチャップ マース
14	火	☑	キムチ炒飯 野菜の春巻き こんにゃくのピリ辛炒め	鶏卵 豚肉 NKR野菜の春巻き(ごま 大豆 小麦 鶏) 豚肉	米 麦 加ゆみ米 油 ごま油 油 ごま油 三温糖	人参 玉葱 たけのこ 青葱 白菜 小松菜 小麦 りんご 大豆 さば こんにゃく 人参 ニンニクの芽	キムチ(りんご 大豆) 醤油 マース こしょう おろしニンニク おろし生姜 醤油 みりん 豆板醤
15	水	☑	なかよしパン ポトフ ツナ卵サンド 豆乳チョコクリーム	なかよしパン(小麦 乳 大豆) ミニカレウイナ(豚 鶏) ツナ 鶏卵 豆乳	じゃが芋 油 卵抜きマヨネーズ 三温糖 ココア 三温糖 コンスターチ チョコチップ(乳 大豆)	大根 人参 玉葱 きゃべつ ブロッコリー 胡瓜 スイートレリッシュ	ココア粉末(大豆 牛) 醤油 マース こしょう こしょう
16	木	☑	ごはん アーサ汁 魚の天ぷら せん切りイリチー	あおさ 豆腐 ホキ 豚肉	米 小麦粉 だん粉 コーンスターチ 油 油	人参 玉葱 ニンニクの芽 切干大根 人参 こんにゃく	かつお節 醤油 マース ベーキングパウダー マース 醤油 マース かつお節
17	金	☑	味噌ラーメン【麺】 味噌ラーメン【汁具】 じゃが芋の中華サラダ バナナ	豚肉 味噌 ブレスラム(乳 大豆 豚)	中華麺(小麦 大豆) ごま油 三温糖 ごま油 じゃが芋 三温糖 ごま油	もやし きゃべつ 人参 長葱 木くらげ コ ン 胡瓜 人参 バナナ	醤油 料理酒 おろしニンニク 豚だし骨 マース こしょう 醤油 酢 マスタード
20	月	☑	ごはん もずく丼 パインカステラ スーナー	米 もずく 豚肉 大豆 鶏卵 牛乳 豆腐 ツナ 味噌	米 油 三温糖 だん粉 小麦粉 ケキミックス(小麦 乳 大豆) マーガ リン グラニュー糖 三温糖	人参 玉葱 ニンニクの芽 レーズン バイ缶 ほうれん草 小松菜	おろしニンニク 醤油 みりん 豆板醤 マース こ しょう ポークイオン ベーキングパウダー 醤油
21	火	☑	ピラフ しらす卵焼き じゃが芋とブロッコリーのソテー	ベーコン(乳 卵 豚 大豆) 鶏卵 しらす 豚肉	米 加ゆみ米 麦 油 マーガリン 湿麩(小麦) じゃが芋 油	あお豆 しめじ マッシュルーム 人参 玉葱 コ ン 小松菜 玉葱 人参 玉葱 人参 ブロッコリー カリフラワー	おろしニンニク マース こしょう ポークイ オン マース こしょう 醤油 かつお節 ガーリックパウダー 醤油 マース こしょう
22	水	☑	コッペパン ミネストローネ マカロニグラタン アスパラソテー	鶏肉 無塩漬ベーコン(豚 大豆) 大豆 鶏肉 えび チーズ(乳) 牛乳 ツナ	コッペパン(小麦 乳 大豆) じゃが芋 油 マカロニ(小麦) マーガリン 小麦粉 油	玉葱 人参 きゃべつ トマト缶 玉葱 アスパラ きゃべつ コーン エリンギ	豚だし骨 マース こしょう おろしニンニク マース こしょう 醤油 マース こしょう
23	木	☑	ごはん みそ汁 サバの生姜焼き 金平ごぼう	豆腐 味噌 さば 豚肉 チキアギ(大豆)	米 じゃが芋 三温糖 ごま油 三温糖 ごま油	人参 小松菜 エキ茸 生姜 ごぼう 人参 こんにゃく	かつお節 醤油 みりん 醤油 みりん 七味唐辛子(ごま) マース
24	金	☑	沖縄風焼きそば きびなごのツクワサーブ 大根とささみの生姜あえ	豚肉 チキアギ(大豆) きびなご ササミ	沖縄そば(小麦 大豆) 油 小麦粉 だん粉 油 ごま 三温糖 ごま油	人参 きゃべつ もやし ニラ 椎茸 シークワサーブ果汁 大根 胡瓜	醤油 マース こしょう マース 酢 醤油 おろし生姜
27	月	☑	ごはん 春雨スープ 麻婆豆腐 ごま菓子	鶏肉 豆腐 豚肉 大豆 味噌	米 春雨 ごま油 三温糖 だん粉 マーガリン マッシュルーム アーモンド ごま コーンフレーク	冬瓜 人参 人参 菜 玉葱 ニラ 木くらげ 生姜	豚だし骨 かつお節 醤油 マース こしょう おろしニンニク かつお節 醤油 コシジャン(大豆)
28	火	☑	菜の花ごはん 魚の花園焼き 根菜のみそ煮	鶏卵 ホキ チーズ(乳) がんも(ごま 大豆) 味噌	米 麦 油 三温糖 ごま 卵抜きマヨネーズ 三温糖 じゃが芋 三温糖	菜の花 からし菜 ほうれん草 赤ビーマン 黄ビーマン 大根 人参 ごぼう 蓮根 インゲン	醤油 みりん マース 白ワイン こしょう ポークイオン 醤油 みりん
30	木	☑	ごはん とり汁 紅かまぼこ ミニガアのピーナッツ和え	鶏肉 昆布 紅かまぼこ ミニガア 味噌	米 ピーナッツバター(ピーナッツ 大豆) 三温糖	パパイア 人参 小松菜 大根 胡瓜	かつお節 マース 醤油 酢



給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。  
献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。