



[令和8年]

4月 中学校献立表



今月の給食目標

給食の準備をきちんとしよう

半田市学校給食センター

日	曜	除去食対応献立	献立名	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		エネルギー kcal
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
10	金		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	824
		★さば銀紙焼き	さば みそ					さとう こめこ		
		切干大根の甘酢和え	ハム		にんじん	きりぼしだいこん きゅうり キャベツ		さとう		
		肉じゃが	ぶたにく さつまあげ		にんじん	たまねぎ こんにやく グリーンピース		じゃがいも さとう		
13	月		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	803
		★知多牛コロツケ	ぎゅうにく			たまねぎ	じゃがいも こめこ パンこ こむぎこ	あぶら		
		ふき入りきんぴらごぼう	ぶたにく		さやいんげん	ふき ごぼう		さとう	あぶら	
		湯葉のすまし汁	ゆば かまぼこ とうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ えのきたけ				
		★一口りんごゼリー(2個)				りんご		さとう		
14	火		ロールパン 牛乳		牛乳				パン	896
		★ごぼう入りつくね(3個)	とりにく ぶたにく だいず			ごぼう たまねぎ		さとう		
		焼きそば	ぶたにく いか ちくわ	あおのり	にんじん	キャベツ しょうが		めん	あぶら	
		オレンジ				オレンジ				
15	水		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	778
		ちくわの米粉磯辺揚げ(3個)	ちくわ	あおのり				こめこ	あぶら	
		しそひじきの和え物		しそひじき	こまつな にんじん	キャベツ				
		大根と豚肉の煮物	ぶたにく なまあげ		にんじん	だいこん えだまめ こんにやく		さとう		
16	木		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ				こめ	707
		★厚焼き卵	たまご							
		たけのこのおかか煮	ぶたにく かつおぶし		にんじん さやいんげん	たけのこ こんにやく		さとう		
		けんちん汁	とりにく とうふ		はねぎ	だいこん ごぼう		さといも だんご		
17	金		麦ごはん 牛乳		牛乳				こめ おおむぎ	757
		ビビンバ(肉)	ぶたにく みそ			にんにく		さとう		
		ビビンバ(ナムル)			こまつな にんじん	だいずもやし		さとう	ごまあぶら	
		もずくスープ	とりにく	もずく	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ しょうが エリンギ はくさい		だんご		
		★いちごヨーグルト		ヨーグルト		いちご				
20	月		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	750
		★チキン竜田揚げ	とりにく					だんご	あぶら	
		ひじきの炒め煮	ぶたにく さつまあげ	ひじき	にんじん さやいんげん			さとう	あぶら	
		玉ねぎのみそ汁	とうふ あぶらあげ みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ えのきたけ				
21	火		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	864
		カレー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ グリーンピース		じゃがいも さとう		
		ハムステーキ	ハム							
		コールスローサラダ				キャベツ たまねぎ とうもろこし			ドレッシング	
		★お祝いデザート	とうにゅう			いちご		さとう		
22	水		クロスロールパン 牛乳		牛乳				パン	832
		トマトスパゲッティ	ベーコン		にんじん トマト パセリ	たまねぎ		スパゲッティ さとう	オリーブあぶら	
		★米粉のホキフライ	ホキ					こめこ	あぶら	
		アスパラサラダ			アスパラガス あかピーマン	きゅうり			ドレッシング	
23	木		ごはん 牛乳		牛乳				こめ	700
		★いわしの梅煮	いわし			うめ		さとう		
		野菜と鶏肉の和え物	とりにく		こまつな	キャベツ		さとう		
		沢煮椀	ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん はねぎ	たけのこ だいこん ごぼう えのきたけ				

◎食べるときは、よくかんで食べましょう。
 ※給食物資の購入都合により、献立の一部を変更することがあります。
 ※献立表にある★は、加工食品を表しています。すべての食材を表記しているものではありません。
 ※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、詳細なアレルギー資料をご確認ください。
 ※給食センターのメールアドレス kyushoku@city.handa.lg.jp
 『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』

半田市のホームページで、給食レシピを紹介しています。ぜひ、ご覧いただき、ご家庭でもお試しください。QRコードを読み込むと、すぐにご覧いただけます。



日	曜	除去食対応献立	献立名	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		エネルギー kcal		
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群			
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実		中学校	
24	金		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		700		
		★しゅうまい(3個)	ぶたにく とりにく だいず たら			たまねぎ	でんぱん こむぎこ					
		ナムル			こまつな にんじん	きりぼしだいこん もやし	さとう					
		中華コーンスープ	とりにく		にんじん はねぎ	とうもろこし たまねぎ たけのこ	でんぱん					
		★乾燥小魚		かたくちいわし			さとう					
27	月		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		773		
		★けんちゃん信田の 野菜あんかけ	とうふ たら あぶらあげ	ひじき	にんじん あかピーマン	たまねぎ	さとう でんぱん	あぶら				
		春雨とひじきの和え物	まぐろ	ひじき	こまつな	もやし	はるさめ さとう	ごま				
		豚汁	ぶたにく みそ		にんじん はねぎ	だいこん えのきたけ	さといも					
28	火		くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		856		
		★ハンバーグの ケチャップソース	ぶたにく とりにく だいず			たまねぎ	さとう					
		春野菜の豆乳スープ	ベーコン とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ とうもろこし エリンギ	じゃがいも					
		★甘夏ゼリーポンチ				あまなつ りんご もも パインアップル	さとう					
30	木		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		831		
		★タラとじゃがいもの から揚げ	タラ				じゃがいも でんぱん	あぶら				
		野菜炒め	ハム		ピーマン あかピーマン	キャベツ もやし	さとう					
		マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ		にんじん いら	たまねぎ しょうが	さとう でんぱん					
									給食回数 14回	基準値 (1食あたり)	中学校	830

入学・進級おめでとうございます

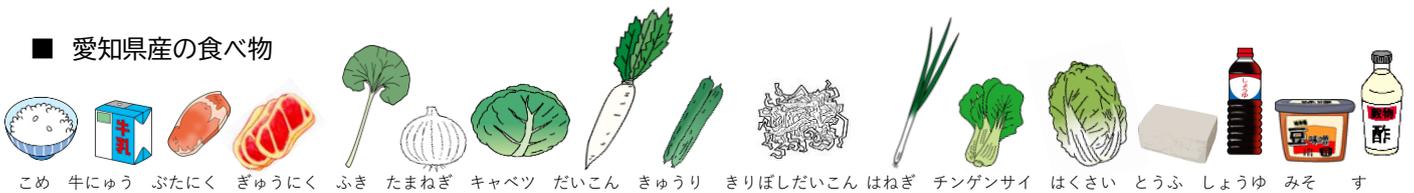
春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食から学べること

- ★健康によい食事のとり方
- ★伝統行事や行事食
- ★日本や世界の食文化
- ★地域の産業
- ★環境への配慮
- ★感謝の心 など



愛知県産の食べ物



◆ 献立表について ◆



- 献立表は毎月tetoruでご家庭へ配信しています。半田市ホームページからも閲覧できます。半田市公式LINEでも「毎日の献立」「献立表」を配信しています。
- 料理に使用する主な食材を、料理ごとに記載しています。
- 献立名にある★マークは加工食品を使用する献立を表記しています。ただし、すべての食材を表記しているものではなく、主な原料を表記しています。
- 各料理の調味料やだし等については記載していません。
- 半田市の学校給食には、そば、落花生、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツを使用しません。

食物アレルギー除去食対応について

半田市では、乳、卵、えび、かきの除去食を提供しています。給食センターより提供可能な除去食を、献立表の除去食対応献立欄に記載します。
* 4月は、給食センターからの除去食はありません。



【記載例】

乳除去食提供の場合→乳
卵除去食提供の場合→卵
えび除去食提供の場合→えび
かに除去食提供の場合→かに

除去食対応献立	こんだてめい
	ごはん 牛乳
	とりにくのからあげ
えび	えびサラダ
卵	かきたまじる