



令和8年

# 4月 給食こんだて表

香春町学校給食センター

毎月19日は  
食育の日

日曜	お知らせ	こんだて			おもな食品			ひとくちメモ
		牛乳	主食など	おかず	黄色の食品 熱や力のもとになる	赤色の食品 血や肉や骨になる	緑色の食品 体の調子をととのえる	
9 木	2~9年 給食開始	○	麦ごはん	みそワタンスープ 焼肉風炒め	米 麦 サラダ油 砂糖 ワタン	牛乳 みそ 豚肉	キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく たけのこ もやし コーン	<b>ご入学・ご進級 おめでとう ございます☆</b> 新しいクラス、新しい友達 …と、希望で胸がいっぱい のことだと思います。 今年度も、安全・安心でお いい給食を提供できる よう、香春町学校給食セ ンター職員一同、力を合わせ てがんばりますので、よろ しくお願いします。
10 金		○	ごはん	いわし団子のすまし汁 彩り野菜とキャベツのミンチカツ ひじきの五目煮	米 サラダ油 砂糖 春雨	牛乳 ひじき 大豆 いわし 天ぷら 豚肉	人参 しいたけ 玉ねぎ 小松菜 えのき	
13 月	入学式							
14 火		○	ごはん	みそけんちん いわし梅煮 小松菜の磯辺和え	米 砂糖 サラダ油	牛乳 いわし のり 鶏肉 豆腐 油揚げ みそ	小松菜 キャベツ 人参 大根 ごぼう しいたけ ねぎ	
15 水		○	ミルクねじりパン	クラムチャウダー ブロッコリーのマヨネーズ和え	パン ノイグ マヨネーズ じゃがいも	牛乳 ハム 鶏肉 あさり チーズ 生クリーム	ブロッコリー 玉ねぎ 人参 とうもろこし グリーンピース	
16 木	1年生 給食開始	○	ごはん	ポークカレー フルーツのヨーグルト和え	米 じゃがいも サラダ油	牛乳 ヨーグルト 豚肉	みかん もも パイン 人参 玉ねぎ にんにく レーズン グリーンピース ナタデココ	
17 金		○	ごはん	マーボー豆腐 鶏ささみのさっぱりサラダ (後期のみ) シュウマイ③	米 砂糖 サラダ油 てんぷん	牛乳 みそ 豚肉 鶏肉 かつお節 豆腐	きゅうり 人参 梅 ねぎ たけのこ 玉ねぎ 生姜 にんにく きくらげ	
20 月		○	たけのこご飯	豆腐のみそ汁 さばの生姜煮	米 砂糖 じゃがいも	牛乳 さば みそ 豆腐 油揚げ	たけのこ 枝豆 しいたけ 人参 玉ねぎ えのき ねぎ	
21 火		○	ごはん	肉じゃが ツナサラダ (後期のみ) 角煮	米 じゃがいも 砂糖 サラダ油 ノイグ マヨネーズ	牛乳 チーズ 豚肉 ツナ	人参 玉ねぎ こんにゃく グリーンピース キャベツ きゅうり	
22 水		○	キャロットパン	チリコンカン ほうれん草オムレツ キャベツとアスパラのソテー	パン マーガリン マカロニ	牛乳 ウインナー 卵 豚肉 レッドキドニー	アスパラガス キャベツ 人参 玉ねぎ セロリ トマト にんにく	
23 木	郷土料理 お祝い献立 大分県	○	ごはん	だんご汁 とり天 かぼす和え	米 サラダ油 砂糖 ずいとん 里芋	牛乳 ツナ みそ 鶏肉	大根 きゅうり かぼす 人参 ごぼう 白菜 ねぎ	
24 金	お祝い献立	○	赤飯	かまぼこのすまし汁 いわしかぼすレモン煮 ブロッコリーの梅おかか和え	赤飯 砂糖	牛乳 いわし かつお節 豆腐 かまぼこ	ブロッコリー 梅 玉ねぎ しいたけ えのき 小松菜	
27 月		○	減量わかめごはん	カレーうどん 県産野菜の卵焼き (後期のみ) 夏みかんゼリー	米 うどん サラダ油	牛乳 わかめ 卵 豚肉 かまぼこ	玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ	
28 火		○	ごはん	厚揚げとじゃがいものみそ汁 さわらフライ きゅうりとわかめの酢の物	米 サラダ油 砂糖 じゃがいも	牛乳 わかめ 鱈 みそ 厚揚げ 白す干	きゅうり 玉ねぎ えのき キャベツ	
30 水		○	麦ごはん	肉団子とキャベツのスープ 芽芽玄米入りつくね あさりと野菜のごまドレッシング和え	米 麦 砂糖 ごま 春雨 サラダ油	牛乳 あさり 鶏肉 しら ぼし 白す干	小松菜 もやし 人参 玉ねぎ キャベツ きくらげ ほうれん草	



\*給食で食べ残したものは、事故防止のため、持ち帰らないようにお願いしています。ご理解とご協力をお願いします。



4月は春の食材がたくさん登場します。**たけのこ(20日たけのこごはん)**は、香春町の採銅所であつたものです。1年で1番おいしいたけのこを食べることが出来ます。他にも、**アスパラガス(22日キャベツとアスパラのソテー)**や**キャベツ(30日肉団子とキャベツのスープ)**、**鯖(28日さわらフライ)**なども、献立に取り入れています。春らしい献立を味わってみてくださいね。



香春・田川でとれる食材～地産地消～

米 小松菜  
玉ねぎ みそ  
キャベツ だいこん  
ねぎ さつまいも  
きゅうり  
アスパラガス

**給食当番は身支度も大切な仕事です**

- ★つめは短く切りましょう
- ★石けんできちんと手洗いをしましょう
- ★マスクをきちんとつけましょう
- ★ぼうしは髪の毛が出ないようにかぶりましょう

**お願い**  
お子さんが白衣などを  
持ち帰った際に洗濯をお願いします。

保護者の方へ

**マスクの準備をお願いします！！**

給食当番は、**マスクをして、配膳をします**。不織布・布の種類は問いませんので、給食当番のときは、**ご家庭から準備をお願いします！！**

材料の割合により、献立が変わることがあります。 ※ ( ) の中の食材は、小袋で別つけです。