



# 4月分学校給食予定献立表

川崎市立菅間第二学校給食センター TEL229-6670

初雁中 城南中 芳野中 東中 南古谷中 高階中

高階西中 寺尾中 砂中 福原中 山田中 特別支援学校

令和8年

日 曜	献 立		主 な 分 類		
			※使用している全ての食品を記載しているわけではございませんのでご了承ください。		
主食・牛乳		おかず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
10 金	ごはん 牛乳	ドレッシング ハヤシライス キャベツとハムのサラダ ヨーグルト	ごはん じゃが芋 油 ルウ ごま ドレッシング	牛乳 豚肉 ハム ヨーグルト	キャベツ 玉ねぎ 人参 ケチャップ
13 月	ごはん 牛乳	ソース チンゲン菜のかき玉汁 入学進級お祝い メンチカツ こうやめしの具 フルーツ杏仁風プリン	ごはん でん粉 砂糖 油 パン粉	牛乳 油揚げ 高野豆腐 なると 豚肉 とり肉 卵 豆乳	ごぼう 玉ねぎ チンゲン菜 人参 れんこん しいたけ 桃
14 火	子どもパン 牛乳	ソース せん切りスープ 豆乳コロッケ ごぼうとツナのサラダパンの具	パン ごま 油 パン粉 ドレッシング	牛乳 まぐろ 豚肉 豆乳	キャベツ きゅうり ごぼう 玉ねぎ 人参 もやし しいたけ
15 水	中華めん 牛乳	もやしラーメン シュガーツイスト揚げパン コーンと枝豆のソテー	中華めん でん粉 グラニュー糖 油 パン	牛乳 豚肉	枝豆 しょうが とうもろこし なら 人参 もやし しいたけ
16 木	コッペパン 牛乳	ケチャップ 春野菜のスープ煮 フランクフルトソーセージ オレンジ	パン 油	牛乳 フランクフルトソーセージ とり肉	かぶ キャベツ 大根 玉ねぎ 人参 にんにく オレンジ ケチャップ
17 金	ごはん 牛乳	お魚ふりかけ 沢煮焼 かぼちゃひき肉フライ かりかりカレー豆	ごはん 砂糖 油 パン粉	牛乳 大豆 かまぼこ 豚肉	ごぼう 大根 人参 みつば しいたけ かぼちゃ
20 月	ナン 牛乳	ホワイトシチュー スラッピージョー オレンジ	パン パン粉 じゃが芋 油 ルウ	牛乳 豚肉 とり肉	玉ねぎ とうもろこし 人参 オレンジ トマトピューレ ケチャップ
21 火	わかめごはん 牛乳	ソース じゃが豚キムチ チキンカツ いちごクレープ	ごはん じゃが芋 砂糖 油 パン粉 米粉	わかめ 牛乳 豚肉 とり肉 豆乳	こんにゃく 玉ねぎ なら 人参 白菜 いちご
22 水	ごはん 牛乳	彩り団子汁 いわしのみぞれ煮 豚肉と大豆の甘辛煮	ごはん じゃが芋 でん粉 砂糖 油	牛乳 大豆 油揚げ 豚肉 とり肉 みそ いわし	小松菜 大根 人参 かぼちゃ
23 木	ごはん 牛乳	ピリ辛すき焼き 厚焼卵 手作りおおかふりかけ	ごはん 砂糖 ごま 油	牛乳 豆腐 ちりめんじゃこ かつお節 豚肉 のり 卵	しらたき ごぼう しょうが 玉ねぎ 人参 にんにく 長ねぎ りんご
24 金	丸パン 牛乳	ABCスープ ハンバーグ 人参村長サラダ	パン マカロニ 砂糖 油	牛乳 まぐろ 豚肉 とり肉	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし 人参 レモン トマトピューレ
27 月	ごはん 牛乳	かぶのみそ汁 さばの塩焼き しゃくし菜ポテト	ごはん じゃが芋 オリーブオイル ドレッシング	牛乳 厚揚げ 豚肉 ハム みそ さば	かぶ 小松菜 人参 しゃくし菜
28 火	ごはん 牛乳	家常豆腐 餃子(2) もやしの中華炒め	ごはん でん粉 砂糖 小麦粉 ごま ごま油	牛乳 厚揚げ 豚肉 みそ	キャベツ しょうが たけのこ とうもろこし 人参 にんにく もやし きくらげ しいたけ
30 木	ごはん 牛乳	米粉めんと水菜のスープ 肉野菜炒め アセロラゼリー	ごはん 米粉 でん粉 油	牛乳 かまぼこ 豚肉 とり肉	キャベツ 水菜 しょうが 玉ねぎ 人参 にんにく もやし しいたけ アセロラ
都合により献立を変更することがあります。				平均栄養量	エネルギー 776 kcal たんぱく質 29.9 g

主な分類欄は、食食用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。

## ご入学・ご進級おめでとうございます

新入生を迎え給食が始まります。今の時期は新入生や進級したみなさんにとって、学校生活のリズムづくりが大切な時期です。給食センターでは、栄養バランスのとれた献立づくりと衛生管理の徹底を図り、みなさんの学校生活をサポートしていきたいと思っています。

### センターマンが中学校の給食をご紹介します

市内にある中学校22校と特別支援学校1校の約9700人分の給食は、「今成学校給食センター」と「菅間第二学校給食センター」で作っています。小学校とは別の栄養士が中学生向けの献立を作成していて、小学校にはないメニューがあったり、同じメニューでも食材や味付けを変えたりしています。お皿やお椀も一回り大きくなり、提供量も多くなります。ぜひ毎日献立表を見て、小学校との違いを見つけてみてください♪



### 「献立作成時のねらい」 春の味覚を味わいながら楽しく食べよう

(春らしい献立を取り入れる)

春野菜のスープ煮やかぶのみそ汁、キャベツとハムのサラダなど春キャベツやかぶの甘みやみずみずしさを感じられる献立を取り入れました。他にも新じゃが芋やオレンジなど旬の青果を味わいながら、楽しい給食時間を過ごしてください。

### 給食レシピ紹介

#### 今月の献立より ★スラッピージョー★

試食会などでよく質問されるメニューをご紹介します

材料(1人分)	作り方
油	①鍋に油をひき、豚ひき肉を炒める
豚ひき肉	②玉葱を入れ炒め、パン粉を加え
玉葱みじん切り	てさらに炒める
パン粉	③調味料を入れ、味をととのえて、
塩	しっかり煮込む
コンソメ顆粒	
中濃ソース	
トマトピューレ	
トマトケチャップ	

『スラッピー』はポロポロ落ちるという意味で、料理の様子を表しています。『ジョー』はこの料理を考えた人の名前とされています。



### 川越産農産物(予定)

チンゲン菜・みつば・きゅうり・かぶ・水菜



今月から牛乳のパッケージが変わりました。美味しい給食の牛乳を飲んでカルシウム貯金をしましょう