



4月分学校給食予定献立表

川越市立今成学校給食センター TEL223-0891

川越第一中 富士見中 野田中 大東中 大東西中 霞ヶ関中

霞ヶ関東中 霞ヶ関西中 川越西中 名細中 鯨井中

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	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
13 月	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 人参 もやし しいたけ
14 火	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
15 水	子どもパン 牛乳	ソース せん切りスープ 豆乳コロケ 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
16 木	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
17 金	ごはん 牛乳	ソース チンゲン菜のかき玉汁 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
20 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
21 火	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
22 水	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
23 木	ごはん 牛乳	お魚ふりかけ 沢煮椀 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
24 金	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	こんにやく 玉ねぎ 人参 白菜 いちご
27 月	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
28 火	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
30 木	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
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、食育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くと思っています。

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♪



センターマン

＜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	適量 ①鍋に油をひき、豚ひき肉を炒める
豚ひき肉	40g ②玉葱を入れ炒め、パン粉を加え
玉葱みじん切り	30g てさらに炒める
パン粉	5g ③調味料を入れ、味をととのえて、
塩	0.13g しっかり煮込む
コンソメ顆粒	0.5g
中濃ソース	2g
トマトピューレ	5g
トマトケチャップ	18g

『スラッピー』はボロボ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

