

4月分予定献立表(Bコース)

(給食回数14回)

令和8年度

久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量(kcal) たんぱく質(g)		
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	小学生	中学生	
10日 (金)	ごはん	牛乳	さわらの香味焼き	さわら	牛乳		生姜	ごはん				
			キムタク炒め	ぶた肉				白菜キムチ、長ねぎ、たくあん	さとう	油	593	789
			えのきのみそ汁	とり肉、豆腐、油揚げ、みそ	かたくちいわし	にんじん		玉ねぎ、こんにゃく、えのきたけ		ごま油	32.3	39.3
13日 (月)	ごはん	牛乳	かれないの甘酢あんかけ	かれない	牛乳			ごはん、さとう、でん粉	油			
			華風和え			にんじん		キャベツ、きゅうり	さとう		572	762
			ワントンスープ	ぶた肉、なると		にんじん		もやし、長ねぎ	ワントンの皮	油、ごま油	25.4	30.9
14日 (火)	わかめごはん 行事食 (入学・進級 おめでとう献立)	牛乳	とり肉のから揚げ	とり肉	牛乳		にんにく、生姜	わかめごはん、でん粉	油			
			五目きんぴら	ぶた肉		にんじん		ごぼう、こんにゃく、枝豆	さとう	ごま油、ごま	698	900
			紅白すまし汁	豆腐、紅白はんぺん		にんじん、小松菜		えのきたけ、大根、干ししいたけ			28.2	34.1
			お祝いクレープ						クレープ			
15日 (水)	ごはん	牛乳	ハンバーグおろしソースかけ	ぶた肉、とり肉	牛乳		玉ねぎ、大根	ごはん、でん粉、さとう				
			ひじきの煮物	さつま揚げ、大豆	ひじき	にんじん		こんにゃく	さとう	油	588	781
			厚揚げのみそ汁	生揚げ、みそ		ほうれん草		玉ねぎ、長ねぎ	じゃがいも		22.4	27.1
16日 (木)	コッペパン 食べて学べる献立 (英語)	牛乳	フランクフルトケチャップソースかけ	フランクフルト	牛乳			コッペパン、さとう				
			マッシュポテト			パセリ		とうもろこし	じゃがいも		609	758
			アルファベットスープ	とり肉		にんじん		玉ねぎ、キャベツ	マカロニ	油	24.9	30.6
17日 (金)	ごはん	牛乳	レバーとポテトのオーロラソース和え	豚レバー	牛乳		生姜、にんにく	ごはん、じゃがいも、さとう、でん粉	油			
			きゅうりのサラダ(和風ドレッシング)			にんじん		とうもろこし、キャベツ、きゅうり	ドレッシング		598	797
			小松菜のみそ汁	豆腐、油揚げ、かまぼこ、みそ		小松菜、にんじん		長ねぎ			21.3	26.3
20日 (月)	中華めん	牛乳	ちくわのから揚げ	ちくわ	牛乳		生姜	中華めん、でん粉、さとう	油			
			中華サラダ(中華ドレッシング)			にんじん		きゅうり、キャベツ	ドレッシング		564	720
			塩ラーメン	ぶた肉、なると		チンゲン菜、にんじん		にんにく、生姜、もやし、長ねぎ、とうもろこし	油		23.7	29.5
21日 (火)	ごはん	牛乳	まぐろカツ甘辛ソースかけ	まぐろ	牛乳		玉ねぎ、生姜	ごはん、パン粉、さとう、小麦粉、でん粉	油			
			キャベツのおかか炒め	ぶた肉、かつお節		にんじん		生姜、キャベツ、玉ねぎ	油		591	814
			せんべい汁	とり肉、豆腐、油揚げ、みそ				大根、長ねぎ	南部せんべい		23.1	29.9
22日 (水)	ごはん	牛乳	豆腐ナゲット	豆腐、いとより、豆乳	牛乳		玉ねぎ	ごはん、さとう、小麦粉、でん粉	油			
			ブロッコリーのサラダ(具だくさん玉ねぎドレッシング)			ブロッコリー		きゅうり、キャベツ、とうもろこし	ドレッシング		658	844
			ポークカレー	ぶた肉	スキムミルク	にんじん、トマト		玉ねぎ、にんにく	じゃがいも	油、カレールウ	20.5	24.2
23日 (木)	メロンパン	牛乳	とり肉のパン粉焼き	とり肉	牛乳	パセリ		メロンパン、パン粉	ノンエッグマヨネーズ			
			野菜と大豆のトマト煮			にんじん、トマト		玉ねぎ、にんにく	さとう	オリーブ油	650	861
			コンソメスープ	ぶた肉、とり肉		にんじん		玉ねぎ、とうもろこし	じゃがいも、でん粉	油	30.0	37.2
			春のゼリー						ゼリー			
24日 (金)	ごはん	牛乳	いわしの生姜煮	いわし	牛乳		生姜	ごはん、さとう				
			さつま揚げの炒め物	さつま揚げ		にんじん		キャベツ、もやし	油		551	752
			とん汁	ぶた肉、豆腐、油揚げ、みそ		にんじん		大根、ごぼう、長ねぎ	じゃがいも	ごま油	24.5	30.0
			のりふりかけ	かつお節	のり	抹茶			でん粉、さとう			
27日 (月)	こどもパン	牛乳	野菜コロケ(ソース)		牛乳	にんじん、いんげん	玉ねぎ、とうもろこし	こどもパン、小麦粉、じゃがいも、パン粉、さとう、でん粉	油			
			フルーツポンチ					りんご、桃、洋なし	ゼリー		638	796
			ミネストローネ	とり肉、ひよこ豆		にんじん、トマト		キャベツ、玉ねぎ		オリーブ油	19.2	23.0
28日 (火)	ごはん	牛乳	えびしゅうまい	えび、たら	牛乳		玉ねぎ	ごはん、パン粉、でん粉、小麦粉、さとう				
			大根のナムル(ナムルドレッシング)			ほうれん草、にんじん		大根	ドレッシング		591	816
			マーボー豆腐	ぶた肉、豆腐、みそ		にんじん		玉ねぎ、長ねぎ、生姜	さとう、でん粉	油、ごま油	23.5	30.3
30日 (木)	地粉うどん	牛乳	たご焼き	タコ	牛乳		キャベツ	地粉うどん、さとう、でん粉、米粉	油			
			ほうれん草のおひたし			ほうれん草、にんじん		もやし			572	706
			肉うどん	ぶた肉、油揚げ		にんじん		玉ねぎ、長ねぎ、しめじ	さとう		22.1	26.7

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。
 ※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細については、詳細献立表・原材料一覧表をご覧ください。
 ※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。
 ※「中>〇〇」は、中学校のみ提供の献立になります。

4月平均栄養摂取量	熱量(kcal)	605	793
	たんぱく質(g)	24.4	29.9



給食だより

4月の目標

「楽しい食事をしよう」



ご入学、ご進級おめでとうございます。久喜市立学校給食センターでは、この給食だよりを通して、学校給食や食育に関する情報をお届けしてまいります。ぜひ、お子さまと一緒にご覧いただき、ご家庭での食育にご活用いただければ幸いです。「子どもたちの笑顔あふれる久喜の学校給食」を目指して安全でおいしい給食を提供してまいりますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

給食のねらい

学校給食は、教育の一環として実施されています。栄養のバランスのとれた食事を友人や先生と一緒に食べることにより、**食事のマナーや食べもの、栄養のこと**などを知り、**豊かな心と丈夫なからだ**を作ることを目指しています。

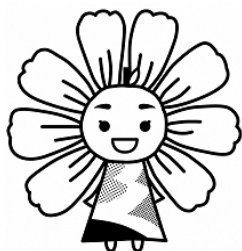
充実した献立

- ① 行事食
- ② 食べて学べる献立
- ③ 特色ある献立

久喜市「給食・食に関する指導」年間計画に基づき、毎月提供します。(コースにより実施日は異なります)

給食写真をブログで公開中!

久喜市のホームページでご覧いただけます。



久喜市立小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

主食

〇ごはん(週3回)

久喜産米を100%使用。
さいたま市にある「埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場」で製造、配送します。

〇パン(週1回)

埼玉県産小麦を一部使用。
市内にある「(有)新井製パン工場」で製造、配送します。

〇めん(週1回)

埼玉県産小麦を一部使用。
行田市にある「(有)まにわ製麺所」で製造、配送します。

副食(主菜、副菜、汁物)

揚げ物、煮物、炒め物、和え物、汁物などバラエティーに富んだ内容で、地場産農産物や旬の食材を積極的にとり入れています。
「久喜市立学校給食センター」で調理、配送します。

牛乳

主に県内産の生乳を使用した牛乳です。行田市にある「森乳業(株)」で製造し、配送します。

学校給食のコース分けについて

リスク分散や食材調達等を考慮し、市内小・中学校及び義務教育学校30校を3つのコースに分けて提供しています。

Aコース	Bコース	Cコース
久喜小学校	太田小学校	栗橋西小学校
清久小学校	青葉小学校	栗橋南小学校
本町小学校	青毛小学校	栗橋小学校
久喜北小学校	久喜東小学校	桜田小学校
江面小学校	菖蒲小学校	東鷲宮小学校
砂原小学校	小林小学校	栗橋東中学校
久喜中学校	三箇小学校	栗橋西中学校
久喜南中学校	栢間小学校	鷲宮東中学校
鷲宮中学校	菖蒲東小学校	
鷲宮西小中学校	久喜東中学校	
	太東中学校	
	菖蒲中学校	



令和8年度は『食べて学べる献立』を提供します!

新しいクラスで迎える新学期は、慣れない環境の中で子どもたちの食欲に変化が見られることもあります。

そこで今月は、子どもたちに親しみのある食材や料理を多くとり入れ、小学1年生にも食べやすいよう配慮した献立になっています。

今年度も引き続き、楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けします。



令和8年度は、「食べて学べる献立」を提供します。小学校から中学校の教科に関連した料理を提供することで、授業で学んだ知識と実際の食体験を結びつけることができます。

国語や音楽では、登場する食べ物や料理をはじめ、物語や世界観を給食で表現し、社会や理科では、学んだ地域の特産物や食文化等を取り入れます。

この献立をきっかけに、食への興味・関心を深め、給食と教科をつなげた深い学びにすることを目的としています。



4月のテーマ『英語～小学1年生～』

今月の食べて学べる献立は、小学1年生の英語にちなんだ献立です。

英語は、AからZまでのアルファベット26文字で構成されていて、それぞれアルファベットには大文字と小文字があります。

給食では、アルファベットの形をしたマカロニをスープに入れて「アルファベットスープ」を作りました。見た目にも楽しいスープに仕上げています。スープに浮かぶアルファベットの文字を覚えたり、つなげて単語にしたりしながら、楽しくいただきましょう。



学校給食費の無償化について(令和8年度)

* 令和8年4月から久喜市立小・中学校及び義務教育学校に在籍する児童生徒の学校給食費を無償化します。保護者の皆様にご負担いただいていた給食費の全額を市が負担し、保護者負担はありません。

* 病気やけが等で学校給食を停止する場合は、保護者からの事前の申し出により対応いたしますので、学校にお問い合わせください。



久喜市では、学校給食献立等の情報発信の拡大を図るため、スマートフォンやタブレット端末を活用し、おさまの通う学校の給食の献立確認や料理のレシピ検索等が行える「給食献立情報発信支援サービス『給食ナビ』」を導入しています。

給食ナビの概要

- ・学校給食の栄養バランスを見やすいグラフで表示
- ・簡易なアレルギーチェックができる

利用方法

- ① Apple Store 又は Google Play から『給食ナビ』のアプリをダウンロード
- ② 子どもの通う学校を設定



おしらせ

- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはしでは食べにくいおかずの時のみスプーンを配送します(一部の学校を除く)。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由等により給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

給食の情報を
公開しています!

こちらをクリック