

4月給食カレンダー

《今月の平均栄養価》

【小学校】

エネルギー：595kcal たんぱく質：23.6g
脂質：18.3g 食塩相当量：2.7g

【中学校】

エネルギー：706kcal たんぱく質：27.2g
脂質：19.6g 食塩相当量：3.1g

2026年 士幌町学校給食センター

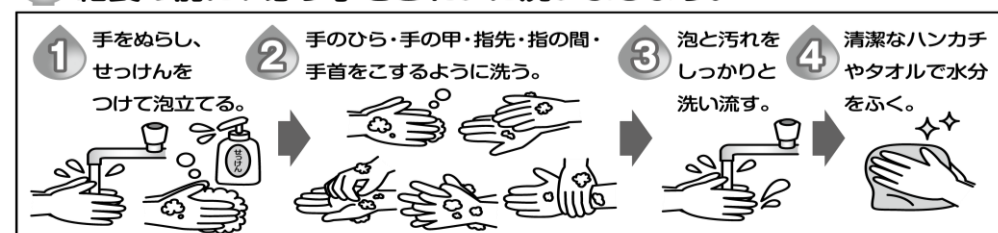
献立は都合により変更になる場合があります。

日	献立名			食べ物のはたらき		
	主食	牛乳	おかず	血や肉になる	熱や力の元になる	体の調子を整える
8 (水)	ごはん	○	みそ汁(玉ねぎ・人参) さばの塩焼き 白菜のなめたけ和え <small>ほねに気をつけましょう</small>	牛乳, みそ, さば, かつおぶし	ごはん	玉ねぎ, 人参, 白菜, きゅうり, えのきたけ
9 (木)	かしわうどん	○	きつねもち 即席漬け	牛乳, 鶏肉, 油あげ	うどん, もち	玉ねぎ, 人参, たけのこ, しめじ, ごぼう, きゃべつ, きゅうり, だいこん
10 (金)	ごはん	○	わかめスープ チキンカツ 大根と青菜のサラダ	牛乳, わかめ, 鶏肉	ごはん, 油, 春雨, ドレッシング	玉ねぎ, えのきたけ, 大根, 小松菜
13 (月)	ごはん	○	みそ汁(きゃべつ・こんぶ) 野菜コロッケ 切干大根の洋風煮	牛乳, 昆布, みそ, ベーコン	ごはん, じゃがいも, 油, さとう	きゃべつ, 切干大根, 人参, さやいんげん
14 (火)	カレーライス	○	コーンサラダ	牛乳, 豚肉	ごはん, じゃがいも, 油, ドレッシング	玉ねぎ, 人参, きゃべつ, ブロッコリー, コーン
15 (水)	ごはん	○	豚汁 ひじきしゅうまい(2個) 白菜の梅がつお和え	牛乳, 豚肉, みそ, 鶏肉, ひじき, かつおぶし	ごはん, じゃがいも	大根, 玉ねぎ, 人参, ごぼう, 長ねぎ, 白菜, 小松菜, うめ
16 (木)	みそラーメン	○	ささみのごまドレ和え	牛乳, 豚肉, 鶏肉	ラーメン, ごまドレッシング	玉ねぎ, 白菜, もやし, 人参, たら, たけのこ, きゃべつ, 小松菜
17 (金)	ごはん	○	みそ汁(白菜・人参) ちくわ磯辺天ぷら 肉じゃが	牛乳, みそ, ちくわ, あおのり, 豚肉	ごはん, 油, じゃがいも, さとう	白菜, 人参, 玉ねぎ, さやいんげん
20 (月)	ごはん	○	みそ汁(じゃがいも・わかめ) ジャンボぎょうざ 春雨炒め	牛乳, わかめ, みそ, 豚肉	ごはん, じゃがいも, 春雨, 油, ごま油, さとう	たけのこ, 人参, さやいんげん, きくらげ
21 (火)	黒糖パン	○	ホワイトシチュー ささみのレモン風味 ブロッコリーサラダ	牛乳, ベーコン, チーズ, ささみ	黒糖パン, じゃがいも, バター, でん粉, 油, さとう, ドレッシング	玉ねぎ, 人参, レモン, きゃべつ, ブロッコリー
22 (水)	塩豚丼	○	きゅうりの中華漬け	牛乳, 豚肉, かまぼこ	ごはん, 油, ごま油, でん粉	玉ねぎ, きゃべつ, 人参, たけのこ, きくらげ, レモン, きゅうり, パプリカ
23 (木)	なめこうどん	○	野菜かき揚げ	牛乳, 豚肉	うどん, 油	なめこ, 大根, 人参, 長ねぎ, 玉ねぎ, 春菊
24 (金)	ごはん	○	みそ汁(大根・小松菜) いわしの生姜煮 鶏ごぼう煮 <small>ほねに気をつけましょう</small>	牛乳, みそ, いわし, 鶏肉	ごはん, 油, さとう	大根, 小松菜, ごぼう, 人参
27 (月)	ごはん	○	みそ汁(白菜・しめじ) 十勝大豆カレーコロッケ きゃべつとわかめの和え物	牛乳, みそ, 大豆, わかめ, かまぼこ	ごはん, じゃがいも, 油, ドレッシング	白菜, しめじ, きゃべつ
28 (火)	鶏ごぼうごはん	○	みそ汁(きゃべつ・玉ねぎ) 春雨サラダ	牛乳, 鶏肉, さつまあげ, みそ, ハム	ごはん, 油, さとう, 春雨, ごま油	ごぼう, 人参, きゃべつ, 玉ねぎ, きゅうり, コーン
29 (水)	昭和の日					
30 (木)	スパゲティ ミートソース	○	きゃべつスープ	牛乳, 豚肉	スパゲティ, 油	玉ねぎ, 人参, マッシュルーム, きゃべつ, たら

給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょ。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



新しい食器を紹介します

新学期からおかず用の丸い平皿が、角型の仕切り皿に変わります。

軽くて割れにくくなりましたが、傷つきやすいのでいねいに使いましょう。

【角型仕切り皿】

