

令和8年4月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	7	火	チキンライス (麦入りチャーハン)	鶏肉	サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン にんにく	ケチャップ トマトピューレー ウスターソース 食塩 白こしょう	613	27
			牛乳	牛乳					
			卵入りコーンスープ	鶏卵 豆腐 ベーコン	でん粉	たまねぎ クリームコーン にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			ヨーグルト	ヨーグルト					
★ はし	8	水	高菜そぼろどんぶり	鶏肉 大豆	砂糖 ごま油 ごま 米	高菜漬 たけのこ えだまめ コーン 深ねぎ しょうが	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒	574	24
			牛乳	牛乳					
			つみれ汁	つみれ(鶏肉) 厚揚げ	つみれ(でん粉・えんどう豆でん粉 ・砂糖) さといも	つみれ(たまねぎ) だいこん はくさい にんじん こまつな しょうが	つみれ(発酵調味料・食塩・香辛料) 酒 みりん うすくちしょうゆ 食塩 かつお節(だし)		
			ミニフィッシュ	いわし	砂糖 でん粉分解物		食塩		
★ はし	9	木	手作りヨーグルトケーキ	ヨーグルト 鶏卵	小麦粉 砂糖 無塩バター サラダ油		ベーキングパウダー	502	20
			牛乳	牛乳					
			みそラーメン	豚肉 焼豚 みそ(合わせ・赤)	中華めん ごま サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん コーン もやし 葉ねぎ にんにく しょうが	中華だし パイタン 食塩 白こしょう		
			みかんジュース			みかんジュース			
★ はし	10	金	ごはん		米			575	23
			牛乳	牛乳					
			つわとたけのこの煮物	鶏肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ 昆布	じゃがいも 砂糖	たけのこ 黒こんにゃく にんじん つわ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし)		
			しそ味ひじき くだもの	ひじき 寒天	砂糖 しょうゆ 還元水あめ 植物油脂	キヌア しその実 くだもの	しょうゆ 食塩 香料		
★ はし	13	月	ミルクパン		パン			511	20
			牛乳	牛乳					
			白菜とウインナーのスープ	ウインナー	じゃがいも	はくさい たまねぎ にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			トマトオムレツ	鶏卵 鶏肉	植物油脂 加工でん粉	たまねぎ	ケチャップ トマトピューレー トレハロース		
いんげんソテー		サラダ油	いんげん	食塩 白こしょう					
★ はし	14	火	ごはん		米			663	28
			牛乳	牛乳					
			新たまねぎのみそ汁	豆腐 合わせみそ わかめ		たまねぎ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)		
			あじフライ	あじ あおさ粉	パン粉 植物油脂 加工でん粉 なたね油		食塩		
ポイルキャベツ			キャベツ						
タルタルソース				タルタルソース					
★ はし	15	水	親子どんぶり	鶏肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 食塩 かつお節(だし)	646	25
			牛乳	牛乳					
			ひじきのごまマヨ炒め	まぐろ ひじき	砂糖 サラダ油 ごま	キャベツ ブロッコリー コーン にんじん	ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ みりん 酢 食塩		
			フルーツムース	加糖脱脂練乳 脱脂粉乳	異性化液糖 ヤシ油 砂糖 バター	みかん	増粘多糖類 香料		
★ はし	16	木	テーブルロールパン		パン			532	20
			牛乳	牛乳					
			スパゲッティナポリタン	鶏肉 ロースハム	スパゲッティ サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム にんにく	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン ウスターソース コンソメ 食塩 白こしょう		
			カラフルポンチ	ゼリー(豆乳・寒天)	砂糖 ゼリー(水あめ・果糖ぶどう糖液糖 ・加工でん粉・砂糖)	もも(黄・白) りんご みかん いちご ゼリー(りんご果汁・ぶどう果汁・もも果汁)	ビタミン飲料の素 ゼリー(香料)		
★ はし	17	金	菜の花ごはん	鶏肉 大豆	砂糖 サラダ油 米	コーン 菜の花 しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒	525	22
			牛乳	牛乳					
			あおさ入りみそ汁	豆腐 合わせみそ あおさのり	じゃがいも	えのきたけ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)		
			くだもの			くだもの			

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和8年4月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱ	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか			
20	月	米粉入りパン		パン			571	26	
		いちごジャム			いちごジャム				
		牛乳	牛乳						
		豆腐の中華煮	豆腐 豚肉 かまぼこ	でん粉 ごま油 サラダ油	はくさい キャベツ にんじん たけのこ えだまめ しいたけ しょうが にんにく	うすくちしょうゆ 酒 オイスターソース みりん 中華だし 食塩 白こしょう			
		蒸しぎょうざ	ぎょうざ(豚肉)	ぎょうざ(小麦粉・還元水あめ・豚脂・ パン粉・でん粉・砂糖・ごま油・大豆油)	ぎょうざ(キャベツ・にら)	ぎょうざ(ポークエキス・食塩・しょうゆ・ オイスターソース・こしょう)			
もやしのカレー炒め		サラダ油	もやし	うすくちしょうゆ 食塩 カレー粉					
★ はし	21	火	九州の恵みごはん	だいず	米 押麦 黒米 もち麦 青玄米 もちきび もち玄米 赤米 もちあわ			610	23
			牛乳	牛乳					
			肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにゃく いんげん しいたけ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		
			春の香りあえ			キャベツ 菜の花 にんじん	すりおろしにんじンドレッシング		
			いよかんゼリー	寒天	砂糖 異性化液糖	いよかん果汁	増粘多糖類 香料		
★ はし	22	水	ごはん		米			594	27
			牛乳	牛乳					
			麻婆豆腐	豆腐 牛肉 豚肉 だいず みそ(赤・合わせ)	砂糖 でん粉 ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ にら しいたけ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ 麻婆豆腐の素 とうぼんじゃん		
くきわかめのごま炒め	かまぼこ くきわかめ	ごま 砂糖 ごま油	もやし にんじん	うすくちしょうゆ みりん					
23	木	黒砂糖パン		パン			513	26	
		牛乳	牛乳						
		春野菜のクリーム煮	牛乳 鶏肉 ベーコン 生クリーム	じゃがいも サラダ油	キャベツ アスパラガス たまねぎ コーン にんじん 菜の花 エリンギ しめじ	アレルゲンフリーホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう			
かりぼり煮干し	煮干し	砂糖 ごま	レーズン	こいくちしょうゆ みりん					
27	月	セルフバーガー (バーガーパン・ミンチカツ ・ポイルキャベツ・マイティソース)	ミンチカツ(鶏肉・豚肉)	ミンチカツ(パン粉・でん粉・砂糖・米粉 ・大豆油・加工でん粉) なたね油 パン	ミンチカツ(たまねぎ・にんじん・えだまめ ・とうもろこし・キャベツ・しょうが) キャベツ	ミンチカツ(酵母エキス・黒こしょう)	マイティソース	624	26
		牛乳	牛乳						
		白花豆のポタージュ	牛乳 鶏肉 ベーコン 白花豆 白いんげん豆	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん クリームコーン コーン しめじ パセリ にんにく	アレルゲンフリーホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう			
★ はし	28	火	たけのこごはん (さくらごはん)	鶏肉 油揚げ さつま揚げ しらす干し	砂糖 サラダ油 米	たけのこ ごぼう にんじん えだまめ しいたけ	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 こいくちしょうゆ	532	23
			牛乳	牛乳					
			わかめのみそ汁	厚揚げ 合わせみそ わかめ	じゃがいも	にんじん しめじ 葉ねぎ	かつお節(だし)		
柏餅	小豆	砂糖 還元麦芽糖水あめ 米粉 麦芽糖 加工でん粉		食塩					
30	木	レーズンパン		パン			657	34	
		牛乳	牛乳						
		厚揚げとえびのチリソース煮	厚揚げ えび うずら卵 鶏肉 大豆 赤みそ	砂糖 でん粉 ごま油	キャベツ にんじん たけのこ グリンピース しいたけ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒 みりん タバスコ とうぼんじゃん 食塩			
		抹茶りんかけ	大豆	砂糖 でん粉		食塩 抹茶			
飲むヨーグルト	ヨーグルト								

令和8年4月分平均栄養

エネルギー(kcal)	たんぱ
578	25

お知らせ

<今月の行事>

- 7日(火) 新任式, 始業式(2年生~6年生は給食あり)
- 8日(水) 入学式(2年生~6年生は給食あり)
- 14日(火) 1年生給食開始
- 24日(金) 春の一日遠足(お弁当を持ってきましょう)
- 29日(水) 昭和の日
- 30日(木) 学級対抗リレー大会, PTA・後援会総会

<はしをもってくる日>

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいに洗ったはしを, わすれないように持ってきましょう。

8日 9日 10日 14日 17日 21日 22日 28日

入学・進級 おめでとうございます

心身ともに大きく成長するために, すききらい
せず, 栄養バランスのとれた食事と規則正しい
生活を心がけましょう。



まく質

3

. 1

. 9

. 7

. 7

. 5

. 2

. 7

. 5

. 2

よく質

3

. 6

. 1

. 4

. 8

. 4

. 3

. 0

量

質 (g)

. 1

3