

令和8年 4月 学校給食献立表 (小学生)

* 献立は、やむを得ない事情により変更することがあります

月		火		水		木		金	
		一ヶ月 平均							
		エネルギー		たんぱく質		脂質		カルシウム	
		鉄		ビタミン		A		B1	
		B2		C					
		(kcal)		(g)		(g)		(mg)	
		(mg)		(μgRAE)		(mg)		(mg)	
低学年	519	21.2	17.3	373	2.0	208	0.33	0.45	18
中学年	631	24.0	18.7	380	2.3	226	0.38	0.46	20
高学年	705	26.1	19.9	387	2.6	243	0.41	0.48	22

毎日の学校給食を学校栄養士がブログで紹介しています！
 <URL> <https://note.com/minohpakupaku>



13 米飯 タッカルビ わかめスープ さかなふりかけ (袋) 牛乳	14 <採用献立> にんじんとツナの混ぜご飯 新じゃがいもと鶏肉の照りマヨいため 春キャベツとソーセージのトマトスープ ヨーグルトドリンク	15 米飯 たらの磯辺揚げ 生揚げのみそ汁 牛乳	16 コーンライス ガーリックチキングリル コンソメスープ 味付けいりこ 牛乳	17 米飯 肉じゃが すまし汁 牛乳
20 米飯 肉団子の甘酢あん みそスープ 牛乳	21 米飯 かき揚げ 五目汁 うめじそふりかけ (袋) 牛乳	22 米飯 豚キムチ 春雨スープ 牛乳	23 <採用献立> たけのこと塩昆布の炊き込みご飯 さわらの煮つけ 春キャベツと油揚げのみそ汁 牛乳	24 <1年生給食開始> 米飯 みかん缶 チキンカレー 角チーズ 牛乳
27 米飯 鶏肉のから揚げ 根菜のみそ汁 わかめふりかけ (袋) 牛乳	28 米飯 ピンパ 中華スープ 牛乳	29 	30 キャロットライス 鶏肉のアップルソース焼き グリーンポタージュ ヨーグルトドリンク	使用している材料等詳細は「週間献立表」をご確認ください。 画像をスクロールするか、「学校給食献立表」の日々の献立名をクリックすると「週間献立表」に移動します。

箕面市の牛乳パックはかん境に優しい素材でできています！

箕面市で使用している牛乳パックは、原料の99%が植物由来なので、燃焼時にはい出されるCO₂ (二酸化炭素) はほぼゼロです。
 また、植物由来原料は再生可能資源なので、飲み終わった牛乳パックをリサイクルすることで、ゴミを減らすことができます。
 ストローにも植物由来原料が一部使用されており、かん境への負荷がとても低いことから、子どもたちが安全に、安心して牛乳を飲めるように、箕面市ではストローを使用しています。



週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

								4月10日(金)	
								米飯 カットゼリー ハヤシライス 福神漬 牛乳	
								食品名	中学年
								米	80 g
								水	112 g
								カットゼリー(みかん)	25 g
								カットゼリー(なし)	25 g
								豚肉	40 g
								たまねぎ	45 g
								じゃがいも	30 g
								にんじん	15 g
								こまつな	10 g
								セロリ	1 g
								油	1 g
								トマトピューレ	8 g
								トマトケチャップ	8 g
								ウスターソース	1 g
								米粉ハヤシルウ	4 g
								上新粉	1 g
								ブイヨン	4 g
								水	60 g
								塩	0.5 g
								こしょう	0.02 g
								福神漬	8 g
								牛乳	1 本

週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)		4月16日(木)		4月17日(金)	
米飯 タッカルビ わかめスープ さかなふりかけ(袋) 牛乳		にんじんとツナの混ぜご飯 新じゃがいもと鶏肉の照りマヨいため 春キャベツとソーセージのトマトスープ ヨーグルトドリンク		米飯 たらこの磯辺揚げ 生揚げのみそ汁 牛乳		コーンライス ガーリックチキングリル コンソメスープ 味付けいりこ 牛乳		米飯 肉じゃが すまし汁 牛乳	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	80 g	米	80 g	米	80 g	米	80 g	米	80 g
水	112 g	水	112 g	水	112 g	水	112 g	水	112 g
鶏肉	35 g	まぐろ油漬	16 g	たら	60 g	ホールコーン	8 g	豚肉	25 g
トッポギ	10 g	にんじん	12 g	酒	1 g	ガラスープ	2.4 g	じゃがいも	40 g
キャベツ	20 g	油	0.8 g	青のり	0.2 g	塩	0.8 g	たまねぎ	25 g
たまねぎ	10 g	酒	0.8 g	上新粉	7 g	こしょう	0.01 g	にんじん	10 g
にんじん	10 g	しょうゆ	0.8 g	塩	0.2 g	油	1.6 g	さやいんげん	3 g
ガラスープ	2 g	砂糖	0.4 g	水	7 g	鶏肉	50 g	油	1 g
水	10 g	鶏肉	40 g	油	6 g	にんじん	10 g	水	10 g
砂糖	1 g	新じゃがいも	20 g	生揚げ	20 g	さやいんげん	3 g	砂糖	2 g
しょうゆ	2 g	たまねぎ	10 g	たまねぎ	20 g	にんにく	0.5 g	しょうゆ	3 g
コチュジャン	1 g	酒	1 g	だいこん	20 g	酒	0.5 g	鶏肉	20 g
油	1 g	しょうゆ	1 g	にんじん	10 g	塩	0.3 g	豆腐(冷)	20 g
豚肉	15 g	みりん	1 g	赤こんにやく	5 g	こしょう	0.01 g	油揚げ	3 g
生わかめ	2 g	大豆入りマヨ風ドレッシング	6 g	ほうれんそう	10 g	油	1 g	だいこん	15 g
たまねぎ	20 g	油	1 g	赤みそ	5 g	豚肉	10 g	にんじん	10 g
はくさい	20 g	ウインナーソーセージ	15 g	信州みそ	4 g	たまねぎ	20 g	こまつな	10 g
にんじん	10 g	新キャベツ	25 g	だし昆布	0.5 g	キャベツ	20 g	けずり節	1.5 g
えのきたけ	5 g	たまねぎ	20 g	けずり節	1.5 g	だいこん	15 g	だし昆布	0.5 g
ガラスープ	4 g	にんじん	10 g	水	100 g	にんじん	10 g	水	100 g
水	100 g	こまつな	10 g	牛乳	1 本	油	1 g	しょうゆ	1 g
塩	0.6 g	ホールトマト(缶)	5 g			ブイヨン	4 g	塩	0.6 g
こしょう	0.02 g	トマトケチャップ	8 g			水	80 g	牛乳	1 本
しょうゆ	1 g	オリーブ油	1 g			塩	0.6 g		
油	1 g	ブイヨン	4 g			こしょう	0.02 g		
さかなふりかけ	1 袋	水	100 g			味付けいりこ	1 袋		
牛乳	1 本	砂糖	0.2 g			牛乳	1 本		
		塩	0.6 g						
		こしょう	0.02 g						
		ヨーグルトドリンク	1 本						

週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

4月20日(月)		4月21日(火)		4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)	
米飯 肉団子の甘酢あん みそスープ 牛乳		米飯 かき揚げ 五目汁 うめじそふりかけ(袋) 牛乳		米飯 豚キムチ 春雨スープ 牛乳		たけのこと塩昆布の炊き込みご飯 さわらの煮つけ 春キャベツと油揚げのみそ汁 牛乳		米飯 みかん缶 チキンカレー 角チーズ 牛乳	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	80 g	米	80 g	米	80 g	米	80 g	米	80 g
水	112 g	水	112 g	水	112 g	水	112 g	水	112 g
肉だんご(チキン)	30 g	焼き竹輪	7 g	豚肉	25 g	たけのこ(水煮)	12 g	みかん(缶)	50 g
たまねぎ	20 g	たまねぎ	20 g	酒	0.5 g	にんじん	4 g	鶏肉	40 g
にんじん	10 g	にんじん	10 g	生揚げ	15 g	塩昆布	1.6 g	しょうが	0.3 g
砂糖	2 g	ささがきごぼう	10 g	白菜キムチ	15 g	油	1.2 g	しょうゆ	1 g
しょうゆ	2 g	上新粉	8 g	たまねぎ	20 g	酒	0.8 g	じゃがいも	40 g
酢	1 g	でんぷん	4 g	砂糖	0.5 g	塩	0.24 g	たまねぎ	45 g
水	15 g	水	5 g	しょうゆ	2 g	さわら	1 切	にんじん	10 g
でんぷん	1 g	塩	0.2 g	油	1 g	酒	1 g	こまつな	8 g
油	1 g	油	5 g	鶏肉	20 g	しょうが	1 g	にんにく	0.3 g
豚肉	20 g	鶏肉	25 g	はるさめ	3 g	砂糖	1 g	塩	0.6 g
豆腐(冷)	10 g	だいこん	15 g	たまねぎ	20 g	しょうゆ	2 g	油	1 g
じゃがいも	20 g	にんじん	10 g	キャベツ	15 g	みりん	1 g	ガラスープ	5 g
たまねぎ	20 g	はくさい	10 g	にんじん	10 g	水	5 g	トマトケチャップ	7 g
にんじん	10 g	しめじ	5 g	チンゲンサイ	10 g	豚肉	20 g	ウスターソース	3 g
チンゲンサイ	10 g	葉ねぎ	5 g	油	1 g	油揚げ	5 g	しょうゆ	2 g
信州みそ	6 g	けずり節	1.5 g	ガラスープ	4 g	新キャベツ	20 g	りんごピューレ	6 g
ガラスープ	4 g	だし昆布	0.5 g	水	100 g	たまねぎ	10 g	上新粉	4 g
油	1 g	水	100 g	塩	0.6 g	じゃがいも	10 g	油	3 g
水	100 g	しょうゆ	1 g	こしょう	0.02 g	にんじん	5 g	カレー粉	0.7 g
しょうゆ	1 g	塩	0.6 g	しょうゆ	1 g	こまつな	10 g	水	60 g
牛乳	1 本	うめじそふりかけ	1 袋	白ごま	1 g	油	1 g	角チーズ	1 個
		牛乳	1 本	ごま油	1 g	赤みそ	5 g	牛乳	1 本
				牛乳	1 本	信州みそ	4 g		
						だし昆布	0.5 g		
						けずり節	1.5 g		
						水	100 g		
						牛乳	1 本		

週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

4月27日(月)		4月28日(火)		4月29日(水)		4月30日(木)	
米飯 鶏肉のから揚げ 根菜のみそ汁 わかめふりかけ(袋) 牛乳		米飯 ピビンパ 中華スープ 牛乳				キャロットライス 鶏肉のアップルソース焼き グリーンポタージュ ヨーグルトドリンク	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	80 g	米	80 g			米	80 g
水	112 g	水	112 g			水	112 g
鶏肉	60 g	豚肉	35 g			にんじん	8 g
塩	0.3 g	葉ねぎ	3 g			ガラスープ	2.4 g
こしょう	0.01 g	にんにく	0.3 g			塩	0.8 g
にんにく	0.2 g	油	1 g			こしょう	0.01 g
酒	2 g	しょうゆ	2 g			油	1.6 g
でんぷん	10 g	砂糖	1 g			鶏肉	50 g
油	6 g	だいこん	15 g			たまねぎ	20 g
豚肉	10 g	にんじん	15 g			りんごピューレ	6 g
たまねぎ	20 g	ほうれんそう	10 g			砂糖	0.8 g
だいこん	20 g	しょうゆ	1 g			しょうゆ	2 g
にんじん	10 g	コチュジャン	1 g			塩	0.15 g
れんこん	5 g	鶏肉	20 g			こしょう	0.01 g
つきこんにやく	5 g	生揚げ	15 g			ウイナーソーセージ	15 g
こまつな	10 g	たまねぎ	20 g			じゃがいも	25 g
信州みそ	4 g	にんじん	10 g			たまねぎ	20 g
赤みそ	5 g	もやし	5 g			にんじん	10 g
煮干し	3 g	こまつな	10 g			クリームコーン(缶)	5 g
水	100 g	油	1 g			むきえんどう	6 g
わかめふりかけ	1 袋	ガラスープ	4 g			えんどうまめ(さや付き)	6 g
牛乳	1 本	水	100 g			油	1 g
		しょうゆ	1 g			ブイヨン	4 g
		塩	0.6 g			豆乳	20 g
		こしょう	0.02 g			水	80 g
		ごま油	1 g			塩	0.7 g
		牛乳	1 本			こしょう	0.02 g
						でんぷん	1 g
						ヨーグルトドリンク	1 本