

4月きゅうしょくこんだてひょう

2026年6月26日

剣崎学校給食センター

*牛乳(主に体をつくるもとになる)は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の()は、だしとりのみです。

4/8, 17...松浦小なし
4/8, 24...米水津小なし
4/9, 15...鶴見中なし
4/9, 17...米水津中なし
4/8, 9, 17...城南中なし
4/9, 14...鶴谷中なし
4/8, 13...佐伯支援なし

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ					もりつけかた		
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生		えび	かに
8 水		ごはん		米									8 とろいだんごと カシューナッツの いためもの ごはん ごまあえ かみかみメニュー		
		鶏団子とカシューナッツの炒め物	桜島どり肉団子	大豆油, でんぷん, じゃがいも, カシューナッツ, 砂糖	生姜, ビーマン, 赤ビーマン	濃口しょうゆ	11036	桜島どり肉団子						とろいだんごと カシューナッツの いためもの ごはん ごまあえ かみかみメニュー	
		豆腐のスープ	豚肉, 豆腐	ごま, ごま油	たけのこ, 玉ねぎ, にんじん, ほうれん草, 乾しいたけ	薄口しょうゆ, 塩, こしょう, 中華あじ									とろいだんごと カシューナッツの いためもの ごはん ごまあえ かみかみメニュー
		ごまあえ		ごま, 砂糖	ほうれん草, もやし, にんじん	濃口しょうゆ									
9 木		ごはん		米									9 かきあげ ごはん かえりいりのつくだに かみかみメニュー		
		かきあげ(春)	卵	さつまいも, 大豆油, 小麦粉, 米粉	玉ねぎ, つわぶき, にんじん	塩								9 かきあげ ごはん かえりいりのつくだに かみかみメニュー	
		かきたま汁	卵, 豆腐, わかめ, (いりこ)	でんぷん	玉ねぎ, ねぎ	塩, 酒, 薄口しょうゆ									9 かきあげ ごはん かえりいりのつくだに かみかみメニュー
		かえりいりこの佃煮	いりこ	ごま, 砂糖, 大豆油		濃口しょうゆ, 酢, みりん, 酒									
10 金		ごはん		米									10 オレンジ しおさば ごはん かみかみメニュー		
		キムチスープ	豚バラ肉, 豆腐		乾しいたけ, にんじん, えのき, キャベツ, 朝鮮漬け, ねぎ	薄口しょうゆ, 塩, こしょう, 中華あじ, みりん	6009	朝鮮漬け						10 オレンジ しおさば ごはん かみかみメニュー	
		しおさば	塩さば												10 オレンジ しおさば ごはん かみかみメニュー
		オレンジ			オレンジ										
13 月		ごはん		米									13 ごはん ビーフカレー コーンサラダ かみかみメニュー		
		ビーフカレー	牛肉	じゃがいも, サラダ油, ウージパウダー	玉ねぎ, にんじん, にんにく, 生姜	スペシャルカレー, やさいカレー, トマトピューレ, 赤ワイン, ローレル, こしょう, コンソメ	1114, 17031, 17038	ウージパウダー, スペシャルカレー, やさいカレー						13 ごはん ビーフカレー コーンサラダ かみかみメニュー	
		コーンサラダ	豚ロースハム	サラダ油, 砂糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, コーン, 玉ねぎ	酢, 塩, こしょう, 薄口しょうゆ, からし	11033	ロースハム							13 ごはん ビーフカレー コーンサラダ かみかみメニュー
14 火		鶏めし	鶏肉	米, 砂糖, サラダ油	にんにく, ごぼう	濃口しょうゆ, 酒							14 やせうま みそけんちん汁 かみかみメニュー		
		みそけんちん汁	鶏肉, 豆腐, 油揚げ, 白すりみそ, (いりこ)	つきこんにゃく, サラダ油	大根, ごぼう, にんじん, ねぎ	濃口しょうゆ, みりん, 和風だし								14 やせうま みそけんちん汁 かみかみメニュー	
		やせうま	きな粉	やせうま, 砂糖		塩	1010	やせうま							14 やせうま みそけんちん汁 かみかみメニュー
15 水		シュガートースト		コッペパン, バター, ネオソフトマーガリン, 砂糖			1004	コッペパン					15 オレンジ シュガートースト ミートスパゲティ かみかみメニュー		
		ミートスパゲティ	牛ひき肉, 豚ひき肉, チーズ	スパゲッティ, サラダ油	玉ねぎ, にんじん, グリンピース	ケチャップ, ウスターソース, 塩, こしょう, 赤ワイン, ナツメグ, パプリカ, ローレル, コンソメ	13008, 1014	チーズ, スパゲティ						15 オレンジ シュガートースト ミートスパゲティ かみかみメニュー	
		オレンジ			オレンジ										15 オレンジ シュガートースト ミートスパゲティ かみかみメニュー
16 木		ごはん		米									16 はくとらジュレ ごらん だんご汁 かみかみメニュー		
		にら豚	豚肉	サラダ油, 砂糖, ごま油	キャベツ, にら, にんじん, 生姜, にんにく	酒, 塩, こしょう, 濃口しょうゆ, オイスターソース, みりん, 中華あじ, トウバンジャン								16 はくとらジュレ ごらん だんご汁 かみかみメニュー	
		だんご汁	豚肉, 油揚げ, (いりこ)	小麦粉, 米粉	大根, 白菜, ごぼう, にんじん, 乾しいたけ, ねぎ	塩, 薄口しょうゆ, 和風だし									16 はくとらジュレ ごらん だんご汁 かみかみメニュー
		白桃のジュレ		白桃のジュレ			15034	白桃ジュレ							
17 金		ごはん		米									17 ぎょうつげ ごらん そくせきつ かみかみメニュー		
		ぎょうつげ	えそすり身	でんぷん, パン粉, 大豆油	玉ねぎ, にんじん, グリンピース		1017	パン粉						17 ぎょうつげ ごらん そくせきつ かみかみメニュー	
		大豆の磯煮	大豆, 五分角昆布, さつま揚げ, 豚肉	つきこんにゃく, 砂糖, サラダ油	にんじん, いんげん, 生姜	酒, 濃口しょうゆ, 薄口しょうゆ, 和風だし, みりん	10038	さつま揚げ							17 ぎょうつげ ごらん そくせきつ かみかみメニュー
20 月		チキンライス	鶏肉	米, 砂糖, サラダ油	玉ねぎ, にんじん, ぶなしめじ, グリンピース	ケチャップ, 塩, こしょう, コンソメ							20 フライドポテト チキンライス コーンスープ かみかみメニュー		
		コーンスープ	ベーコン, 牛乳	米粉, ウージパウダー	にんじん, 玉ねぎ, コーン, パセリ	塩, こしょう, コンソメ, 粉がスープ	11032, 1114	ベーコン, ウージパウダー						20 フライドポテト チキンライス コーンスープ かみかみメニュー	
		フライドポテト		北海道産皮つきポテト		塩	2004	皮つきポテト							20 フライドポテト チキンライス コーンスープ かみかみメニュー
21 火		ごはん		米									21 あじのひらき ごらん ひじきふりかけ かみかみメニュー		
		あじの開きパリパリ揚げ	あじの開き	大豆油										21 あじのひらき ごらん ひじきふりかけ かみかみメニュー	
		つわぶき入りうまに	鶏肉, さつま揚げ	じゃがいも, こんにゃく, 砂糖, サラダ油	ごぼう, たけのこ, にんじん, つわぶき, 乾しいたけ	酒, 濃口しょうゆ, 薄口しょうゆ, みりん	10038	さつま揚げ							21 あじのひらき ごらん ひじきふりかけ かみかみメニュー
22 水		コッペパン		コッペパン			1004	コッペパン					22 コッペパン フレンチサラダ かみかみメニュー		
		米粉シチュー	鶏肉, 牛乳	じゃがいも, 米粉, バター, ウージパウダー, サラダ油	玉ねぎ, にんじん, プロッコリー	塩, こしょう, コンソメ, 薄口しょうゆ	1114	ウージパウダー						22 コッペパン フレンチサラダ かみかみメニュー	
		フレンチサラダ	豚ロースハム	サラダ油, 砂糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, コーン	酢, 塩, こしょう	11033	ロースハム							22 コッペパン フレンチサラダ かみかみメニュー
		いちごジャム		いちごジャム			7002	いちごジャム							

*牛乳(主に体をつくるもとになる)は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の()は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ					もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生		えび
23 木		ごはん		米										23 ごはん パンサンスー ママー 豆腐
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	砂糖,でんぷん,ごま油,サ ラダ油	にんにく,ねぎ,生姜	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻 婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソースG		●				
		パンサンスー	豚ロースハム,卵	春雨,砂糖,サラダ油,ごま, ごま油	きゅうり,にんにく	塩,薄口しょうゆ,濃口しょう ゆ,酢	11033	ロースハム	●	●				
24 金		米粉パン		米粉パン				1007	米粉パン		●			24 ごはん かますの マヨネーズ 焼き ミネストローネ
		かますのマヨネーズ焼 き	かます,牛乳,おからパ ウダー,チーズ	エッグケアマヨネーズ, パン粉	玉ねぎ,コーン,パセリ	塩,こしょう	4012 13009 1017 17056	おからパウダー チーズ パン粉 エッグケアマヨネーズ		●				
		ミネストローネ	ベーコン,ウインナー	じゃがいも,スパゲッ ティー,サラダ油	にんにく,玉ねぎ,パセリ, にんにく,キャベツ,トマ ト	薄口しょうゆ,コンソメ,塩, こしょう,オリーブオイル, ローレル	11032 11028 1014	ベーコン ウインナー スパゲティ	●		●			
27 月		ごはん		米										27 ごはん じゃがいもの そぼろ煮 千草あえ
		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	じゃがいも,砂糖,サラダ 油	玉ねぎ,にんにく,いんげ ん	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 和風だし,酒,みりん								
		千草あえ	卵	砂糖,サラダ油,ごま,春雨, ごま油	キャベツ,ほうれん草,に んじん	塩,薄口しょうゆ								
28 火		ごはん		米										28 ごはん トリニータ 丼 中華風もずく スープ
		トリニータ丼	冠地どり,鶏肉	でんぷん,ウージパウ ダー,大豆,砂糖,ごま油	にんにく,にら,生姜	塩,こしょう,酒,濃口しょう ゆ,コチジャン	1114	ウージパウダー						
		中華風もずくスープ	豚肉,卵,もずく	ごま油	にんにく,えのき,ねぎ	薄口しょうゆ,こしょう,中華 あじ,オリーブオイル,酒								
30 木		ごはん		米										30 ごはん さわらの みそ焼き ひじきの いため バナナ
		さわらのみそ焼き	鯖,赤みそ	砂糖		塩,みりん								
		ひじきの炒め煮	ひじき,さつま揚げ,生 揚げ,大豆	砂糖,サラダ油	にんにく	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, みりん,酒,和風だし	10038	さつま揚げ						
	バナナ			バナナ										

*材料の()はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



(出典：食育フォーラム)



子どもたちの心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

新年度がスタートしました。今年度ももりもり給食を食べて元気いっぱい楽しい一年が過ごせるように、安全で安心な給食をお届けします!

今月の給食 ふるさと給食

:4月14日(火)みそけんちん汁(みそ)

4月28日(火)トリニータ丼(にら)

佐伯市ではできる限り佐伯産の有機栽培食材を学校給食に

使っています。事前に分かっているものについては、

この2つのマークでお知らせしています。

今月は、13~16日に大根、人参を使っています。



**がっこう
学校
給食の
めくひょう
目標**

適切な栄養と味覚で、
健やかな体と心を育む。

食べることの大切さや
喜びを知る。

給食を手本に望ましい
食べ方を学ぶ。

毎日の食事について、
自分でも考え、判断して
食べられるようになる。

いつも感謝の気持ちをも
って食事をいただくこと
ができる。

他人のことを考えて
思いやり、学校生活を
豊かなものにする。

食を通して地域の伝統
や歴史を学び、食文化
を未来に伝えていく。