

令和8(2026)年 4月 給食予定献立表

小学校
寝屋川市教育委員会
寝屋川市学校給食会

◎印は「かみかみ献立」です

日 (曜)	献立名	食 品 名			
		赤 (体をつくる)	緑 (体の調子をととのえる)	黄 (エネルギーになる)	その他
10 (金)	牛乳 麦ごはん カレーライス ツナサラダ	牛乳 鶏肉 まぐろオイル漬け	玉ねぎ 人参 キャベツ	米 押麦 なたね油 じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ	こしょう 濃口しょうゆ カレールウ 水
13 (月)	牛乳 ごはん うま煮 ツナ大豆ふりかけ	牛乳 鶏肉 絹揚げ 平天 まぐろオイル漬け 大豆フレーク	玉ねぎ 人参 人参 しょうが	米 じゃが芋 砂糖 なたね油 砂糖	濃口しょうゆ 水 濃口しょうゆ 酒 水
14 (火)	牛乳 キャロットピラフ 肉団子と春雨のスープ みかんゼリー	牛乳 鶏肉 ベーコン ミートボール 削り節	人参 人参ピューレ とうもろこし キャベツ 玉ねぎ 青ねぎ	米 なたね油 春雨 みかんゼリー	塩 こしょう チキンブイオン 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 こしょう 水
15 (水)	牛乳 たけのこごはん 白玉のみそ汁 切り干し大根のはりはり和え	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉 赤みそ 削り節	生たけのこ 人参 玉ねぎ 小松菜 切り干し大根 人参	米 砂糖 白玉団子 砂糖 ごま	淡口しょうゆ 塩 酒 みりん 水 酢 淡口しょうゆ 塩
16 (木)	牛乳 ごはん 高野豆腐のカレー煮 豚汁	牛乳 高野豆腐 削り節 豚肉 油揚げ 赤みそ 削り節	玉ねぎ 人参 いら 人参 青ねぎ	米 砂糖 じゃが芋 こんにゃく	濃口しょうゆ 酒 みりん カレールウ 水 水
17 (金)	牛乳 コッペパン 揚げシューマイ ◎ソイサラダ ビーフンスープ	牛乳 シューマイ 大豆 鶏肉 削り節	キャベツ 人参 チンゲンサイ 玉ねぎ 人参	コッペパン なたね油 なたね油 ノンエッグマヨネーズ ビーフン	淡口しょうゆ 塩 水
20 (月)	牛乳 ごはん さばのチョリム トック	牛乳 さば 鶏肉 たまご	玉ねぎ にんにくしょうが 玉ねぎ 人参 青ねぎ 干しいたけ	米 砂糖 トック かたくり粉	濃口しょうゆ コチュジャン 酒 みりん 水 淡口しょうゆ 塩 こしょう チキンブイオン 水
21 (火)	牛乳 コッペパン 煮込みハンバーグ じゃが芋のカレースープ	牛乳 ハンバーグ ウインナー	玉ねぎ キャベツ 人参 玉ねぎ にんにく	コッペパン 砂糖 じゃが芋 なたね油	トマトケチャップ ウスターソース 水 淡口しょうゆ カレー粉 こしょう 塩 チキンブイオン 水
22 (水)	牛乳 ごはん 鶏ねぎ炒め えのきのすまし汁	牛乳 鶏肉 削り節 だし昆布	玉ねぎ 人参 青ねぎ えのきたけ 青ねぎ	米 砂糖 なたね油	塩 こしょう 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 水
23 (木)	牛乳 ツナと昆布の炊き込みごはん 豚肉のしょうが炒め キャベツのみそ汁	牛乳 まぐろオイル漬け 塩昆布 豚肉 油揚げ 赤みそ 白みそ 削り節	しょうが 玉ねぎ 人参 キャベツ 人参	米 なたね油 こんにゃく 砂糖	酒 濃口しょうゆ 水
24 (金)	牛乳 コッペパン ホキフライ ミネストローネ スクエアチーズ	牛乳 ホキフライ ベーコン チーズ	人参 玉ねぎ キャベツ パセリトマト水煮	コッペパン なたね油 じゃが芋 マカロニ	チキンブイオン トマトケチャップ ウスターソース 塩 こしょう 水
27 (月)	牛乳 ちらし寿司 みそ汁 ムース	牛乳 ちりめんじゃこ 豆腐 わかめ 油揚げ 赤みそ 白みそ 削り節	人参 ごぼう ふき 干しいたけ 玉ねぎ 人参	米 砂糖 ごま ムース	酢 塩 濃口しょうゆ 酒 水
28 (火)	牛乳 ごはん ホイコーロウ 五目スープ	牛乳 豚肉 赤みそ たまご 削り節	キャベツ 人参 玉ねぎ たけのこしょうが 玉ねぎ 人参 青ねぎ 干しいたけ	米 ごま油 かたくり粉 春雨 かたくり粉	濃口しょうゆ 酒 テンメンジャン 塩 こしょう 淡口しょうゆ 塩 こしょう 水
30 (木)	牛乳 コッペパン クリームシチュー キャベツとコーンのソテー	牛乳 鶏肉 ベーコン 調理用牛乳	玉ねぎ 人参 とうもろこし キャベツ 人参	コッペパン なたね油 じゃが芋 バター 小麦粉 なたね油	塩 こしょう チキンブイオン 水 塩 こしょう

※献立表は食物アレルギー確認のため、各献立名の横にその料理に使用される食材と調味料を記載しています。

栄養素	1人あたり	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
当月平均	601	16.3	30.6	325	76	2.3	2.9	251	0.34	0.49	21	4.9	2.3
摂取基準	650	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0

★1年生の給食は4月21日(火)からです★

ご入学・ご進級
おめでとうございます

毎月19日は「食育の日」です。
寝屋川市では、子どもたちが
よくかむことを意識できるように
「かみかみ献立」を取り入れています。

お願い！！
魚類には魚卵が含まれる場合があります。
アレルギーにより除去が必要な場合は、
必ず学校までご連絡ください。