

令和8年4月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

| 日曜 | 献立名 | 体内での働き | | | | | | 12歳以下 (kcal) 小中 |
|-----|--------------------|--|------------------------------|----------------------|---|--------------------|--|-----------------------|
| | | 〔赤〕主に体をつくるもとになる食品 | | 〔緑〕主に体の調子を整えるもとになる食品 | | 〔黄〕主にエネルギーのもとになる食品 | | |
| | | 1群 | 2群 | 3群 | 4群 | 5群 | 6群 | |
| | | 魚・肉・卵・大豆・大豆製品 | 牛乳・小魚・海藻 | 緑黄色野菜 | その他野菜・きのこ・果物 | 穀類・いも類・さとう | 油脂・種実類 | |
| 13月 | ごはん 牛乳 | 肉団子(小2中3) ゆかりあえ 豚汁 | 鶏肉 [牛乳] | | たまねぎ キャベツ もやし きゅうり | [ごはん] | | 554 740 |
| 14火 | ごはん 牛乳 | かつおのおかか煮 和風サラダ 桜の吉野汁 | かつお [牛乳] | にんじん | キャベツ えだまめ | [ごはん] さとう | 和風ドレッシング | 557 719 |
| 15水 | ごはん 牛乳 | 麻婆豆腐 パンパンジーサラダ 小魚 | 豚肉 大豆 豆腐 豆みそ [牛乳] | にんじん | たまねぎ ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし | [ごはん] さとう でんぷん | ごま油 パンパンジードレッシング | 607 788 |
| 16木 | ロールパン 牛乳 | メンチカツ 春キャベツのポトフ ミックスフルーツ | 豚肉 [牛乳] | にんじん パセリ | たまねぎ たまねぎ 春キャベツ セロリ りんご パイン 黄桃 | [ロールパン] パン粉 小麦粉 | なたね油 | 744 942 |
| 17金 | ごはん 牛乳 | 豆腐の田楽 塩昆布あえ 春野菜とふきの煮しめ | 豆腐 豆みそ [牛乳] | にんじん さやいんげん | キャベツ きゅうり | [ごはん] さとう でんぷん | | 549 723 |
| 20月 | 麦ごはん 牛乳 | カレーライス 福神漬 ツナサラダ | 豚肉 [牛乳] | にんじん | たまねぎ にんにく | [麦ごはん] じゃがいも | カレールウ デミグラスソース | 614 801 |
| 21火 | ごはん 牛乳 | 揚げごぼうざ(小2中3) 三色ナムル 春雨スープ | 豚肉 [牛乳] | にんじん チンゲンサイ | キャベツ | [ごはん] 小麦粉 | なたね油 ごま油 | 549 730 |
| 22水 | ミルク ロールパン 牛乳 | ハンバーグデミグラスソース フレンチサラダ コーンクリームスープ | 鶏肉 豚肉 大豆粉 [牛乳] | にんじん 黄ピーマン | たまねぎ キャベツ きゅうり | [ミルクロールパン] さとう | デミグラスソース フレンチドレッシング ホワイトルウ 生クリーム | 677 852 |
| 23木 | わかめごはん 牛乳 | 肉じゃが 春キャベツの合わせみそ汁 ★お祝いいちごゼリー | 豚肉 豆腐 油揚げ 豆みそ 米みそ [牛乳] | にんじん さやいんげん | たまねぎ こんにゃく | [わかめごはん] じゃがいも さとう | | 563 723 |
| 24金 | ごはん 牛乳 | あじの磯辺フライ ごまとひじきの五色和え けんちん汁 | あじ [牛乳] あおき | にんじん チンゲンサイ | もやし | [ごはん] パン粉 | なたね油 ごま | 613 789 |
| 27月 | 麦ごはん 牛乳 | ビビンバ トックスープ ★ヨーグルト | 豚肉 たまご [牛乳] | ほうれんそう | にんにく もやし 切干大根 たまねぎ とうもろこし ねぎ | [麦ごはん] さとう | ごま油 | 634 807 |
| 28火 | ごはん 牛乳 | 鶏肉のから揚げ おかかあえ 新たまと新じゃがのみそ汁 | 鶏肉 [牛乳] | にんじん こまつな | しょうが にんにく もやし キャベツ | [ごはん] でんぷん | なたね油 | 620 797 |
| 30木 | ソフトめん 牛乳 | ミートソース コーンサラダ バナナチップス(小袋) | 豚肉 [牛乳] | にんじん トマト パセリ | たまねぎ とうもろこし キャベツ きゅうり バナナ | [ソフトめん] さとう でんぷん | オリーブ油 オリーブ油 ココナッツ油 | 648 807 |

食育の日
小1給食開始

神奈川献立

※献立内容は都合により変更する場合があります。※カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウ、デミグラスソースは卵、小麦を使用していません。※加工品は主な原材料を表示しています。
★業者配送 ※ごはん・めん・牛乳・太字は北名古屋市産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。※[]内に主食・飲用牛乳を表示しています。

ご入学・ご進級おめでとうございませう

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めて参ります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。

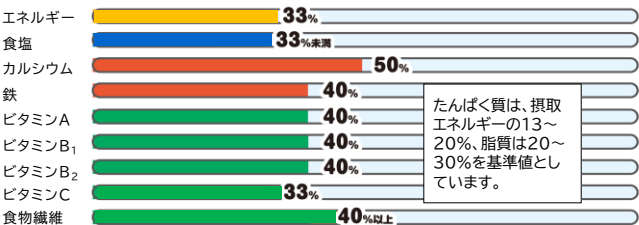
● 給食を通して学ぶこと

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されています。単なる食事ではなく、教育の一環としてたくさんの学びが詰まっています。



● 学校給食の栄養

献立は、文部科学省から示された「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭が作成しています。1日の食事摂取基準に対する学校給食の占める割合は以下の通りです。



● 北名古屋市の学校給食

北名古屋市給食センターで市内の小中学校16校分、約7500食の給食を作っています。また、保育園12園分、約1750食の給食も作っています。



副食(おかず)
・主菜、副菜、汁物がつきます。
・旬の食材や地場産物を使った献立、行事食などを取り入れています。
・バランスのよい食事に欠かせない「ま(豆)ご(ごま)わ(わかめ・海藻)や(野菜)さ(魚)し(しいたけ・きのこ)い(いも)」を積極的に取り入れています。

牛乳
毎日1本(200cc)つきます。
※愛知県産

デザート
季節の果物やヨーグルトなどがつく日もあります。

主食
ごはん…週3~4回程度 愛知県産米使用
パン…週1~2回程度
麺…月1~2回程度 愛知県産小麦使用

- 毎月19日の「食育の日」に、愛知県産の食材を使った献立を実施します。
- 月に一度、日本各地の郷土料理を取り入れます。
- 季節の行事にあわせた行事食や、教科と関連した献立を取り入れます。



献立表は保護者連絡ツール「teturu」で配信します。また、北名古屋市ホームページよりご確認ください。ご活用ください。

北名古屋市 献立表

● 毎月19日は「食育の日」~おうちでごはんの日~
「あいち食育いきいきプラン2025」では、「食育の日」である毎月19日に合わせ、この日を「おうちでごはんの日」とし、早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう動めています。