

令和8年度4月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜		赤  体をつくるもとになる食品		緑  体の調子を整える食品		黄  エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校	
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実		
祝 中学校入学お祝い 小学校・中学校進級お祝い献立 あいちの新玉ねぎの日の献立 (詳しくは、裏面の記事を見てください)									
13月	せきはん 赤飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ あずき	801	
	とうふ 豆腐	さくらいろ 桜色あんかけ	とうふ とりにく		おろしだいこん たまねぎ ねりうめ	さとう	640		
	はる 春キャベツのおかかあえ	碧南玉葱部会からいただいた新玉ねぎを使います。	かつおぶし	こまつな にんじん	キャベツ	さとう			
	へきなん 碧南たまねぎのすまし汁	お祝いデザート	とりにく かまぼこ	にんじん	たまねぎ もやし	じゃがいも			
14火	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	842	
	さばのみそ煮		さば みそ			さとう	663		
	こうやどうふ 高野豆腐の卵とじ	しおこんぶ 塩昆布あえ	こうやどうふ とり にく たまご	にんじん いんげん	たまねぎ ほししいたけ	じゃがいも さとう			
かみカミデー (詳しくは、今月の食育だよりを見てください)									
15水	きしめん	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				きしめん	819	
	きしめんの汁		あぶらあげ かまぼこ	にんじん こまつな はねぎ	たまねぎ ほししいたけ		642		
	ツナと山菜の炒め物	『新ごぼうのかき揚げ』	ツナ	にんじん	ふき れんこん とうもろこし わらび しょうが	さとう あぶら			
16木	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	894	
	さわらの碧南赤しそマヨ焼き	なまあげ 生揚げの五目煮	さわら	あかしそ		パンエッグマヨネーズ	696		
	『カレーキンピラ』		ぶたにく ちくわ あつあげ	にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく たけのこ ほししいたけ	さとう でんぶん			
良いきゅうりの日の献立 (詳しくは、裏面の記事を見てください)									
17金	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	826	
	えびシューマイ (2個)	マーボー豆腐	えび ぎょにく	ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ	パンこ でんぶん	625		
	みかわ 三河みどりのやみつつききゅうり			にんじん はねぎ	たまねぎ しょうが	さとう でんぶん あぶら			
20月	むぎ 麦ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ	781	
	カレーシチュー	ウインナー	ぶたにく	にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも	625		
	へきなん 碧南たまねぎのさっぱりサラダ	あお青じそドレッシング	ツナ		キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ	ドレッシング			
21火	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	865	
	ころころユーリンチー	チャプチェ	とりにく	ぶたにく	あかピーマン きピーマン しょうが にんにく ごぼう たまねぎ きくらげ	さとう でんぶん あぶら	668		
	しろ白だしナムル		ツナ	にんじん	きゅうり もやし	さとう ごまあぶら			
22水	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	788	
	ビーンズふりかけ	チーズオムレツ	だいず ツナ	にんじん きピーマン	たまねぎ グリンピース	オリーブあぶら	633		
	しん 新たまねぎのポトフ	ソフトカレイフライ	たまご チーズ	ウインナー	にんじん たまねぎ キャベツ にんにく	じゃがいも			
23木	ごはん ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				こめ	840	
	とりだんごじる 鶏団子汁	さつまいもとわかめの白あえ風サラダ	カレー	とりにく	にんじん こまつな もやし ごぼう たまねぎ	パンこ こむぎこ あぶら	663		
			とうふ わかめ	ほうれんそう		さつまいも さとう	ごま		
サッカーワールドカップ応援献立 アメリカ合衆国									
24金	スライスパン	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう				パン	788	
	とりにく 鶏肉のバーベキューソース	シーザーサラダ	とりにく		たまねぎ りんご	さとう	605		
					キャベツ きゅうり とうもろこし				
	クラムチャウダー	シーザーサラダドレッシング (乳なし)	ベーコン あさり とうにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ	じゃがいも あぶら			
	【中】いちごジャム				いちご	さとう			

令和8年度4月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜	献立名	赤 体をつくるもとになる食品		緑 体の調子を整える食品		黄 エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
27月	わかめご飯 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		776
	キャベツ入りメンチカツ	ぶたにく			キャベツ たまねぎ	パンこ こむぎこ	あぶら	611
	『切干大根の煮物』	はんぺん		にんじん いんげん	きりぼしだいこん	さとう	あぶら	
28火	花ふ汁	とりにく とうふ		チンゲンサイ	たまねぎ ほししいたけ	はながたやきふ		
	レバーのマリアナソース	レバー とりにく				こめ	あぶら	776
	チンゲンサイの白しょうゆ炒め		しらすぼし	チンゲンサイ きピーマン	キャベツ	さとう		611
30木	新たまねぎのみそ汁	あぶらあげ とうふ みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ ごぼう	じゃがいも		
	白ごまつくね(2個)	とりにく			たまねぎ	パンこ さとう	ごま	766
	肉じゃが	ぶたにく		にんじん いんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも さとう		600
	あいませ	あぶらあげ		にんじん	きゅうり ほししいたけ	さとう		
	【中】ひじきのりの佃煮		のりつくだに					

※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数13回) ※愛知県産・碧南市産の食材は**太字**になっています。
 ※材料は、すべてを記載しているわけではありません。 ※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります
 ※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。
 ※『』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

献立表のここに注目！！

① 料理名を紹介しています。給食で、料理の名前をたくさん覚えてください。

② 給食に使われている食品の主な働きを紹介しています。

③ 碧南市や愛知県で作られた食材を**太字**で紹介しています。探してみてください。

日曜	献立名	赤	緑	黄	エネルギー kcal
13月	祝 中学校入学お祝い 小学校・中学校進級お祝い献立 あいちの新たまねぎの日の献立 (詳しくは、裏面の記事をご覧ください)	魚・肉・卵 大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜 その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖 油・種実
	赤飯 牛乳		ぎゅうにゅう		こめ あずき 801
	豆腐ハンバーグの桜色あんかけ	とうふ とりにく		おろしたけいん たまねぎ ねぎらめ	さとう 640
	春キャベツのおかかあえ	かつおぶし	ごまつば にんじん	キャベツ	さとう
	碧南たまねぎのすまし汁	とりにく かまぼこ	にんじん	たまねぎ もやし	じゃがいも
	お祝いデザート				あずき...もちごめ

④ 料理名に『』がついている料理があります。「かみかみメニュー」といって、みなさんによくかんで食べてほしい料理です。また、月に1回、よくかんで食べることを意識する「かみかみデー」もあります。毎月、探してみてください。

⑤ 吹き出しは、新しい料理などの紹介です。今月は、「さわらの碧南赤しそマヨ焼き」が新しい料理です。お楽しみに！

4月10日 あいちの新たまねぎの日

碧南市は、愛知県を代表するたまねぎの産地です。今の時期には「へきなんサラダたまねぎ」というブランドのたまねぎが収穫できます。給食では、4月13日にJAあいち中央碧南玉葱部会からいただいた、みずみずしいたまねぎを使って、「豆腐ハンバーグの桜色あんかけ」と「碧南たまねぎのすまし汁」を提供します。

4月19日 良いきゅうりの日

碧南市では、きゅうりのハウス栽培が行われています。3月から5月の出荷量が多めに多く「三河みどり」というブランド名で売られています。4月17日の給食では、西三河冬春きゅうり部会からいただいた歯ごたえのよいきゅうりを使って「三河みどりのやみつききゅうり」を提供します。

令和7年度
クッキングコンテスト受賞献立から一品紹介！

★ さつまいもとわかめの白あえ風サラダ ★

応募者 西端小学校 山田 彩晴さん

さつまいもの甘みとごまの風味で、優しい味の料理です。(レシピは給食用にアレンジする前のものです。)

材料(3人分)

・さつまいも 3分の1本	・ほうれん草 2枚
・乾燥わかめ 5g	・絹ごし豆腐 1丁(300g程度)
A白すりごま 大さじ1	A三温糖 ひとつまみ
A白しょうゆ 大さじ1	

作り方

- ① さつまいもは15mmの角切り、ほうれん草は20mmの幅に切る。
- ② ①をゆでて水を切り、冷やす。
- ③ 豆腐をキッチンペーパーで包み、水分を取る。
- ④ ③を混ぜながらつぶし、②と乾燥わかめを入れる。
- ⑤ Aを入れて混ぜる。
- ⑥ 冷蔵庫で20分冷やして出来上がり。