



令和8年
4月

♡毎月19日は食育の日です♡

学校給食共同献立表

川口市教育委員会
センター調理小学校
(元郷センターA献立)

川口市マスコット「きゅぼらん」

※この献立表には、全ての食品の記載はありませんのでご了承ください。詳細は食品一覧表、献立日誌をご確認ください。

日	曜	献立名			主な食品			栄養価		
		主食	飲み物	おかず	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	
10	金	ごはん	牛乳	春の香りごはん すまし汁 あじの南蛮風	米 さとうなたね油 でんぶん	牛乳と肉 油揚げとうふ あじ	たけのこ 菜の花 にんじん だいこん ほうれんそう えのきたけ	591	25.6	
13	月	ごはん	牛乳	春野菜のみそ汁 鶏肉のごま照り焼き 切り干し大根の煮物	米 さとうごまなたね油	牛乳 とうふ みそとり肉 油揚げ	キャベツ たまねぎ さやえんどう 切干大根 にんじん えだまめ	603	27.2	
◎14	火	ツイストパン	牛乳	野菜スープ ハンバーグデミグラスソース 米粉のいちごクレープ	パン じゃがいも 小麦粉 なたね油 やし油 米粉 さとう	牛乳と肉 ぶた肉 豆乳	キャベツ にんじん たまねぎ エリンギ トマト いちご	603	23.2	
15	水	黒パン	牛乳	オニオンスープ ポテトコロッケ キャベツソテー	パン 黒とう オリーブ油 じゃがいも 小麦粉 なたね油	牛乳 ベーコン ぶた肉 とり肉 ソーセージ	にんじん たまねぎ パセリ キャベツ	584	19.5	
16	木	麦ごはん	牛乳	カレーライス フレンチサラダ	米 麦 じゃがいも 小麦粉 パーム油 さとう なたね油 オリーブ油	牛乳 ぶた肉 レバー	たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャベツ とうもろこし きゅうり	607	16.6	
17	金	ごはん	牛乳	いも団子汁 みそかつ 野菜炒め	米 じゃがいも さとう でんぶん 小麦粉 なたね油 ごま	牛乳 油揚げ ぶた肉 大豆 みそ	だいこん にんじん ごぼう こまつな ながねぎ キャベツ もやし	586	20.5	
20	月	ごはん	牛乳	けんちん汁 鶏のから揚げ 菜の花のごま和え	米 じゃがいも なたね油 さとう でんぶん ごま	牛乳 とうふ とり肉	ごぼう にんじん だいこん ながねぎ しょうが にんにく 菜の花 キャベツ	630	27.1	
21	火	ごはん	牛乳	肉じゃが 厚焼きたまご わかめともやしのごま油炒め	米 じゃがいも さとう でんぶん ごま ごま油	牛乳 ぶた肉 たまご わか め	たまねぎ にんじん さやいんげん もやし	610	23.5	
22	水	クロワッサン	牛乳	春キャベツと肉団子のスープ チキンナゲット ポテトサラダ	パン でんぶん なたね油 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	牛乳と肉 ぶた肉 大豆 おから ハム	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし きゅうり	601	22.3	
23	木	ごはん	牛乳	中華風かきたまコーンスープ スタミナ焼肉	米 コーンスターチ ごま油 なたね油 さとう	牛乳と肉 たまご ぶた肉 みそ	たまねぎ とうもろこし キャベツ ながねぎ いら にんにく しょうが	585	28.0	
24	金	子供パン	牛乳	クリームシチュー コーンフライ オレンジ	パン じゃがいも なたね油 小麦粉 ラード 小麦粉	牛乳 とり肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ ブロッコリー とうもろこし オレンジ	611	20.8	
27	月	今年度のテーマは「給食で魚について知ろう!」です。							585	28.0
		ごはん	牛乳	豚汁 さわらの西京焼き ひじきの五目煮	米 じゃがいも さとう	牛乳 ぶた肉 とうふ 油揚げ みそ さわら ひじき	だいこん にんじん ながねぎ えだまめ			
今月の魚は「さわら」です。春になると産卵のために海岸へ集まってくるため春告魚と言われています。										
28	火	ロールパン	牛乳	ミネストローネ ウインナーの香味揚げ ほうれん草とコーンのソテー	パン じゃがいも さとう マカロニ なたね油 小麦粉 ごま	牛乳 とり肉 ソーセージ	キャベツ たまねぎ にんじん パプリカ トマト かぼちゃ にんにく ほうれんそう とうもろこし	585	20.9	
30	木	ごはん	牛乳	マーボー豆腐 はるさめサラダ	米 でんぶん ごま油 さとう なたね油 はるさめ	牛乳 とうふ ぶた肉 みそ ハム	たまねぎ にんじん しいたけ しょうが にんにく ながねぎ キャベツ もやし	586	23.4	

川口市の学校給食では、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも、非加熱卵を使用している調味料類(マヨネーズ、タルタルソース、ドレッシング類)は提供しません。

・天候等の影響により、食材の産地や食材料が変更となることがありますのでご了承ください。

・おはしはきれいに洗って毎日必ず忘れずに持参するようお願いいたします。

・使用する個々の食品・使用量に関する「学校給食献立日誌」及びアレルギー物質を含む食品に関する「給食用食品一覧表」をホームページにて公開していますので併せてご確認ください。

◎1年生の給食は4月14日から始まります。



川口市公式LINE
学校給食についての
情報も配信します。
登録はこちらから

