

# 令和8年4月 学校給食予定献立表

日 (曜)	こんだて		体の中での主なほたらき						その他 調味料		
			体をつくるものになる食品			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			
			たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	ビタミン・無機質 その他の野菜 果物	炭水化物 穀類・いも類 砂糖	脂質 油脂			
10 (金)	主食	ミルクパン						ミルクパン			
	主菜	ハンバーグトマトソース	★ハンバーグ		トマト	たまねぎ		砂糖	油	ウスターソース 唐ウイン グチャップ 野菜フイオン	
	副菜	ポテトサラダ	ハム		にんじん	たまねぎ きゅうり		じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ	酢 塩 こしょう	
		香野菜スープ			パセリ にんじん	たまねぎ ちくわ キャベツ マッシュルーム				野菜フイオン 塩 こしょう	
他	牛乳		牛乳								
13 (月)	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	タコライスの具	豚肉 ウインナー 大豆		ピーマン にんじん トマト	たまねぎ とうもろこし しょうが にんにく		じゃがいも 砂糖	油	野菜フイオン 塩 こしょう チリパウダー しょうゆ グチャップ	
	副菜	チーズとブロッコリーのサラダ		チーズ	ブロッコリー にんじん 小松菜	キャベツ			油	酢 塩 こしょう	
	他	牛乳		牛乳							
14 (火)	主食	ソフトメン						ソフトメン			
	主菜	五目うどん汁	豚肉 油揚げ ★なると		小松菜 にんじん	たまねぎ ごぼう 長ねぎ				混合だし しょうゆ 塩 みりん 酒	
	副菜	のり酢あえ	まぐろ	のり	ほうれん草 にんじん	もやし				しょうゆ 酢	
	他	ごまきなこいも		きな粉				さつまいも 三温糖 黒砂糖	ごま 油		しょうゆ みりん
牛乳			牛乳								
15 (水)	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	一巻そば	鶏肉 大豆 ★いり玉子			しょうが		砂糖	油	しょうゆ 酒 みりん	
	副菜	もやしとにらのあえもの			にんじん にら	もやし		三温糖	ごま油		しょうゆ
		美だくさん汁	厚揚げ		小松菜 にんじん	大根 長ねぎ ごぼう しいたけ		里いも	油		混合だし しょうゆ 塩
他	牛乳		牛乳								
16 (木)	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	ソースカツ	★とんかつ					砂糖	油	とんかつソース クチャップ ウスターソース 酒	
	副菜	しょうがあえ			にんじん	キャベツ もやし きゅうり しょうが					しょうゆ
		じゃがいもと油揚げのみそ汁	油揚げ みそ		ほうれん草 にんじん	大根 たまねぎ しめじ		じゃがいも	ごま油		混合だし
他	牛乳		牛乳								
17 (金)	主食	茨城県産小麦パン						茨城県産小麦パン			
	主菜	白身魚の豆乳マヨ焼き	ホキ切身 豆乳		パセリ	たまねぎ			ノンエッグマヨネーズ 油	塩 こしょう	
	副菜	野菜ソテー	ウインナー		にんじん	キャベツ たまねぎ			油		野菜フイオン 塩 こしょう
		ミネストローネ	鶏肉 ★ミックスビーンズ	スキムミルク		たまねぎ ヤングコーン マッシュルーム セロリ		マカロニ	油		野菜フイオン 塩 こしょう ★トマトフォンデュ
他	牛乳		牛乳								
20 (月)	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	ホイコーロー	豚肉 みそ		にんじん ピーマン	キャベツ にんにく		砂糖	油	しょうゆ 中華だし 甜麺醤	
	副菜	のりマヨあえ		のり	小松菜 にんじん	もやし					しょうゆ マヨネーズ
		沢魚焼	鶏肉 みそ			だいこん 長ねぎ ごぼう		里いも 糸こんにゃく			和風だし
他	牛乳		牛乳								

☆小魚類（しらす・ちりめんじゃこ等）は、えび・かにを食べているか、えび・かにが混ざる漁場で採取しています。

茨城町学校給食共同調理場

日 曜	こんだて		体の中での主なほたらき						その他 調味料		
			体をつくるものとなる食品		体の調子を整える食品		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			
			たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海藻	ビタミン・無機質	その他の野菜 果物	炭水化物	脂質			
21 月	主食	黒パン						黒パン			
	主菜	鶏肉とじゃがいものケチャップがらめ	鶏肉		ピーマン			じゃがいも 砂糖 でん粉	ごま 油	ケチャップ しょうゆ 酒 みりん	
	副菜	コーンサラダ	ひぬ丸くん メニュー		にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし 枝豆			油	酢 塩 こしょう	
	副菜	豆と野菜のスープ			小松菜 にんじん	たまねぎ エリンギ セロリ マッシュルーム	大麦				野菜ブイヨン 塩 こしょう
	他	牛乳		牛乳							
22 月	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	豚肉のしょうが焼き	豚肉		ピーマン	たまねぎ しょうが		砂糖	油	しょうゆ 酒 みりん	
	副菜	にらのナムル			にんじん にら	もやし にんにく			ごま油	しょうゆ	
	副菜	かきたま汁	★かまぼこ 卵 豆腐		小松菜	たまねぎ		でん粉			混合だし しょうゆ 塩
	他	牛乳		牛乳							
23 月	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	鮭の香味ソースがけ	★鮭切身でん粉付き			長ねぎ にんにく しょうが		砂糖	ごま油 油	しょうゆ 酢	
	副菜	ごまあえ			ほうれん草 にんじん	キャベツ		砂糖	ごま	しょうゆ	
	副菜	豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん	大根 たまねぎ しめじ					混合だし
	他	牛乳		牛乳							
24 月	主食	茨城県産小麦パン						茨城県産小麦パン			
	主食	チョコクリーム						★チョコクリーム			
	主菜	ポークビーンズ	豚肉 大豆		トマト にんじん パセリ	たまねぎ セロリ にんにく		じゃがいも 砂糖	油	ケチャップ 塩 こしょう マスターソース	
	副菜	キャロットドレッシングサラダ	鶏肉		小松菜 にんじん	キャベツ たまねぎ にんにく しょうが			油	しょうゆ みりん 塩	
	他	牛乳		牛乳							
27 月	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	鶏肉のから揚げ	鶏肉			しょうが にんにく		でん粉	油	しょうゆ 酒	
	副菜	こんにゃくとごぼうの炒め煮			にんじん	ごぼう 枝豆		こんにゃく 砂糖	ごま油	しょうゆ みりん 一味唐辛子	
	副菜	すまし汁	★なると 豆腐		ほうれん草 にんじん	大根 えのきだけ 長ねぎ					混合だし しょうゆ 塩
	他	牛乳		牛乳							
28 月	主食	ソフトメン						ソフトメン			
	主菜	わかめうどん汁	豚肉 油揚げ	わかめ	小松菜 にんじん	大根 長ねぎ しだいけ				混合だし しょうゆ 塩 酒 みりん	
	副菜	五色かき揚げ			さいいんげん にんじん	たまねぎ とうもろこし	さつまいも 小麦粉	油	ごま		
	副菜	切干し大根サラダ	鶏肉		にんじん	切干し大根 もやし きゅうり		砂糖	ごま油	しょうゆ 酢 一味唐辛子	
	他	牛乳		牛乳							
30 月	主食	ごはん						ごはん			
	主菜	豆腐のカレー煮	豚肉 厚揚げ 豆腐		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ 大げのこ しょうが 長ねぎ		でん粉 三温糖	油	しょうゆ 酒 カレー粉	
	副菜	香海サラダ	★かまぼこ		にんじん	キャベツ もやし		香海 砂糖	ごま油	しょうゆ からし粉	
	他	ヨーグルト		★ヨーグルト							
	他	牛乳		牛乳							

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。

茨城町産の食材は、米・さつまいも・小松菜・にら・ほうれん草です。  
ひぬ丸くんメニューの茨城町産の食材は、米・じゃがいも・キャベツ・きゅうり・セロリ・たまねぎ・にんじん・ピーマンです。  
茨城県産の食材は、ソフトメン・牛乳・卵・豚肉・ピーマン・です。



茨城町のマスコットのひぬ丸くんです。  
ひぬ丸くんのマークが付いている食材は 茨城町産 です。