

令和8年度4月分 中学校給食献立表

岸和田市教育委員会

入学・進級おめでとうございます。心と体の健やかな成長を支えるため、安全・安心、おいしい給食を提供していきます。しっかり食べて、先生や友だちといっしょに、楽しい給食時間を過ごしましょう。



食物アレルギー対応について

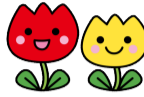
岸和田市の学校給食では、食物アレルギー対応として、卵・乳・小麦・えびの除去食を実施しています。そば・ピーナッツ(落花生)・かに・くるみを含む食品と生卵は使用しません。食物アレルギー対応を希望される場合は、申請書の提出が必要です。学校へ申し出てください。

★「アレルギー情報」はこちら



岸和田市 中学校 給食献立

検索



月	火	水	木	金
13 ●牛乳 ごはん ●米 きびなごのポテト衣フライ ●きびなごのポテト衣フライ ●油 きゅうりのピリ辛漬け ▲きゅうり ▲ごま油 淡口しょうゆ ●白ごま ●塩 とうがらし粉 ●砂糖 豆腐の中華煮 ●豚肉 ▲キャベツ 料理酒 ▲おろししょうが ▲青ねぎ 淡口しょうゆ ▲にんじん ▲片栗粉 しょうゆ ▲たまねぎ 野菜パイオン 塩 ●豆腐	14 ●牛乳 ツチピラフ ●米 ▲ホールコーン 塩 ●まぐろ油漬 ▲にんじん 野菜パイオン 焼きソーセージ ●フランクフルトソーセージ ベーコンと小松菜のガーリックソテー ●ベーコン ▲えのきたけ 塩 ▲おろしにんにく ▲オリーブオイル こしょう ▲小松菜 ▲片栗粉 キャロットスープ ●鶏肉 ▲にんじんペースト 塩 ▲たまねぎ ▲パセリ こしょう ▲にんじん ▲乳・小麦なしホワイトルウ ●じゃがいも 野菜パイオン ●米粉メープルマフィン	15 ●牛乳 コッパパン ●いちごジャム 鶏肉のハーブ焼き ●鶏肉(ハーブ味) 春キャベツとアスパラガスのサラダ ▲春キャベツ 塩 ▲グリーンアスパラガス こしょう ●卵なしマヨネーズ ミネストローネ ●ベーコン ▲トマト水煮 淡口しょうゆ ▲にんじん ▲米粉マカロニ(里) 塩 ▲たまねぎ ▲オリーブオイル こしょう ●じゃがいも 野菜パイオン	16 ●牛乳 ごはん ●米 肉団子の甘辛たれかけ ●豚肉団子 ▲片栗粉 しょうゆ ●砂糖 みりん きんぴらごぼう ●牛肉 ▲白ごま ●砂糖 ▲ごぼう こんやく みりん ▲にんじん ▲サラダ油 しょうゆ 厚揚げのみそ汁 ●厚揚げ ▲太もやし ●白みそ ▲たまねぎ ▲青ねぎ 削りぶし ▲にんじん ●赤みそ	17 ●牛乳 ごはん ●米 チキンカレーライスの具 ●鶏肉 ▲乳・小麦なしカレールウ ▲おろししょうが ●昆布パウダー しょうゆ ▲おろしにんにく カレー粉 濃厚ソース ▲たまねぎ 野菜パイオン 塩 ▲にんじん ケチャップ こしょう ●じゃがいも ウスターソース コロッケ ●コロッケ ●油 キャベツとにんじんの温サラダ ▲キャベツ ▲にんじん ●たまねぎドレッシング
20 ●牛乳 ごはん ●米 さけのみそだれかけ ●トラウトサーモン ▲片栗粉 ▲土しょうが ●赤みそ しょうゆ ●白みそ ●砂糖 みりん 豚肉と新たまねぎの炒め物 ●豚肉 ▲ぶなしめじ ▲片栗粉 ▲おろししょうが ▲青ねぎ みりん ▲新たまねぎ ●砂糖 しょうゆ 若竹汁 ●豆腐 ●わかめ 淡口しょうゆ ▲たけのこ ▲みつば 料理酒 ▲たまねぎ ▲削りぶし 塩 ▲にんじん ▲だし昆布	21 ●牛乳 ごはん ●米 ビビンバの具 ●牛肉 ▲にんじん ●砂糖 ▲おろしにんにく ▲チンゲンサイ しょうゆ ▲千切大根 ▲サラダ油 コチュジャン ▲太もやし 焼きギョウザ ●ギョウザ こんにやく寒天のサラダ ▲にんじん こんにやく寒天 ●昆布パウダー ▲きゅうり ▲砂糖 酢 ●まぐろ油漬 ▲サラダ油 淡口しょうゆ	22 ●牛乳 オリーブパン ツナとポテトのオープン焼き ●まぐろ油漬 ●卵なしマヨネーズ ●じゃがいも 塩 こしょう ソーセージとキャベツのソテー ●フランクフルトソーセージ ▲片栗粉 ▲キャベツ 塩 ●サラダ油 こしょう コーンスープ ●ベーコン ▲クリームコーン 塩 ▲たまねぎ ▲パセリ こしょう ▲にんじん ▲乳・小麦なしホワイトルウ ▲ホールコーン 野菜パイオン	23 ●牛乳 ごはん ●米 味付けのり 竹輪の磯辺揚げ ●竹輪の磯辺揚げ ●油 筑前煮 ●鶏肉 ▲ごぼう 削りぶし ▲たけのこ こんやく みりん ▲にんじん ▲サラダ油 しょうゆ ▲れんこん ▲砂糖 油揚げのみそ汁 ●油揚げ ●じゃがいも ●赤みそ ▲にんじん ▲えのきたけ ●白みそ ▲たまねぎ ▲青ねぎ 削りぶし	24 ●牛乳 ごはん ●米 ポークハヤシライスの具 ●豚肉 ▲乳・小麦なしブラウンルウ ▲おろしにんにく ●昆布パウダー ウスターソース ▲たまねぎ ▲トマトピューレ 濃厚ソース ▲にんじん 赤ワイン 塩 ●じゃがいも 野菜パイオン こしょう ▲マッシュルーム ケチャップ プレーンオムレツ ●プレーンオムレツ ナタデココフルーツ ▲みかん(缶) ▲ナタデココ
27 ●牛乳 ごはん ●米 鯖の竜田揚げ ●さわらの竜田揚げ ●油 大豆とひじきの炒め煮 ●ひじき ●油揚げ 削りぶし ▲にんじん ▲サラダ油 みりん ●大豆 ●砂糖 しょうゆ 豚汁 ●豚肉 ▲太もやし ●赤みそ ▲にんじん ▲青ねぎ 削りぶし ▲たまねぎ こんにやく	28 ●牛乳 ごはん ●米 鶏肉の照り煮 ●鶏肉 ▲にんじん ▲片栗粉 ▲おろししょうが ▲青ねぎ みりん ▲たまねぎ ●砂糖 しょうゆ キャベツの塩昆布和え ▲キャベツ ▲白ごま ▲ごま油 ●塩昆布 だんご汁 ●焼きかまぼこ ▲小松菜(大阪府産) ▲にんじん ▲白玉もち みりん ▲たまねぎ 削りぶし 塩 ●じゃがいも 淡口しょうゆ この日の小松菜は大阪府産です。	29 昭和の日 ★年間目標★ 感謝の気持ちで、協力して 楽しい給食時間にしよう ☆4月の目標☆ ・協力して準備・片付けをしよう ・食物アレルギーについて 理解しよう	30 ●牛乳 ごはん ●米 豚肉と野菜の甘辛炒め ●豚肉 ▲キャベツ トウバンジャン ▲おろしにんにく ▲ピーマン テンメンジャン ▲にんじん ●赤みそ しょうゆ ▲たまねぎ ▲片栗粉 小松菜まんじゅう ●小松菜まんじゅう 春雨スープ ●鶏肉 ▲ぶなしめじ 淡口しょうゆ ▲にんじん ▲にら 塩 ▲たまねぎ ▲はるさめ こしょう ▲太もやし 野菜パイオン	



今月の 新たまねぎ は 大阪府内産を使用します。

	岸和田市 実施基準	今月の平均
エネルギー (和加リ)	805	744
たんぱく質 (パセト)	13~20	14
脂質 (パセト)	20~30	29

●・体の組織をつくる(1群, 2群) ▲・体の調子を整える(3群, 4群) ■・エネルギーになる(5群, 6群)

※やむをえない事情により内容を変更する場合があります。ご了承ください。

ご家庭へのお知らせとお願い



給食当番

給食当番の際はエプロン・三角巾・マスクを使用します。週末に持ち帰りますので、お手数ですが洗濯をお願いします。

学校給食費

令和8年度の学校給食費を無償化します。これは、国の重要支援地方交付金等を活用し臨時的に実施するものです。

※学校給食物資の価格高騰に伴い、学校給食費を改定(1食当たり385円)

※生活保護世帯や就学奨励制度の認定を受けられる世帯は、それぞれの制度を活用

学校給食の停止(再開)の届出(希望する方のみ)について

無償化期間においても食材料注の都合上、給食を停止(再開)しようとする日の平日5日前までに、「学校給食停止(再開)届」を学校に提出してください。「学校給食停止(再開)届」は、学校で配布しています。

A. 1週間以上の欠席や転出等で、給食を停止または再開する場合 (けが、病気、転出 など)

B. 疾患等で給食の全部または一部を停止する場合

疾患(乳糖不耐症含む)等で、年度を通して、給食の「全部」または「一部」を停止する時は、「学校給食停止(再開)届」を学校に提出してください。

※ 疾患に関しては、医師の診断書(意見書)の提出が必要です。

※ 食物アレルギーについては、アレルギー対応に関する申請手続きに基づき給食の停止(再開)が決定されます。

C. その他特別な理由 (宗教上、思想・信条等の理由 など) ※好き嫌いを除く

