



令和8年 4月分学校給食予定献立表




今月の目標
学校給食について知ろう

阿久比町立学校給食センター
AGUMOGU (あぐもぐ)

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校	
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	乳製品・小魚・海藻	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	油脂・種実		
13 月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 麦		655	
	だいきなゲット(2個)	大豆 鶏肉 きな粉		にんじん		砂糖 でんぷん	油		
	こめこのハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ セロリ にんにく	砂糖 米粉ルウ			774
	コーンサラダ	まぐろ			キャベツ コーン 枝豆		ドレッシング		
14 火	ごはん 牛乳	ごはんといっしょにたべよう。	牛乳			米		622	
	ふきごはんのぐ	鶏肉 油揚げ		にんじん	ふき たけのこ	砂糖			
	さんまのみぞれに	さんま			大根	砂糖 でんぷん			
	しんたまねぎのすましじる	豆腐		にんじん	玉ねぎ ねぎ えのきたけ				741
	★がまごおりみかんゼリー				みかん	砂糖			
15 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		620	
	とりにくのてりやき	鶏肉				砂糖 でんぷん			
	やさいとかつおのあえもの	かつお		小松菜 にんじん	キャベツ もやし	砂糖			741
	ぶたじる	豆腐 油揚げ 豚肉 みそ		にんじん	えのきたけ こんにやく 大根 ごぼう ねぎ				
16 木	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		702	
	トマトソース	豚肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	小麦粉 砂糖	油		
	ジャーマンポテト	ベーコン		パセリ		じゃがいも	油		830
	まめまめサラダ	大豆 まぐろ			枝豆 キャベツ きゅうり		ノンエッグマヨネーズ		
17 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		651	
	レバーいりつくね(小2個、中3個)	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ	でんぷん 米粉 砂糖	油		
	にくじゃが	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにやく	じゃがいも 砂糖	油		795
	きりぼしだいこんのごますあえ	まぐろ		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま		
20 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		607	
	まぐろのねぎソース	まぐろ			ねぎ にんにく しょうが	砂糖 でんぷん 米粉	油		
	ひじきいちゅうかサラダ	鶏肉	ひじき	赤ピーマン	キャベツ	砂糖	ごま油 ごま		729
	はっほうたん	豚肉 えび いか		にんじん	白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油		
21 火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 麦		681	
	とりにくのハーブやき	鶏肉			しょうが		オリーブ油		
	こめこのカレーライス	豚肉 豆乳		にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが りんご	じゃがいも 砂糖 米粉ルウ			811
	フルーツのみかんゼリーあえ				みかん パイン 黄桃	砂糖			
22 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		621	
	はるまき	鶏肉 大豆		にんじん しそ	玉ねぎ キャベツ ねぎ しょうが	小麦粉 でんぷん 春雨 砂糖 コーンスターチ	油		
	もやしのちゅうかあえ	まぐろ			もやし きゅうり コーン	砂糖	ごま ごま油		740
	はるさめスープ	豚肉		にんじん いら ちんげんサイ	たけのこ 玉ねぎ 白菜 しょうが	春雨	ごま油		
23 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		624	
	いわしのうめしょうゆに	いわし		赤しそ	梅	砂糖 でんぷん			
	きりぼしだいこんのふくめに	豚肉 はんぺん 大豆		にんじん さやいんげん	切り干し大根 しいたけ	砂糖			723
	みだくさんじる	鶏肉 生揚げ		にんじん	ごぼう こんにやく ねぎ 玉ねぎ				

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 乳製品・小魚・海藻	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 油脂・種実	
24 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		614
	こめこのコロッケ	豚肉 牛肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも 米粉 砂糖	油	
	こまつなあえ	まぐろ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		
	しんたまねぎのみそしる	豆腐 油揚げ みそ			玉ねぎ 大根 ねぎ えのきたけ			
27 月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 麦		658
	えびしゅうまいのあまずあ んかけ(小2個、中3個)	えび たら			玉ねぎ	砂糖 でんぷん 小麦粉 パン粉	油	
	マーボどうふ	豆腐 豚肉 みそ		にんじん	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぷん	ごま油	
	はるさめのちゅうかあえ	まぐろ			キャベツ コーン きゅうり もやし	春雨 砂糖	ごま油 ごま	
28 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		620
	こめこたらフライのレモン ふうみ	たら			レモン果汁	米粉 でんぷん 砂糖	油	
	ごもくきんびら	鶏肉		にんじん さやいんげん	れんこん ごぼう	砂糖	ごま油 ごま	
	ゆばのすましじる	湯葉 豆腐 かまぼこ		にんじん	玉ねぎ			
	★おいわいゼリー	にゅうがくしんきゅう おめでとう!	豆乳		いちご	砂糖		
30 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		609
	ハンバーグわふうソースかけ	豚肉 鶏肉 大豆			玉ねぎ りんご しょうが にんにく	砂糖 でんぷん じゃがいも	油	
	うのはなのいりに	おから ちくわ		にんじん	枝豆	砂糖	油	
	さわにわん	豚肉		にんじん	大根 ごぼう もやし ねぎ			

今月の阿久比町の野菜	☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を 表記しています。 ☆材料の都合により献立を変更することがあります。 ☆阿久比町では令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。 ☆献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへお願いします。 TEL 48-5111 FAX 48-5114	平均値	小学校	637
			中学校	759
こまつな		基準値	小学校	650
			中学校	830
			給食予定回数	13回

※令和8年4月から令和9年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。

★業者配送

入学・進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしく願っています。



- ◆小学校2～6年生、中学校13日(月)開始
- ◆小学校1年生 21日(火)開始

給食の内容

●主食(ご飯・パン・めん)

- ・ご飯…週に3～4回
- ・パン…月に1～4回
- ・めん…月に1～2回

ご飯は、知多半島産の米「あいちのかおり」です。
パンは、愛知県産の小麦粉「ゆめあかり」が50%入っています。
めんは、愛知県産の小麦粉「きぬあかり」や「ゆめあかり」が70%～100%、北海道産の小麦粉「ゆめちから」が0%～30%入っています。

●牛乳

愛知県内で搾乳した牛乳です。

●おかず

給食センターで作ります。
主菜、副菜、汁物等を組み合わせます。
ときには果物やデザートも出ます。



AGUMOGUの方針

- ・安全で栄養バランスのとれた給食を作る。
- ・遺伝子組み換え食品や不必要な食品添加物(着色料・保存料等)は、できる限り使わないよう、心がける。
- ・野菜、魚、大豆、海藻等を積極的に使う。
- ・阿久比町、知多半島、愛知県の食材を中心に使う。



保護者の方へ

毎月献立表をCOCOO(ココウ)にて配信します。
ご家庭の食事と給食の献立が重ならないようたり、食品の働きや栄養バランスのとり方の参考にしたりにしてご活用ください。

AGUMOGU(あぐもぐ)給食レシピ50

阿久比町のホームページに、給食の人気献立や、おすすめ献立のレシピを50種類掲載しています。ぜひ参考にしてください。

AGUMOGU給食レシピ50

検索

給食だより

No. 142

阿久比町立学校給食センター
AGUMOGU



令和8年4月

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。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いきたいと思えます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



●献立表は、毎月COCOO（ココウ）にて配信します。

給食では旬の食材を取り入れています。またご家庭では食べ慣れていない、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものも出てきます。そのため、食べ方がわからない場合や給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表をご確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

献立表や便りに目を通してください

冷蔵庫など目にしやすい所に貼るなどして、ご一読ください。給食の話を糸口に、その日の子どもの学校での様子を聞くこともできます。



ご家庭を食育の実践の場にしてください

箸の持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、学校で食育として伝え、子どもたちが学んだことをご家庭でも継続して実践させてください。



給食当番へのご協力をお願いします

ハンカチ、爪、マスクなど衛生管理にご協力ください。また給食当番の週の最後には、白衣等の洗濯、アイロンがけによる除菌をお願いします。また他のお子さんも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。



積極的にお手伝いをさせてください

給食では全員で準備、後片付けをします。ご家庭でも行わせてください。買い物や料理もできる範囲でお手伝いをさせてください。



給食当番の決まりを守ろう

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。

お子さんと一緒に読んでください。



<p>トイレは身じたくを整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。</p>
<p>清潔な給食着を身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口をおおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器かごなどを床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。</p>



給食時間の約束



茶わんや汁わんは手に持って食べよう

好ききらいをしないで食べよう

口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう

食べている途中で立ち歩かないようにしましょう

食事にきたない話はやめよう

よくかんで楽しく食べよう