



# 4がつ よていこんだてひょう

高浜町教育委員会 令和8年度

月	火	水	木	金
<p>てあらい みじたく はいぜん あめたす</p>		8 入学式	9 始業式	10 おいしいちごゼリー こまツナサラダ こめこのチキンカレーライス (むぎごはん) (ルウ) 入学・進級お祝い献立
13 キャベツのごまあえ とりにくのうめジャムソースかけ(2こ) わかめごはん すましじる	14 のりふりかけ ビーフンサラダ やきぎょうざ(2こ) ごはん はるさめスープ	15 フルーツ カレーソテー むぎごはん にくじゃが	16 ヨーグルト アスパラサラダ ツナライス こしのビーのわふうミネストローネ	17 やさしいわふうドレッシングあえ ソースなのはなコロッケ むぎごはん とんじる
20 あじつけのり キュウメちゃん カレーのたつたあげ むぎごはん うちまめじる	21 てづくりふりかけ キャベツのつけものあえ ごはん そうやどうふのもの	22 みかんゼリー りっちゃんのサラダ ドックパン はるやさいのクリームシチュー 歯っぴー給食	23 なたしょうづけ ひじきのベーコンいため ごはん あつあげのちゅうかに	24 じゃがピー わふうローストチキン むぎごはん にらたまスープ
27 のりずあえ さわらのパンこやき むぎごはん さつまじる	28 おかかふりかけ たかほまさんミニトマト あおのりポテトビーンズ ごはん キャベツとにくだんごのスープ	29 昭和の日 	30 きゅうりのちゅうかづけ とうにゅうキャラメルいも ごはん マーボーどうふ	今月の地場産食材 (福井県産) 米 麦 打ち豆 煮干し かれい さわら 豚肉 里芋 梅 しいたけ ミニトマト 名田庄漬け 

## 毎月「〇〇給食」!

### ふるさと給食

～ふるさとの味、食材を楽しもう～  
ふるさと福井の伝承料理や、県産の食材をたくさん使った献立

### アイアン給食

～鉄分たっぷり献立～  
「アイアン」とは鉄のこと  
血液の材料になる鉄をしっかりとって、健康な体づくりを

### 歯っぴー給食

～カルシウムもかみごたえもたっぷり献立～  
おいしく食べるには「歯が大切！」  
よくかんで歯の健康を保とう

※給食に関するお問い合わせは、給食センターでも承っております。

令和8年 4月献立材料表①

高浜町教育委員会

	献立名	赤	黄	緑	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量
		おもに体をつくる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整える食品	
10 金	米粉の子キンカレー				631kcal 23.1g 17.7g 104.0g 2.4g
	麦ごはん		米 麦		
	カレールウ	鶏肉 豆乳	じゃがいも マーガリン(乳なし) 米粉	人参 玉ねぎ しょうが にんにく りんごビュレ 越のルビ'ビュレ	
	こまつなサラダ	ツナフレーク	さとう 米油	小松菜 キャベツ きゅうり	
	お祝いいちごゼリー	豆乳 大豆粉	さとう 植物油脂	いちご	
	牛乳	牛乳			
13 月	わかめごはん	わかめ	米 麦		557kcal 27.0g 13.4g 86.6g 2.8g
	鶏肉の梅ジャムソースかけ	鶏肉	片栗粉 さとう	梅ジャム	
	キャベツのごまあえ		さとう ごま	キャベツ もやし にんじん	
	すまし汁	豆腐	ふ	たまねぎ にんじん えのき ねぎ	
	牛乳	牛乳			
14 火	ごはん		米		563kcal 20.5g 13.8g 91.4g 1.8g
	豚ぎょうざ	豚肉 大豆たん白	小麦粉 片栗粉 さとう ごま油	キャベツ たまねぎ にら しょうが	
	ピーフンサラダ	ツナフレーク	ピーフン 米油 さとう	もやし きゅうり	
	春雨スープ	豚肉	春雨	チンゲンサイ にんじん もやし しいたけ	
	のりふりかけ	かつおぶし のり	さとう コーンスターチ		
	牛乳	牛乳			
15 水	麦ごはん		米 麦		654kcal 22.8g 15.3g 127.3g 1.5g
	肉じゃが	牛肉	じゃがいも こんにゃく さとう 米油	たまねぎ にんじん	
	カレーソテー		米油	キャベツ にんじん ピーマン	
	フルーツ			黄桃 みかん	
	牛乳	牛乳			
16 木	ツナライス	ツナフレーク	米 米油	にんじん しょうが	646kcal 25.9g 20.5g 94.8g 2.5g
	アスパラサラダ	チキンハム	ノンエッグ マヨネーズ	アスパラガス キャベツ	
	越のルビ'の和風ミネストローネ	ベーコン 大豆	じゃがいも さとう オリーブ油	越のルビ'ビュレ トマト たまねぎ にんじん キャベツ にんにく	
	ヨーグルト	生乳	さとう		
	(代替:りんごゼリー)		さとう	りんご果汁	
	牛乳	牛乳			
17 金	麦ごはん		米 麦		642kcal 21.9g 19.7g 105.5g 2.1g
	ソース菜の花コロッケ	ぶた肉	じゃがいも パン粉 小麦粉 米油 さとう	菜の花 玉ねぎ コーン	
	野菜の和風ドレッシングあえ	糸かつお	米油 さとう	キャベツ ほうれんそう コーン	
	豚汁	豚肉 油揚げ みそ	さといも こんにゃく	にんじん ごぼう 大根 ねぎ	
	牛乳	牛乳			
20 月	麦ごはん		米 麦		599kcal 27.2g 18.2g 87.4g 2.0g
	カレイの竜田揚げ	カレイ	片栗粉 米粉 米油	しょうが にんにく	
	(代替:ハムカツ)	チキンハム	米油 片栗粉 米粉		
	きゅうめちゃん	カットわかめ ツナフレーク	さとう	きゅうり 梅	
	打ち豆汁	打ち豆 豆腐 みそ	じゃがいも	大根 にんじん ねぎ	
	味付けのり	のり			
	牛乳	牛乳			
21 火	ごはん		米		547kcal 27.0g 13.8g 84.0g 1.9g
	高野豆腐の煮物	高野豆腐 鶏肉	さとう	たまねぎ ほうれんそう にんじん しいたけ たけのこ	
	キャベツの漬け物あえ			キャベツ きゅうり 大根 しそ	
	手作りふりかけ	ちりめんじゃこ 塩ふき昆布 糸かつお 青のり	ごま さとう		
	(代替:ひじきのり)	のり ひじき にぼし かつお	水あめ さとう		
	牛乳	牛乳			
22 水	ドックパン(小1・2年、中学生)	乳 豆乳	小麦粉 さとう マーガリン		548kcal 23.3g 16.7g 86.2g 2.1g
	ドックパン(小3~6年)	乳 豆乳 卵	小麦粉 さとう マーガリン		
	(代替:麦コッペ)		小麦粉 黒糖		
	りっちゃんのサラダ	チキンハム 糸かつお 塩こんぶ	米油 さとう	キャベツ きゅうり にんじん コーン	
	春野菜のクリームシチュー	鶏肉 牛乳 チーズ	じゃがいも マーガリン(乳なし) 米粉	たまねぎ にんじん アスパラガス コーン	
	国産みかんゼリー		さとう	みかん果汁	
牛乳	牛乳				

令和8年 4月献立材料表②

高浜町教育委員会

	献立名	赤	黄	緑	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量
		おもに体をつくる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整える食品	
23 木	ごはん		米		571kcal 23.0g 15.9g 91.0g 2.1g
	厚揚げの中華煮	厚揚げ 豚肉	じゃがいも ごま油 米油 さとう 片栗粉	たまねぎ にんじん キャベツ 小松菜 しいたけ	
	ひじきのベーコン炒め	ベーコン ひじき	米油	にんじん ピーマン	
	名田庄漬け		さとう	きゅうり なす しょうが	
	牛乳	牛乳			
24 金	麦ごはん		米 麦		615kcal 27.0g 21.2g 84.3g 2.3g
	和風ローストチキン	鶏肉	さとう	しょうが	
	じゃがピー		じゃがいも 米油	ピーマン	
	にら玉スープ	ベーコン 卵 豆腐	片栗粉	にら たまねぎ にんじん	
	牛乳	牛乳			
27 月	麦ごはん		米 麦		622kcal 25.6g 22.0g 86.1g 1.7g
	さわらのパン粉焼き (代替:豚ぎょうざ)	さわら 豚肉 大豆たん白	ノエッグ マヨネーズ パン粉 オリーブ油 小麦粉 片栗粉 さとう ごま油	パセリ キャベツ たまねぎ にら しょうが	
	のり酢あえ	ワケレク のり	ごま さとう	小松菜 もやし	
	さつま汁	厚揚げ みそ	さつまいも	大根 にんじん ごぼう ねぎ	
	牛乳	牛乳			
28 火	ごはん		米		591kcal 20.4g 18.4g 92.5g 1.7g
	青のりポテトビーンズ	大豆 青のり	じゃがいも 片栗粉 米油		
	キャベツと肉団子のスープ	肉団子	春雨	キャベツ にんじん もやし しいたけ	
	高浜産ミニトマト			ミニトマト	
	おかかふりかけ	糸かつお のり	さとう コーンスターチ		
	牛乳	牛乳			
30 木	ごはん		米		659kcal 23.5g 20.7g 101.6g 1.4g
	マーボー豆腐	豚肉 豆腐 みそ	米油 さとう 片栗粉 ごま油	にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ にんにく しょうが	
	きゅうりの中華漬け		さとう ごま油	きゅうり	
	豆乳キャラメルいも	豆乳	さつまいも さとう 米油 マガリ(乳なし)		
	牛乳	牛乳			

※予定している食材が変更になることがあります。ご理解のほどよろしくお願いいたします。