



4月 予定献立表

高浜町教育委員会 令和8年度

月	火	水	木	金
<p>給食はじまるよ!</p> <p>てあらい みじたく はいぜん あめたがひ</p>		8 入学式	9 始業式	10 お祝いいちごゼリー ごまツナサラダ 米粉のチキンカレーライス (麦ごはん) (ルウ) 入学・進級お祝い給食
13 キャベツのごまあえ 鶏肉の梅ジャム ソースかけ (2こ) わかめごはん すまし汁	14 のりふりかけ ビーフンサラダ 焼きぎょうざ (3こ) ごはん 春雨スープ	15 フルーツ カレーソーテー 麦ごはん 肉じゃが	16 ヨーグルト アスパラサラダ ツナライス 越のルビーの和風ミネストローネ	17 野菜の和風ドレッシングあえ ソース菜の花 コロック 麦ごはん 豚汁
20 味付けのり キュウメちゃん カレイの竜田揚げ 麦ごはん 打ち豆汁 ふるさと給食	21 手作りふりかけ キャベツの漬物あえ ごはん 高野豆腐の煮物 アイアン給食	22 みかんゼリー りっちゃんのサラダ ドックパン 春野菜のクリームシチュー 歯っぴー給食	23 名田庄漬け ひじきのベーコン炒め ごはん 厚揚げの中華煮	24 ジャがピー 和風ローストチキン 麦ごはん にら玉スープ
27 のり酢あえ さわらのパン粉焼き 麦ごはん さつま汁	28 おかかふりかけ 高浜産ミニトマト 青のりポテトビーンズ ごはん キャベツと肉団子のスープ	29 昭和の日	30 きゅうりの中華漬け 豆乳キャラメルいも ごはん マーボー豆腐	今月の地場産食材 (福井県産) 米 麦 打ち豆 煮干し かだい 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	米粉のチキンカレー				775kcal 27.6g 20.4g 129.5g 2.8g
	麦ごはん		米 麦		
	カレールー	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 鮭の比びーユレ	
	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		679kcal 32.2g 14.8g 109.3g 3.5g
	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		699kcal 25.1g 16.0g 116.3g 2.3g
	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	
	ビーフンサラダ	ツナフレーク	ビーフン 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		811kcal 27.8g 17.5g 162.3g 1.9g
	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	786kcal 30.2g 24.2g 117.0g 3.2g
	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	
	越の比びーユレの和風ミネストローネ	ベーコン 大豆	じゃがいも さとう 揚げ油	越の比びーユレ 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		785kcal 26.0g 23.1g 132.8g 2.5g
	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		730kcal 30.4g 21.2g 110.4g 2.5g
	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		667kcal 33.0g 15.5g 105.6g 2.5g
	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		720kcal 28.0g 19.5g 104.8g 3.1g
	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		699kcal 27.6g 18.5g 114.4g 2.7g
	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		762kcal 27.6g 18.5g 114.4g 3.0g
	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	
	いら玉スープ	ベーコン 卵 豆腐	片栗粉	いら たまねぎ にんじん	
	牛乳	牛乳			
27 月	麦ごはん		米 麦		762kcal 33.1g 27.4g 109.0g 2.2g
	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 いら しょうが	
	のり酢あえ	ツナレク 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		722kcal 24.0g 21.6g 115.5g 2.2g
	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		811kcal 28.4g 24.6g 128.4g 1.6g
	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 マガリン(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。