令和8年度

4月よていこんだてひょう

揖斐川町学校給食センター

月	火	水	木	金
わたしは、かっぱの河太郎(かわたろう)です。揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。こんだて表の中からさがしてみてね！ かみかみ王子です！毎月8(歯)のつく日にかみごたえのある献立が登場します。	**7** 幼児園のみ やさいコロッケ キャベツのおかか和え はくはん てまりふのすまし汁	**8** 幼児園のみ ミートボールのあんかけ 和風ポテトサラダ はくはん みそ汁	**9** とり肉のから揚げ 幼1小中2 牛乳 こまつなのおひたし わかめごはん 花かまぼこのすまし汁 エ 656 kcal 塩 2.9 g	**10** ハンバーグ ケチャップソース 牛乳 ミモザサラダ ※お祝いデザート 黒コッペパン サイコロスープ エ 629 kcal 塩 2.9 g
13 とうふナゲット 未1幼小2中3 牛乳 海そうサラダ 麦ごはん ← ポークカレー エ 697 kcal 塩 2.9 g	**14** OO県のこんだて 牛乳 チキンチキンごぼう はすのさんばい 麦ごはん わかめの麦みそ汁 エ 711 kcal 塩 2.4 g	**15** 木のめでんがく 牛乳 肉じゃが ※みかんゼリー 麦ごはん 糸かまぼこのすまし汁 エ 631 kcal 塩 2.2 g	**16** ぶた肉のしょうが焼き 牛乳 ゆかり和え 麦ごはん あつあげのみそ汁 エ 627 kcal 塩 2.1 g	**17** 白身魚フライ 牛乳 タルタルソース ごぼうサラダ 食パン ABCスープ エ 629 kcal 塩 2.9 g
20 食育の日こんだて 牛乳 ちくわのよもぎ揚げ 幼小2中3 味つけ小魚(中のみ) みそそぼろ丼の具 麦ごはん チンゲンサイのスープ よもぎ いびみそ エ 657 kcal 塩 2.5 g	**21** しゅうまい 未1幼小2中3 牛乳 フルーツのゼリーよせ 麦ごはん とうふのちゅうか煮 にら エ 684 kcal 塩 1.6 g	**22** とり肉のてり焼き 牛乳 もやしいため 麦ごはん じゃがいものみそ汁 エ 644 kcal 塩 2.6 g	**23** いかのハーブ焼き 牛乳 こんにゃくサラダ ソフトめん → 山ぶきソース エ 647 kcal 塩 2.7 g	**24** さけのバターじょうゆ焼き 牛乳 春やさいの煮もの ※みしょうかん 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 エ 625 kcal 塩 2.3 g
27 チキンメンチカツ 牛乳 切干大根のさっぱり和え 麦ごはん キャベツの豆乳みそスープ エ 624 kcal 塩 1.8 g	**28** カミカミメニュー 牛乳 かおり和え さわらのみそづけ焼き ※ヨーグルト 麦ごはん わかたけ汁 エ 619 kcal 塩 2.1 g	**29** 昭和の日 【基準値】(小学校中学年) エネルギー 650kcal 塩分 1.9g エ:エネルギー 塩:塩分	**30** いわしのかば焼き風 牛乳 大豆とひじきの煮もの だいず 麦ごはん 白みそとん汁 エ 710 kcal 塩 2.7 g	【幼児園未満児対応】 20日(月) とり肉のよもぎ揚げ (ちくわのよもぎ揚げ) 23日(木) さばのハーブ焼き (いかのハーブ焼き)

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスの取れた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、給食時間をとおしてさまざまなことを学ぶ場でもあります。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めていきたいと思います。
よろしくお願いします。

給食には、たくさんの学びが詰まっています

- 栄養バランス
- ふるさとの食文化
- よりよい人間関係の形成
- 食品の種類や特徴
- 食事の喜び・楽しさ
- 感謝の心
- 世界の食文化
- 食料の生産・流通・消費
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食

揖斐川町の学校給食ではさまざまな献立を実施します!!

『カミカミメニュー』(8のつく日)
かみごたえのある食材の使用や、切り方を工夫することで、かむことを意識して食べる献立です。かみかみ王子のマークでお知らせします。

『食育の日献立』(19日 ＊休日の場合は前後します)
揖斐川町の食材を使った地産地消献立です。

『〇〇県の献立』
1つの都道府県を取り上げ、郷土料理や特産物などを取り入れた献立です。

『行事食の献立』
伝統行事に関わる食事や、お祝いの日に食べられる料理を取り入れた献立です。

・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、 JAグループの一部助成を受けています。
・安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。
・お米はすべて揖斐川町産「はつしも」です。
・※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。
・諸事情により、献立を変更する場合があります。

〇〇県のこんだて・・・14日(火)

「チキンチキンごぼう」は、もとはごぼうが苦手な児童生徒に食べてもらうために考案された学校給食のメニューです。それが、県内全域に広まり、〇〇県のソウルフードとなりました。
また、「はすのさんばい」は、〇〇県の岩国市で、お正月やお祝いの日に食べられてきた郷土料理です。

食育の日こんだて・・・20日(月)

春日地区でとれたよもぎを天ぷらの衣に混ぜて、ちくわのよもぎ揚げにします。春に芽吹いた若草をイメージしました。よもぎの香りも楽しみましょう。

おすすめ給食レシピ　チキンチキンごぼう

★14日(火)の献立より

【材料】 4人分

材料	分量
鶏もも肉	160g
酒	大さじ1
ごぼう	60g
かたくり粉	適宜
揚げ油	適宜
A しょうゆ	大さじ1
A 砂糖	大さじ1
A みりん	小さじ2
A 水	大さじ1
むき枝豆	適宜

【作り方】
①鶏肉はひと口大に切り、酒をふっておく。
②ごぼうは、斜めスライスに切り、水につけてアクを抜く。
③①と水気を切ったごぼうにかたくり粉をまぶして油で揚げる。
④フライパンにAを入れ、煮立ったところへ揚げた鶏肉とごぼうを入れてからめる。
⑤下ゆでしたむき枝豆を加えて仕上げる。

＊ 味つけはお好みで加減してください。
＊ ごぼうの代わりにれんこんやさつまいもでもおいしくいただけます。
＊ 枝豆はなくてもかまいません。使用することで彩りがよくなります。

～体と心の健やかな成長のために～

※朝ご飯をしっかり食べて登校し、午前中を元気に過ごしましょう。
※早寝・早起きを心がけ生活リズムを整えましょう。
※「いただきます」、「ごちそうさま」に感謝の気持ちをこめてあいさつをしましょう。
※苦手なものも少しずつチャレンジして、バランスよく食べられるようにしましょう。
※正しい食事のマナー(はしや食器の持ち方、姿勢)を身につけましょう。

令和8年度4月　揖斐川町学校給食献立材料表【アレルギー特定原材料等29品目表示】

揖斐川町学校給食センター

料理名及び一人当たりの純使用料g（小学校・中学年）

7日（火）

料理名・材料	分量
幼児園のみ	
はくはん	
精白米	85
野菜コロッケ	
○ 野菜コロッケ　40g【小麦・大豆】	1個
大豆油	5
キャベツのおかか和え	
キャベツ	35
もやし	15
かつお節	1
こいくちしょうゆ	3
上白糖	0.3
てまり麩のすまし汁	
にんじん	8
えのきたけ	10
たまねぎ	10
ふ【小麦】	2
◆ かつおだし【さば】	1.5
うすくちしょうゆ	4
食塩	0.2
あさつき	1

8日（水）

料理名・材料	分量
幼児園のみ	
はくはん	
精白米	85
ミートボールのあんかけ	
○ ミートボール【大豆・鶏肉】	45
こいくちしょうゆ	3
中双	2
みりん	1
かたくり粉	0.3
和風ポテトサラダ	
にんじん	5
じゃがいも	45
ホールコーン	8
きゅうり	8
しろしょうゆ	1
みりん	1
◆ ノンエッグマヨネーズ【大豆】	10
みそ汁	
だいこん	15
木綿豆腐【大豆】	20
油揚げ【大豆】	2.5
ねぎ	3
赤みそ	5
白みそ	3.5
◆ 煮干だし	1.5

9日（木）

料理名・材料	分量
わかめごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
◆ たきこみわかめ	1.8
鶏肉のから揚げ	
鶏肉　25g	2切
しょうが	0.7
にんにく	0.5
こいくちしょうゆ	2.8
酒	2
かたくり粉	10
大豆油	4
小松菜のおひたし	
こまつな	25
キャベツ	30
にんじん	8
上白糖	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
かつお節	0.8
花かまぼこのすまし汁	
木綿豆腐【大豆】	20
○ 桜かまぼこ	8
えのきたけ	8
根みつば	2
◆ かつおだし【さば】	1.5
うすくちしょうゆ	3.2
食塩	0.1

10日（金）

料理名・材料	分量
黒コッペパン	
◆ 黒コッペパン【小麦・乳】	1食
ハンバーグケチャップソース	
○ ハンバーグ　50g【大豆・鶏肉・豚肉】	1個
◆ トマトケチャップ	6
◆ ウスターソース	2
上白糖	0.5
ミモザサラダ	
キャベツ	35
ホールコーン	5
きゅうり	10
米酢	3
上白糖	3
しろしょうゆ	1
サラダ油	1
食塩	0.1
大豆フレーク	1
サイコロスープ	
サラダ油	0.3
にんじん	10
たまねぎ	20
だいこん	20
じゃがいも	20
パセリ(乾)	0.05
◆ コンソメ【大豆・牛肉	1.2
食塩	0.1
白こしょう	0.01
うすくちしょうゆ	0.3
お祝いデザート	
○ お祝いゼリー　35g【大豆】	1個

13日（月）

料理名・材料	分量
ポークカレー	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
サラダ油	0.5
しょうが	0.2
にんにく	0.2
豚肉	15
食塩	0.03
白こしょう	0.01
玉ねぎ	50
じゃがいも	30
にんじん	12
◆ Sカレーフレーク【小麦】	3
◆ Hカレーフレーク【小麦･大豆】	12
◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】	0.1
◆ ウスターソース	2
ローリエ	0.02
◆ トマトケチャップ	5
りんごペースト	5
コーンペースト	3
豆腐ナゲット	
○ 豆腐ナゲット　20g【小麦・大豆】	2個
海藻サラダ	
◆ 海藻ミックス	1.2
キャベツ	30
きゅうり	15
◆ 青じそドレッシング	7

14日（火）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
チキンチキンごぼう	
鶏肉	40
酒	1
ごぼう	25
かたくり粉	10
大豆油	4
こいくちしょうゆ	3.5
上白糖	3
みりん	2.5
かたくり粉	0.25
むき枝豆	5
はすのさんばい	
にんじん	5
れんこん	25
油揚げ	3
米酢	3
上白糖	3
うすくちしょうゆ	2
食塩	0.2
ごま	0.8
わかめの麦みそ汁	
だいこん	25
木綿豆腐【大豆】	20
カットわかめ	0.2
ねぎ	5
◆ 煮干だし	1.5
○ 麦みそ【大豆】	4
白みそ	5

15日（水）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
木の芽田楽	
焼き豆腐　50g【大豆】	1切
赤みそ	6
中双	2
みりん	1.5
粉さんしょう	0.02
かたくり粉	0.2
肉じゃが	
サラダ油	0.5
豚肉	15
たまねぎ	25
じゃがいも	50
にんじん	10
酒	1
◆ 顆粒和風だし	0.2
こいくちしょうゆ	3
中双	1.7
みりん	0.8
糸かまぼこのすまし汁	
だいこん	20
えのきたけ	8
◆ 糸かまぼこ	8
ねぎ	5
うすくちしょうゆ	3.5
食塩	0.1
◆ かつおだし【さば】	1.5
みかんゼリー	
○ みかんゼリー　50g	1個

16日（木）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
豚肉のしょうが焼き	
豚肉　50g	1切
しょうが	0.8
こいくちしょうゆ	4
酒	1.2
みりん	2.4
ゆかり和え	
キャベツ	40
きゅうり	10
にんじん	5
しろしょうゆ	2
みりん	0.2
◆ ゆかり粉	0.24
厚揚げのみそ汁	
厚揚げ【大豆】	15
はくさい	20
ねぎ	3
◆ 煮干だし	1.5
赤みそ	5.5
白みそ	3

17日（金）

料理名・材料	分量
食パン	
◆ 食パン【小麦・乳】	1食
白身魚フライ	
○ 白身魚フライ　50g【小麦・大豆】	1個
大豆油	4
◆ ノンエッグタルタルソース 8g【大豆】（小中）	1食
○ ノンエッグタルタルソース【大豆】（幼）	8
ごぼうサラダ	
ごぼう	28
にんじん	8
ホールコーン	8
上白糖	2
米酢	2
うすくちしょうゆ	2.5
サラダ油	1.5
食塩	0.1
ABCスープ	
○ ベーコン【豚肉】	5
たまねぎ	10
にんじん	8
キャベツ	30
ABC型マカロニ【小麦】	3
◆ コンソメ【大豆・牛肉	1.2
食塩	0.1
白こしょう	0.01
うすくちしょうゆ	0.3

◎食物アレルギー特定原材料等

特定原材料	卵	乳	小麦	えび	かに
	そば	ピーナッツ	くるみ	カシューナッツ	
特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ
	牛肉	豚肉	鶏肉	さけ	さば
	大豆	ごま	マカダミアナッツ	やまいも	ゼラチン
	りんご	もも	アーモンド	バナナ	ピスタチオ

◎調味料に含まれる特定原材料等

しょうゆ		【小麦・大豆】
みそ	赤	【大豆】
	白	【大豆】
	揖斐	【大豆】
	米	【大豆】
サラダ油		【大豆】

※これらについては、毎回表示しません。

20日（月）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
みそそぼろ丼の具	
サラダ油	0.5
鶏ひき肉	15
豚ひき肉	15
しょうが	0.3
酒	0.8
大豆ミンチ	2
こいくちしょうゆ	0.8
揖斐みそ	6.5
みりん	1
上白糖	3.5
ホールコーン	10
赤ピーマン	10
むき枝豆	8
ちくわのよもぎ揚げ	
○ 竹輪　12g【大豆】	2切
薄力粉【小麦】	6
かたくり粉	2
よもぎ（粉）	0.07
大豆油	2
鶏肉　30g（未満児のみ）	1切
チンゲンサイのスープ	
たまねぎ	15
にんじん	10
ぶなしめじ	10
チンゲンサイ	15
◆ コンソメ【大豆・牛肉】	1
食塩	0.2
うすくちしょうゆ	2
酒	0.5
白こしょう	0.01
味つけ小魚（中学のみ）	
○ 味つけ小魚　5g	1袋

21日（火）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
しゅうまい	
○ しゅうまい　18g【小麦・豚肉】	2個
豆腐の中華煮	
サラダ油	0.5
しょうが	0.5
豚肉	15
食塩	0.1
白こしょう	0.01
木綿豆腐【大豆】	75
干し椎茸	0.5
たまねぎ	15
たけのこ水煮	10
にんじん	8
キャベツ	20
にら	3
上白糖	1.3
◆ 顆粒中華だし	1.3
酒	1
こいくちしょうゆ	4.5
かたくり粉	2
ごま油	0.3
フルーツのゼリーよせ	
みかんシロップ漬け	20
パインシロップ漬け	20
黄桃シロップ漬け	20
○ いちごゼリー	20

22日（水）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
鶏肉の照り焼き	
鶏肉　50g	1切
しょうが	0.5
こいくちしょうゆ	4.8
酒	1.5
みりん	2
上白糖	1
もやし炒め	
にんじん	10
もやし	30
キャベツ	30
ホールコーン	8
◆ 鶏がらスープ【鶏肉】	0.4
食塩	0.2
白こしょう	0.01
ごま油	1
じゃがいものみそ汁	
じゃがいも	30
たまねぎ	20
油揚げ【大豆】	5
ねぎ	3
カットわかめ	0.3
◆ 煮干だし	1.5
白みそ	4.5
赤みそ	4

23日（木）

料理名・材料	分量
ソフト麺山吹ソース	
◆ ソフトめん【小麦】	1食
サラダ油	0.3
しょうが	0.3
豚ひき肉	20
大豆ミンチ	2
ホールコーン	10
コーンペースト	20
たまねぎ	50
にんじん	10
◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】	0.5
ダイストマト	10
◆ トマトケチャップ	7
◆ ウスターソース	2
中双	0.4
○ デミグラスソース【小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン】	8
◆ ハヤシフレーク【小麦・大豆・豚肉】	8
いかのハーブ焼き	
いか　50ｇ	1切
食塩	0.3
白こしょう	0.01
白ワイン	1.5
ガーリックパウダー	0.1
オリーブ油	1.5
パセリ(乾)	0.04
バジル(乾)	0.08
さば　40g（未満児のみ）	1切
こんにゃくサラダ	
サラダ用こんにゃく	20
キャベツ	15
きゅうり	10
カットわかめ	0.5
◆ かんきつドレッシング	7

24日（金）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
さけのバターじょうゆ焼き	
さけ　50g	1切
こいくちしょうゆ	3.5
みりん	1
酒	1
○ バターフレーバーオイル【乳・大豆】	2.5
春野菜の煮物	
サラダ油	0.3
鶏肉	10
酒	1
干し椎茸	0.5
こんにゃく	10
にんじん	15
ゆでたけのこ	20
ふき水煮	15
うすくちしょうゆ	3
中双	1.8
酒	1
みりん	0.8
◆ 顆粒和風だし	0.2
玉ねぎのみそ汁	
たまねぎ	15
キャベツ	20
油揚げ【大豆】	3
カットわかめ	0.2
ねぎ	3
◆ 煮干だし	1.5
白みそ	4.5
赤みそ	4
美生柑	
美生柑1/6カット	1切

27日（月）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
チキンメンチカツ	
○ チキンメンチカツ　50g【小麦・鶏肉】	1個
大豆油	4
切干大根のさっぱり和え	
切干し大根	4.7
にんじん	5
こまつな	18
ごま	1
うすくちしょうゆ	3
上白糖	2
米酢	2
食塩	0.05
キャベツの豆乳みそスープ	
○ ベーコン【豚肉】	5
にんじん	10
たまねぎ	15
キャベツ	30
ねぎ	5
豆乳【大豆】	8
◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】	1
白みそ	4
食塩	0.05
白こしょう	0.01

28日（火）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
さわらのみそ漬け焼き	
さわら　50g	1切
しょうが	0.2
赤みそ	3
こいくちしょうゆ	1
酒	2
みりん	1
上白糖	1.5
香り和え	
キャベツ	40
きゅうり	10
◆ 千切りたくあん	8
米酢	2.5
上白糖	1.5
◆ かおり粉	0.3
食塩	0.02
若竹汁	
ゆでたけのこ	25
にんじん	5
◆ かまぼこ	8
根みつば	1.8
カットわかめ	0.3
食塩	0.1
うすくちしょうゆ	3.5
◆ かつおだし【さば】	1.5
ヨーグルト	
○ ヨーグルト　70g【乳・ゼラチン】	1個

30日（木）

料理名・材料	分量
麦ごはん	
精白米（強化米入り）	80
麦	5
いわしのかば焼き風	
いわし開き　40g	1尾
酒	1
しょうが	0.2
かたくり粉	8
大豆油	4
こいくちしょうゆ	3
みりん	1
中双	3
酒	1
かたくり粉	0.2
大豆とひじきの煮物	
蒸し大豆	15
ひじき	3
にんじん	10
こんにゃく	8
○ 竹輪	8
サラダ油	0.3
上白糖	2
酒	1
こいくちしょうゆ	3.2
みりん	1
◆ 顆粒和風だし	0.1
むき枝豆	5
白みそ豚汁	
豚肉	15
たまねぎ	20
だいこん	20
木綿豆腐【大豆】	20
ねぎ	5
◆ 煮干だし	1.5
白みそ	8.5

※　牛乳は毎日つきます。
※　材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
※　◆印は令和8年度基本物資です。（アレルギー対応配合割合については別紙「令和8年度基本物資（◆印）アレルギー対応用配合表」をご参照ください。）
※　○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているので、不明な点は学校にお問い合わせください。
※　【　　】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター（TEL：２２－４５１０）までお問い合わせください。
※　揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※　ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※　海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。