

2026年 神戸市小学校給食 4月給食カレンダー

第一・第二センター地区



牛乳は毎回ついてきます

<p>8 水</p> <p>始業式</p>	<p>9 木</p> <p>入学式</p>	<p>10 金</p>
<p>13 月</p>	<p>14 火</p> <p>大人気!ぶた肉と野菜をにこんだポークカレー</p> <p>キャベツとコーンのソテー / ささみカツ</p> <p>ごはん / ポークカレー</p>	<p>15 水</p> <p>さくらのかまぼこ見つけてね 春のすましじる</p> <p>ほうれんそうのガーリックいため / ぶた肉のかわりあげ</p> <p>ごはん / すましじる</p>
<p>20 月</p> <p>うま味が多いごまだれを牛肉とブロッコリーにからめて</p> <p>こんぶ豆 / アカウオの塩焼き</p> <p>ごはん / 牛肉とブロッコリーのごまだれいため</p> <p>ゆかりふりかけ</p>	<p>21 火</p> <p>ビタミンたっぷり かぼちゃを使ったコロッケ</p> <p>キャベツとツナのソテー / かぼちゃコロッケ</p> <p>パン / ウィナーポトフ</p> <p>メープルジャム</p>	<p>22 水</p> <p>味がしみたホクホク じゃがいもの肉じゃが</p> <p>ひじきと油あげのもの / 平つくねのてり焼き</p> <p>ごはん / 肉じゃが</p>
<p>27 月</p> <p>せん切りにしたぶた肉と野菜が入ったさわにわん</p> <p>こまつなとたくあんのいためもの / けい肉のからあげ(2コ)</p> <p>ごはん / さわにわん</p>	<p>28 火</p> <p>ビーフンは米粉から作られた「めん」</p> <p>いちごゼリー</p> <p>きんぴらごぼう / けい肉のソテー(2コ)</p> <p>ごはん / ビーフンスープ</p>	<p>29 水</p> <p>昭和の日</p>
<p>16 木</p> <p>ベーコンと野菜のいりどり ゆたかなジュリエンスープ</p> <p>カリフラワーのカーマリーネ / ビーフミンチカツ</p> <p>パン / ジュリエンスープ</p>	<p>23 木</p> <p>サワラ・たけのこ・わかめ 春の味を楽しんで</p> <p>花見だんご</p> <p>キャベツとぶた肉のソテー / サワラのたつたあげ</p> <p>ごはん / 若竹じる</p>	<p>17 金</p> <p>白ねぎ入ったねぎだれは焼いたアジにぴったり</p> <p>ほくほく肉さつま / アジのねぎだれ</p> <p>ごはん / みそしる</p>
<p>30 木</p> <p>パンにぴったり トマトソースのハンバーグ</p> <p>ポイルブロッコリー / ハンバーグ(イタリアンドレッシング)</p> <p>パン / 豆乳コーンポタージュ</p>	<p>24 金</p> <p>ケチャップ味がおいしいポークチャップ</p> <p>きゅうりとだいごんのツナあえ / ポークチャップ</p> <p>パン / とうふと野菜のスープ</p>	

※献立は、事情により一部変更する場合があります。

こんげつ **ピックアップ**
今月のPICK UPメニュー
 4/23(木) 『春の季節こんだて』
 ~春の食材を味わう~
 「サワラ」は、漢字で「鱈」と書くように、春が旬の魚です。
 また、春が旬の「たけのこ」と「わかめ」を使った「若竹じる」をとり入れています。
 デザートは、花見の季節に食べる白・緑・ピンクのあざやかな「花見だんご」です。

入学・進級おめでとうございます。

☆給食カレンダーで**食器の置き方や盛り付け方**を確認しましょう。

☆次ページの**SYOKUIKU TIMES**には、食に関する記事を載せていますので、ご覧ください。

4月の目標：給食のやくそくを守ろう



じゅんびを整えて 楽しい給食時間を



まいにち 毎日のもの持ち物

きゅうしょくよう 給食用
ハンカチ

おはし

ランチョンマット

わすれないように持ってきましょう。

きゅうしょくとう 給食当番のふくそう

ぼうし

マスク

エプロン



きゅうしょくとう 給食当番のじゅんび

かみの毛が出ないように **ぼうし**をつけましょう。

マスクで鼻と口をおおきましょう。

せっけんを使って **石けん**を使って手をあらいましょう。

エプロンをつけて、**ふく**のよごれが給食に入った、ふくがよごれたりするのをふせぎましょう。

給食を食べるときは・・・

<p>よい姿勢で食べる。</p>	<p>食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。</p>	<p>食事にふさわしい話をする。</p>	<p>食器は大切に使う。</p>
------------------	------------------------------	----------------------	------------------

保護者のみなさまへ

小学校給食の献立

学校給食の献立は、文部科学省の基準に基づき、**栄養バランスのよい献立**作りをしています。

神戸市産の野菜・BE KOBE 農産物など地場産物を使用した献立を充実し、**地産地消**を進めます。



多様な食材、成長期に必要な栄養素を含む大豆や大豆製品・海藻・小魚・野菜などを積極的に使用します。



行事献立・季節料理・郷土料理・外国の料理など、**特色ある献立**を通じて食文化を継承していきます。



適切な温度管理のもと、配膳します。
アレルギーを考慮して、同じたんぱく質を含む副食が重ならないよう、献立を作成しています。



2026年4月 神戸市小学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

年 組 名前 _____

◆飲用牛乳のチェック をしてください。
 飲む 飲まない

アレルギーチェック欄記入方法： =食べる =食べない(代替食も持参しない) =代替食持参 =卵除去食希望(対応料理のみ)
 ※今月は「卵除去対応料理」はありません。

日付	アレルギー	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
24金		パン	パン			●					
		ポークチャップ	冷凍豚肉・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・片栗粉								
		きゅうりとだいこんのツナあえ	きゅうり・だいこん・にんじん・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		とうふと野菜のスープ	冷凍豆腐・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・チキンブイヨン(濃縮)・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
27月		ごはん	精白米								
		けい肉のからあげ	冷凍鶏肉皮付・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
		こまつなとたくあんのいためもの	冷凍こまつな・きざみたくあん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		さわにわん	冷凍豚肉糸切・冷凍ほうれんそう・じゃがいも・にんじん・ごぼう・冷凍えのきたけ・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・だしパック・塩			●					
28火		ごはん	精白米								
		けい肉のソテー	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・米粉・なたね油(いため用)								
		きんぴらごぼう	ごぼう・つきこんにゃく・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩			●					
		ビーフンスープ	ビーフン・冷凍豚肉糸切・にんじん・チンゲン菜・干しいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
		いちごゼリー	いちごゼリー								
30木		パン	パン			●					
		ハンバーグ	チキンハンバーグ・なたね油(いため用)・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース			●					
		ポイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
		イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング								
		豆乳コーンポタージュ	豆乳・冷凍ホールコーン・スイートコーンペースト・にんじん・たまねぎ・米粉のホワイトルウ・白みそ・塩・胡椒・だしパック								

中学年一食あたり 平均栄養量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	639kcal	26.2g	314mg	92mg	2.8mg	280μgRAE	0.44mg	0.50mg	25mg	5.6g	2.3g

○平均栄養量には牛乳(200ml・126kcal)が含まれています。
 ○調理場では別の調理等も行っており、コンタミネーション(微量混入)の可能性があります。
 ○揚げ油については、複数回使用しています。
 ○特定原材料8品目を使用したり、加工食品の原材料として使用したりする可能性がある場合は、「●」を表示しています。
 ○各学校に提供する給食食材の詳細情報は、神戸市小学校給食のホームページの「使用食品一覧表」でご確認ください。



神戸市小学校給食



給食の魅力を発信中！フォローしてね！

神戸市学校給食会