給食だより

2026．4
大樹町学校給食センター

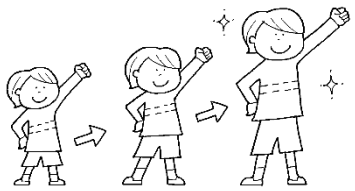
学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

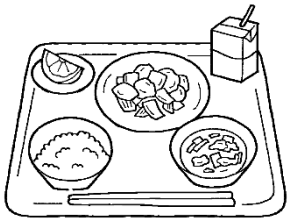
学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進、体位の向上を図り、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるために重要な教材です。子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるため、次の７つの目標を掲げています。

学校給食の目標

1. **健康を守り成長を助ける**

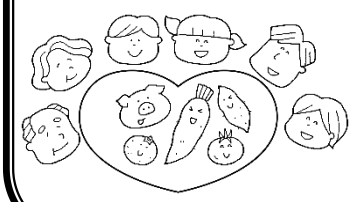


2. **望ましい食習慣を身につける**



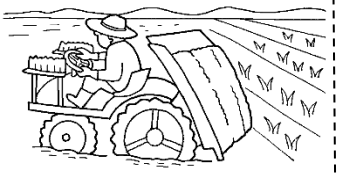
3. **社会性と協調性を育てる**

4. **命や自然を大切にする心を養う**

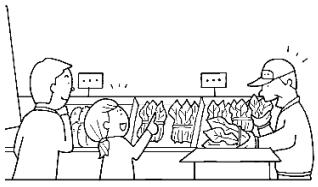


5. **食にかかわる人々の働きを知り感謝する**

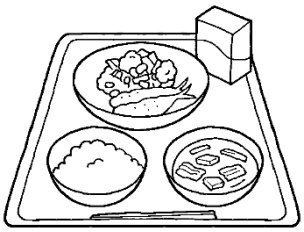
6. **日本や地域の食文化を理解する**



7. **食料の生産や流通を正しく理解する**



学校給食では「児童または生徒一回あたりの学校給食摂取基準」に基づいて、１日に必要な栄養素の 1/3～1/2 がとれるように献立を作成しています。また、「給食だより」は食卓での話題のひとつにしたり、朝夕の食事と重ならないようにしたりと、献立の参考にご活用ください。



献立の内容

ごはん	パン	めん
週３回	週１回	週１回

○おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
○行事や旬の食材、季節感を考えています。
○地場産物を活用しています。

2026年

4月　予定献立表

月	火	水	木	金
		8	9	10
食べ物は体の中での働きによって3つの色に分けられます。 黄：エネルギーのもとになる （米、パン、めん類、いも類、砂糖、油脂類など） 赤：体をつくるもとになる （肉、魚、卵、小魚、牛乳・乳製品、豆・豆製品、海藻など） 緑：体の調子を整えるもとになる （野菜、果物、きのこなど）	★4月の平均値★ ＜小学生＞ エネルギー　633kcal たんぱく質　25.6g 脂質　19.7g ＜中学生・高校生＞ エネルギー　789kcal たんぱく質　31.8g 脂質　23.9g ★今月の大樹産食材★ 豚肉	入学式	コッペパン パン コーンシチュー 豚肉、コーン、玉ねぎ、いんげん、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、バター、小麦粉 塩だれカルビ風メンチカツ 鶏肉、牛肉、玉ねぎ、長ねぎ、小麦粉、（乳） ハムサラダ ハム、キャベツ、きゅうり 牛乳	麦入りごはんの三色そぼろ丼 米、麦、卵、いんげん、玉ねぎ、豚肉 豆腐となめこのみそ汁 豆腐、なめこ、白菜、長ねぎ 牛乳
13	14	15	16	17
ごはん 米 じゃがいもとわかめのみそ汁 じゃがいも、玉ねぎ、わかめ さば塩焼き さば 五目煮 鶏肉、大根、人参、こんにゃく、大豆、いんげん 牛乳	麦入りごはんのポークカレー 米、麦、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、脱脂粉乳、バター、小麦粉 お祝いいちごゼリー いちご、豆乳 牛乳	スパゲッティミートソース スパゲッティ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、大豆、バター、小麦粉 コーンクリーミーサラダ コーン、キャベツ、枝豆、コーンクリーミードレッシング 牛乳	ブランパン パン アルファベットスープ 玉ねぎ、いんげん、人参、ウインナー、マカロニ 照り焼きハンバーグ 鶏肉、玉ねぎ、豚肉 フレンチサラダ コーン、キャベツ、きゅうり、ハム、フレンチドレッシング（卵含む） 牛乳	ウインナーピラフ 米、ウインナー、玉ねぎ、人参、コーン、枝豆、バター コンソメスープ キャベツ、人参、いんげん、えのき、ベーコン ヨーグルト 牛乳
20	21	22	23	24
ごはん 米 キャベツと大根のみそ汁 キャベツ、大根、生揚げ いわしのみそ煮 いわし きんぴらごぼう ごぼう、人参、こんにゃく 牛乳	ごはん 米 すき焼き風煮 豚肉、白滝、豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、白菜、椎茸、ちくわ 大根サラダ 大根、きゅうり、鶏肉、エッグケア 牛乳	しょうゆラーメン ラーメン、豚肉、白菜、もやし、玉ねぎ、人参 春巻 キャベツ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、豚肉、春雨、ひじき、小麦粉、（オイスターソース） 牛乳	黒糖パン パン 根菜スープ ごぼう、大根、たけのこ、人参、鶏肉 トマトミートオムレツ 卵、玉ねぎ、鶏肉 コールスローサラダ キャベツ、コーン、人参、コールスロードレッシング 牛乳	ごはん 米 大根と小松菜のみそ汁 大根、小松菜、油揚げ 白身魚フライのあんかけ ホキ、小麦粉、玉ねぎ、人参、ピーマン 牛乳
27	28	29	30	
ごはん 米 けんちん汁 大根、人参、ごぼう、椎茸、豆腐 ほっけ和風フライ ほっけ、小麦粉 ひじきと大豆の煮物 大豆、ひじき、ちくわ、人参、いんげん 牛乳	ごはん 米 麻婆豆腐 豆腐、豚肉、人参、長ねぎ、椎茸 中華サラダ キャベツ、コーン、人参、鶏肉、中華ドレッシング（オイスターエキス含む） 牛乳	昭和の日	ミルクパン パン ポークシチュー 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参 イカメンチカツ イカ、キャベツ、人参、小麦粉 イタリアンサラダ キャベツ、枝豆、人参、ハム、イタリアンドレッシング 牛乳	KYUSYOKU.TAIKI インスタグラムで、日々の給食の写真を随時掲載しています。ぜひご覧ください！

※材料は仕入れの都合により、一部変更となる場合がありますのでご了承ください。
※加工品については、使用されている食品をすべて記載しきれないことがあります。
※献立表の中に（　）で記載されている食材は調味料として使用されているものです。
※献立名の前に★がついているものは新メニューです。

大樹町学校給食センターでは、町内の小学校・中学校・高校の児童生徒約460人分の給食を作っています。
材料は可能な限り大樹産、十勝産、北海道産、国産のものを取り入れるようにしています。
給食センター職員一同、安全でおいしい給食が提供できるよう努めます。１年間よろしくお願いします。