



令和8年

4月 献立予定表(A)

薩摩川内市立
川内学校給食センター



献立は市のホームページでも確認できます。

日 曜	こんだて名			おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる のもとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料 8 品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
	主食	牛乳	おかず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
8 水	①米粉入りパン 	②牛乳	③豆乳シチュー ④フルーツポンチ	①こめこいりパン ③じゃがいも クリーム(植物性) でんぷん ④いちごゼリー やさいゼリー	②ぎゅうにゅう ③ベーコン とうにゅう	③にんじん コーン たまねぎ マッシュルーム グリーンピース ④パイン みかん	③とりがらスープ こめこホワイトルー コンソメ こしょう	653 804	19.5 23.3	細い下線の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応】に掲載してあります。 クリーム(植物性) 大豆 いちごゼリー ぶどう糖果糖液糖 砂糖 粉あめ 食物繊維 いちご果汁 増粘多糖類 クエン酸 クエン酸鉄Na 着色料 ビタミンC 香料 やさいゼリー 果糖ぶどう糖液糖 食物せんい 酸味料 りんご果汁 オレンジ果汁 にんじん かぼちゃ デキストリン ゲル化剤 乳酸Ca 香料 酸化防止剤 ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 酵母エキス L-グルタミン酸Na リン酸塩 香辛料抽出物 カラギーナン 砂糖 ミートボール 鶏肉 豚肉 玉ねぎ でんぷん 大豆油 大豆たん白 還元水あめ ドロマイト チキンオイル 香辛料 ピロリン酸鉄 焼成Ca かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス 調味料 さばのみそ煮 さば 砂糖 みそ 発酵調味料 でんぷん マーマレード 水あめ 夏みかん いやかん ペクチン 還元水あめ ゆず果汁 酸味料 砂糖 カクテルウイナー 豚肉 水あめ 大豆たん白 調味料 香辛料 加工でん粉 砂糖 リン酸塩 イタリアンドレッシング 食用植物油 醸造酢 砂糖 酸味料 玉ねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキス トマト 加工でん粉 キサンタンガム 香味野菜ソテー 玉ねぎ にんじん セロリ 大豆油 メープルジャム 食物せんい 砂糖 酸味料 香料 カラメル メープルシガー 寒天 中華つくね(小麦) 鶏肉 豚脂 玉ねぎ たら 砂糖 コーンスターチ パン粉 にんにく ごま油 大豆油 しょうゆ 香辛料 オイスターソース アミノ酸 ヨーグルト(乳) 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 種菌 乳酸カルシウム セラチン 全粉乳 寒天 香料 ピロリン酸鉄 たくあん 大根 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 アミノ酸 醸造酢 酵母エキス ぬか類
9 木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③かぼちゃのみそ汁 ④豚肉と野菜のしょうがいため	①さつませんだいまい おおむぎ ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③あつあげ むぎみそ こめみそ ④ぶたにく かんてん	③がぼちゃ にんじん だいこん ふかねぎ ごだいずもやし えのきたけ ④にんじん たまねぎ キャベツ ビーマン しょうが	③にぼし ④こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ さけみりん	598 722	25.8 30.7	
10 金	①コッパン 	②牛乳	③ミートボールのトマト煮 ④かつおと野菜のマヨネーズソテー	①コッパン ③さんおんとう オリーブオイル ④サラダあぶら ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③ミートボール ④かつおフレーク	③にんじん たまねぎ セロリ フロッキー しめじ トマト にんにく ④にんじん キャベツ れんこん コーン レモン	③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ あかワイン こしょう ④うすくちしょうゆ こしょう	621 764	25.3 30.6	
13 月	①麦ごはん 	②牛乳	③じゃがいものそぼろ煮 ④さばのみそ煮	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ざらめ でんぷん	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ だいたず ④さばのみそに	③にんじん たまねぎ こんにやく えだまめ しょうが	③かつおぶし さけ うすくちしょうゆ	641 751	31.0 34.9	
14 火	①米粉入りパン 	②牛乳	③春野菜のポトフ ④鶏肉のオレンジソース	①こめこいりパン ④なたねあぶら でんぷん マーマレード	②ぎゅうにゅう ③カクテルウイナー ④とりにく	③にんじん たまねぎ だいこん キャベツ マッシュルーム アスパラガス ④レモン	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ④うすくちしょうゆ す	612 754	27.3 32.9	
15 水	①麦ごはん 	②牛乳	③ポークカレー ④イタリアンサラダ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④イタリアンドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④かんてん	③にんじん たまねぎ グリーンピース ブルー こみみやさいソテー ④にんじん コーン きゅうり カリフラワー	③カレールー	609 736	21.5 25.4	
16 木	①コッパン 	②牛乳	③つくねの中華スープ ④もずくのチャプチェ ⑤メープルジャム	①コッパン ③でんぷん ④さんおんとう ごまあぶら ごま ⑤メープルジャム	②ぎゅうにゅう ③ちゅうかつくね とうが ④ぶたにく もずく	③にんじん しめじ チンゲンサイ もやし しょうが ④にんじん たけのこ ビーマン たまねぎ しいたけ にんにく	③とりがらスープ ちゅうかだし うすくちしょうゆ さけ ④さけ こいくちしょうゆ こしょう	613 748	26.8 32.4	
17 金	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③さつましゅんかん ④五目あえ ⑤ヨーグルト	①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも ざらめ ④さんおんとう ごま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく こんが あつあげ ⑤ヨーグルト	③にんじん だいこん たけのこ いんげん しいたけ しょうが こんにやく ④キャベツ にんじん きゅうり たくあん	③かつおぶし うすくちしょうゆ みりん ④うすくちしょうゆ す	604 718	22.7 26.3	

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆

◆◆【さつませんだい食育の日】は21日です。◆◆

※さつませんだい食育の日とは：鹿児島県の郷土料理や地場産物を通して食文化や産業などについて学ぶメニューです。

◆◆【CaFeメニュー】は27日です。◆◆

※CaFeメニューとは：不足しがちな栄養素のカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多くとれるメニューです。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

健康

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多岐にわたる人々の労働を支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

学校給食は「学校給食法」に基づき教育の一環として実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供する

ことにより成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることなどを目的としています。



令和8年 4月 献立予定表(A)

薩摩川内市立川内学校給食センター

日 曜	こんだて名		おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
	主食	牛乳 おかず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
20 月	①たてわり コッペパン 	②牛乳	③クラムチャウダー ④スティックハンバーグのデミグラスソースかけ	①コッペパン ③じゃがいも でんぷん(植物性) とうとうマーガリン ④オリーブオイル さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あさり とうにゅう ④スティックハンバーグ	③とりがらスープ こめこホワイトルー コンソメ こしょう ④デミグラスソース ケチャップ ウスターソース	624 768	29.1 35.3	細い下線の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応】に掲載してあります。 スティックハンバーグ【小麦】 牛肉 豚肉 鶏肉 玉ねぎ ナツメグ 酵母エキス パン粉 でんぷん しょうゆ 黒こしょう 植物性たん白 砂糖 ウスターソース トマト 玉ねぎ 醸造酢 にんにく にんじん 砂糖 香辛料 カラメル色素 かんきつドレッシング 醸造酢 食用植物油 香料 水あめ 玉ねぎ 発酵調味料 砂糖 梅肉 たん白加水分解物 ゆず皮 みかん果皮 酵母エキス みかん果汁 増粘多糖類 赤ピーマン こんぶエキス 魚醤(ホッケ・スケトウダラ) ウインナー 豚肉 大豆たんぱく 砂糖 香辛料 加工でん粉 レーグルタミン酸 Na 酵素製剤 コラーゲンケーシング いちごクレープ 豆乳 加工油脂 ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレ 大豆油 米粉 水あめ 大豆粉 メタリン酸Na 増粘剤 加工でんぷん トレハロース 炭酸Ca 乳化剤 ゲル化剤 香料 安定剤 酸味料 ビタミンC 着色料 ビロリン酸第二鉄 パーキングパウダー 小麦不使用しょうゆ ブルーベリージャム 還元麦芽糖水あめ ブルーベリー 砂糖 バクチン 酸味料 鶏レバーの竜田揚げ 鶏肝 でん粉 なたね油 パーム油 増粘剤 しょうゆ 味噌 砂糖 酒精 しょうが にんにく 果糖ぶどう糖液糖 アミノ酸等 醸造酢 コールスロードレッシング 食用植物油 醸造酢 香料 レモン バイナッブル 酵母エキス 香辛料 砂糖 オニオンエキス 増粘剤 乳化剤 香辛料抽出物 水あめ トマトソース トマト 玉ねぎ パプリカ 砂糖 白ワイン 大豆油 にんにく 香辛料 クエン酸 かしわもち 上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 酵素 還元水あめ こめ油 柏葉 炭酸カルシウム ビロリン酸鉄 きびなごのサクサク揚げ【小麦】 きびなご 小麦粉 植物性油脂 でん粉 しょうゆ みりん 発酵調味料 生姜 コーンフラワー 砂糖 大豆たんぱく みそ 膨張剤 たけのこごはんの素【小麦】 たけのこ しょうゆ 鶏肉 油揚げ 鰹節エキス 醸造調味料 砂糖 なたね油 小麦たん白加水分解物 酵母エキス 昆布エキス ポークエキス
21 火	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	さつませんだい食育の日 ③さつま汁 ④お茶入り魚そば	①さつませんだいまい おむぎ ③さといも ④ごま さんおんとう サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ むぎみそ こめみそ ④かつおフレーク しらすほし	③にんじん だいこん ふかねぎ ごぼう こんにやく しょうが ④えだまめ ちゃのは	606 732	30.2 36.2	
22 水	①黒糖パン 	②牛乳	③スパゲッティナポリタン ④あまなつサラダ	①コッペパン くろごとう ③スパゲッティ さんおんとう オリーブオイル ④かんきつドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ウインナー ④かんでん	③たまねぎ トマト マッシュルーム ピーマン ④キャベツ きゅうり にんじん あまなつみかん	653 818	24.2 29.6	
23 木	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	③肉じゃが ④荬わかめの甘酢いため ⑤いちごクレープ	①さつませんだいまい おむぎ ③じゃがいも ざらめ サラダあぶら さんおんとう ④さんおんとう ごまあぶら ⑤いちごクレープ	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにゅう あつあげ ④ぶたにく くさわかめ	③にんじん たまねぎ こんにやく いんげん しょうが ④にんじん しめじ	679 800	25.3 30.0	
24 金	①コッペパン 	②牛乳	③麦入りコンソメスープ ④レバーのオーロラソース ⑤ブルーベリージャム	①コッペパン ③おむぎ さんおんとう ④なたねあぶら さんおんとう ノンエッグマヨネーズ ⑤ブルーベリージャム	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ドリレバーのたつあげ	③にんじん たまねぎ えのきたけ パセリ キャベツ ④トマト	670 831	25.9 31.6	
27 月	①麦ごはん 	②牛乳	CaFeXニュー ③家常豆腐 ④春雨のごまいため	①こめ おむぎ ③さんおんとう サラダあぶら でんぷん ④はるさめ ごま ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あつあげ こめみそ ④とりにく	③にんじん たまねぎ たけのこ しょうが きくらげ にんにく チンゲンサイ ④にんじん キャベツ アスパラガス しょうが	637 771	26.6 31.7	
28 火	①コッペパン 	②牛乳	③ポークビーンズ ④コールスローサラダ	①コッペパン ③じゃがいも さんおんとう サラダあぶら ④コールスロードレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいず ひよこまめ あかいんげんまめ マローファットピース ④かんでん	③たまねぎ マッシュルーム にんにく トマト ④にんじん キャベツ きゅうり コーン	620 763	27.3 33.1	
30 木	①たけのこ ごはん 	②牛乳	③小松菜と厚揚げのみそ汁 ④きびなごのサクサク揚げ ⑤かしわもち	①こめ おむぎ ④なたねあぶら ⑤かしわもち	②ぎゅうにゅう ③あつあげ こめみそ むぎみそ ④きびなごのサクサクあげ	①たけのこごはんのもと ③にんじん こだいずもやし こまつな	639 765	22.6 26.7	



保護者のみなさまへ～学校給食に関するお願い～

低学年のお子さまがいらっしゃるご家庭へ

- 骨のある魚や皮のついた果物なども使用します。魚の骨の取り除き方、みかんの皮のむき方などを教えてください。
- ジャムやふりかけなどの小袋は、自分で開けます。袋の開け方を教えてください。
- 丸い形の「うずらたまご」「ミートボール」「白玉団子」など、粘着性の高い「いも類」「パン」など、噛み切りにくい「小大豆もやし」「いか」「ごぼう」などの食材も使用します。ご家庭でも機会を捉え、よく噛んで食べるよう、お声がけをお願いします。

入学・進級 おめでとうございます！



新学期が始まり、園児・児童・生徒の皆さんは新たな期待を胸に学校生活を送られていると思います。学校給食のねらいは、毎日を健康で生き生きと生活できるようにするために食事、運動、休養の調和のとれた習慣を身につける必要があることを伝えることにあります。

給食センターでは、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生的な施設管理の下、安心・安全なおいしい給食の提供に努めています。今後も皆様の温かいご支援・ご協力をお願いいたします。

川内学校給食センター所長 竹村 義徳



献立予定表の確認をお願いします

毎月、各ご家庭に『献立予定表』をお届けします。献立名と、その料理に使用している食品には同じ番号をつけています。使用する食品は、体内ではたらしにより3つに分けています。

太い下線が引いてある食品は、右端の欄に原材料を書いています。事前にご確認いただき、食べたことのない食材は体調のよい時に、ご家庭で食べてみてください。

また、細い下線の食品は、使用頻度が高いため『給食の原材料名【食物アレルギー対応】』として、B4サイズの資料を別紙にて配布いたします。献立予定表とあわせて食物アレルギーの確認にご活用ください。この資料は、1年間大切に保管してください。