



4月分よていこんだてひょう

令和8年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金
給食が始まります！ 学校給食では、子どもたちの体と心の成長をささえるために、安心安全で栄養バランスがよい、おいしい食事を提供していきます。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。 ご家庭でも、ぜひ給食の話題にふれてみてください。 	7日 小 718kcal・中 855kcal ・ミートボール カレーライス ・ふくじんづけ ・ぶどうゼリー 精白米、玉葱、安心素材ミートボール、じゃが芋、人参、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークフィヨン、チャツネ、プルーンエキス、バーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、テラックスキングカレー 梅干漬 カットゼリーぶどう	8日 小 647kcal・中 773kcal ・さんさいうどん ・やさいコロッケ ・くろごまだんご 新しい油に変えました。次回揚物でえび・かに・いか・たこ・ほたてを使用するまで大丈夫です。 茹でうどん(小麦粉、塩、水)、鶏肉、椎茸、つと、人参、山菜ミックス、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん 野菜コロッケ、菜種油 白玉餅(自然解凍：餅米粉、水、加工澱粉、酵素)、薄口醤油、黒すりごま、上白糖	9日 小 659kcal・中 790kcal ・ねぎしおぶたどん ・はるさめスープ ・さつまいもチップス 精白米、豚肉、玉葱、椎茸、人参、キャベツ、長葱、生姜、にんにく、塩だれ、干椎茸、かに風味かまぼこ、人参、春雨、ほうれん草、ポークフィヨン、フイヨングラニニール、塩、鶏だし、こしょう さつまいもチップス	10日 小 666kcal・中 806kcal ・ごはん ・みそしる (はくさい・あぶらあげ) ・たらフライ (パックソース) ・おやこに 精白米 油揚げ、人参、白菜、いりこだし、鰹だし、白味噌 たらフライ、菜種油、パックソース 鶏肉、干椎茸、竹の子、人参、玉葱、焼き竹輪、高野豆腐(大豆、炭酸カリウム、豆腐凝固剤(アレルゲン：大豆))、鶏卵、酒、三温糖、濃口醤油、みりん
13日 小 645kcal・中 743kcal ・わかめごはん ・ぶたじる ・えびフライ (2ほん) (パックソース) ・ナムル 精白米、炊き込みわかめの素 ごぼう、つきこんにゃく、じゃが芋、豚肉、大根、人参、豆腐、いりこだし、鰹だし、白味噌 えびフライ、菜種油、パックソース 人参、もやし、ほうれん草、上白糖、食塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油	14日 小 687kcal・中 975kcal ・こくとうパン ・やさいクリームスープ ・チキンナゲット (幼小2J・中3J) ・マカロニサラダ 黒糖パン ベーコン、玉葱、人参、枝豆、ホールコーン、大豆、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、ポークフィヨン、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポターージュJ、こしょう チキンナゲット、菜種油 マカロニ(デュラム小麦のセモリナ)、塩、人参、きゅうり、マヨドレF、こしょう	15日 小 649kcal・中 828kcal ・しょうゆラーメン ・ぎょうざ (幼小2J・中3J) ・カスタードプリン 茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、がらスープ チキン、ポークフィヨン、塩、醤油ラーメンだれ、こしょう 焼き目付き国産肉餃子 カスタードプリン	16日 小 629kcal・中 752kcal ・にしよくどん (にくそぼろ・やさい) ・ワントンスープ 精白米、豚肉、大豆ミートミンチ(脱脂大豆、クエン酸鉄(アレルゲン：大豆))、海、みりん、赤味噌、濃口醤油、三温糖、生姜、人参、もやし、小松菜、薄口醤油、白いりごま 人参、ウェーブワントン(小麦粉、食塩(アレルゲン：小麦))、チンゲン菜、長葱、がらスープチキン、ポークフィヨン、塩、塩ラーメンだれ、ごま油	17日 小 604kcal・中 728kcal ・ごはん ・みそしる (ほうれん草・とうふ) ・ハンバーグ おろしソース ・キャベツの しおこんぶあえ 精白米 人参、豆腐、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌 ハンバーグ、大根おろし、濃口醤油、上白糖、澱粉 人参、キャベツ、塩昆布、塩、ごま油
20日 小 635kcal・中 780kcal ・ごはん(おかかぶりかけ) ・わふうじる (しいたけ・とうふ) ・さばみそに ・ごもくきんぴら 精白米、おかかぶりかけ 人参、椎茸、豆腐、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 さば味噌 ごぼう、人参、つきこんにゃく、豚肉、三温糖、濃口醤油、みりん、白いりごま、ごま油、一味唐辛子	21日 小 655kcal・中 820kcal ・ドーナツパン ・ミネストローネ ・かぼちゃ ひきにくフライ ・ブロッコリーと チーズのサラダ ドーナツパン ベーコン、人参、玉ねぎ、キャベツ、じゃがいも、にんにく、トマトチャップ、トマトダイス缶、赤ワイン、コンソメ、ガラムマサラ、塩、オリーブオイル、パセリ かぼちゃひき肉フライ、菜種油 ブロッコリー、人参、キューピックチーズ、薄口醤油、鰹節	22日 小 623kcal・中 696kcal ・わふうスパゲティ ・たまごコ ・クリームコンフェ スパゲティ、塩、鶏肉、干椎茸、人参、玉葱、もやし、ピーマン、鰹だし、スパ味、薄口醤油、オイスターソース たまごコ、菜種油 クリームコンフェ	23日 小 706kcal・中 840kcal ・チキンハヤシライス ・えだまめ ・フルーツの ヨーグルトあえ 精白米、玉葱、鶏肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、フイヨングラニニール、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、ハヤシブレイク、テラックスキングカレー 枝豆 ヨーグルト、甘夏みかん缶、白桃缶、りんご缶	24日 小 643kcal・中 750kcal ・ごはん ・かぼちゃだんごじる ・にくじゃが ・あつやきたまご 精白米 おじゃがもちボールかぼちゃ、人参、大根、ほうれん草、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 豚肉、人参、つきこんにゃく、玉葱、じゃが芋、生姜、酒、三温糖、濃口醤油、みりん 厚焼きたまご
27日 小 761kcal・中 917kcal ・ごはん ・みそしる(にら・たまご) ・ぶたにくの しょうがやき ・ポテトサラダ 精白米 ニラ、人参、卵、いりこだし、鰹だし、白味噌 豚肉、酒、玉葱、生姜、にんにく、上白糖、みりん、濃口醤油、白いりごま ポテトサラダ	28日 小 661kcal・中 835kcal ・ソフトフランスパン (チョコジャム) ・ホワイトシチュー ・チキンハーブやき ・キャベツとコーンの オーロラサラダ ソフトフランスパン、チョコレートスプレッドB 玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポターージュJ、こしょう 鶏肉、ハーブシーズニング ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、塩、こしょう、マヨドレF、トマトケチャップ	29日 昭和の日 	30日 小 664kcal・中 826kcal ・ごはん ・しろみざかなの つみれじる ・チキンカツ ・いそに 精白米 白身魚のつみれ、大根、人参、白菜、ごぼう、長葱、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 チキンカツ、菜種油 鶏肉、れんこん、人参、焼き竹輪、大豆、ひじき、三温糖、濃口醤油、みりん	中標津町学校給食センターでは、幼稚園1校、小学校・中学校7校、高校1校の約1950人分の給食を調理員12人で作っています。食中毒などの事故がないよう衛生面には特に気をつけて、おいしい給食作りに努めています。  よろしくお願します！

ご入学・ご進級おめでとうございます

【学校給食の内容】

- 主食 月・木・金曜日 ◎ご飯給食(道産ななつぼし使用)。
 火曜日 ◎パン給食(道産小麦100%の当日焼)。
 水曜日 ◎麺給食(ラーメン・うどん・スパゲティ・焼きそば)。
 牛乳(中標津牛乳) ・毎日1パック(200ml) つきます(農業高校除く)。
 副食 ・食材はできるかぎり道産、国内産を使用しています。
 ・地元でとれた食材を使用しています。
 【大根・牛乳・コーヒー牛乳・生クリーム(JA)、椎茸(日翔)・ヨーグルト(ラ・レトリ) きなこ(希望農場)・羅臼産の鮭・羅臼産の塩「らうしっほ」など】
 ・大豆製品(豆腐・味噌・醤油等)は非遺伝子組み換え大豆で製造したものを使用しています。



♪ 保護者の皆様へ ♪

- 令和8年度給食費の納入は5月からです(小学校児童以外)。
 ※5月中旬に納入通知書をお送りします。
 ※口座振替は、5月27日(水)が振替日です。
 ☆5月の学校集金日(予定)

中 小	東 小	丸山小	中 中	丘 中
25日	26日	27日	28日	22日

※給食の食材は、納めていただいた給食費で購入しておりますので、給食費は忘れずにお納めください。
 ※令和7年度以前に未納がある場合は、放置せず計画的に早期完納をお願い致します。

裏もご確認ください。給食で使用する食材についてのお知らせがあります。

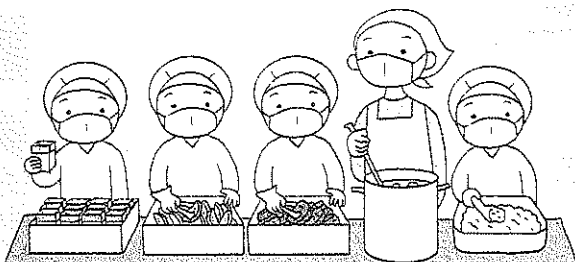
使用する食材の原材料名

安心素材ミートボール	鶏肉、玉葱、澱粉、豚肉、還元水飴、植物性たん白、チキンオイル、揚げ油（大豆油）、水、調味料（食塩、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca）（アレルギー：大豆、鶏肉、豚肉）
福神漬	大根、なす、蓮根、なたまめ、しそ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、酢酸、水（アレルギー：小麦、大豆）
カットゼリーぶどう	ぶどう果汁（濃縮還元、国産ぶどう）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、クチナシ色素、クエン酸鉄Na
つと	魚肉、でんぷん（馬鈴薯、タピオカ）、発行調味液、砂糖、食塩、調味料製剤、炭酸Ca製剤、水（アレルギー：大豆）
山菜ミックス	わらびみず、なめこ、えのき茸、pH調整剤（クエン酸）、酸化防止剤（V.C）、乳酸カルシウム
野菜コロッケ	馬鈴薯、人参、玉葱、小麦粉加工品、砂糖、とうもろこし、グリーンピース、食塩、カレー粉、パン粉、水、澱粉、小麦粉、ぶどう糖、増粘剤（グアー）、粉末状植物性たん白、調味料（アミノ酸）、乳化剤（アレルギー：小麦、大豆、乳）
かに風味かまぼこ	魚肉、卵白、澱粉（馬鈴薯、コーン、小麦）、砂糖、食塩、大豆たん白、魚介エキス（えび、かに、魚介類）、鶏卵、植物油（大豆）、植物繊維、加工澱粉（タピオカ、コーン）、調味料製剤、着色料製剤、香料製剤、水（アレルギー：卵、小麦、大豆、えび、かに）
さつまいもチップス	さつまいも、砂糖、植物油
たらフライ	助宗鱈、小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、乳化剤、イーストフード、澱粉、植物性蛋白、植物性油脂、ぶどう糖、グアーガム、こしょう（アレルギー：小麦、大豆）
焼き竹輪	魚肉、植物たん白、澱粉、食塩、ぶどう糖、砂糖、植物油、豚脂、発酵調味料、醸造酢、加工澱粉（タピオカ）、調味料（アミノ酸等）、ソルビトール、pH調整剤、V.C、水、増粘多糖類（アレルギー：小麦、大豆）
えびフライ	衣（パン粉、小麦粉、食塩、粉末油脂、小麦たん白、植物油）えび（バナメイ）、食塩、加工澱粉、焼成Ca、増粘剤（グアーガム）、調味料（アミノ酸等）、膨張剤、香辛料抽出物、pH調整剤（アレルギー：小麦、えび）
黒糖パン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、ショートニング、無塩マーガリン、鶏卵、黒砂糖（アレルギー：小麦、乳、卵）
ベーコン	豚肉、食塩、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩（Na）、カゼインNa、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニールラック）、香辛料抽出物、水（アレルギー：卵、乳、大豆、豚肉）
チキンナゲット	鶏肉、粉末状大豆蛋白、植物油、澱粉、砂糖、醤油、食塩、清酒、チキンエキス調味料、鯉エキス調味料、魚醤、香辛料、加工澱粉、pH調整剤、V.C、クエン酸鉄、水、衣（小麦粉、澱粉、食塩、膨張剤、コーンフラワー、ぶどう糖、粉末醤油、着色料製剤、水、揚げ油（大豆油））（アレルギー：鶏肉、大豆、小麦）
茹でラーメン	小麦粉、食塩、かん水、グルエッグ（小麦たん白、卵白粉）、着色料（クチナシ色素）、加水（アレルギー：小麦、卵）
味付きメンマ	メンマ、水、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、ソルビット、調味料（アミノ酸）、酸味料、甘味料（スクラロース）（アレルギー：小麦、大豆）
焼き目付き国産肉餃子	キャベツ、玉葱、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、澱粉加工食品、醤油、食塩、酵母エキス、砂糖、生姜ペースト、香辛料、皮（小麦粉、植物油、水飴混合異性化液糖、ぶどう糖、大豆粉、粉末状植物性たん白、醸造酢、発酵調味料、醤油）、水、加工澱粉、炭酸Ca、調味料（アミノ酸）、ピロリン酸鉄、乳化剤、トレハロース、pH調整剤（アレルギー：豚肉、鶏肉、大豆、小麦）
カスタードプリン	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、加糖練乳、カラメルソース、ホイップクリーム、鶏卵、脱脂粉乳、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、カロチノイド色素（アレルギー：卵、乳、大豆）
ハンバーグ	鶏肉、植物性蛋白、玉葱、パン粉、牛脂、ワイン、植物油、水、醤油、砂糖、食塩、香辛料、アミノ酸等、リン酸塩、カラメル色素（アレルギー：鶏肉、大豆、小麦、卵、乳、牛肉）
さば味噌煮	さば、みそ、砂糖、みりん、でん粉、水（アレルギー：さば、大豆）
ドーナツパン	小麦粉、食塩、脱脂粉乳、イースト、上白糖、鶏卵、ショートニング、コンパウンドバター、サラダ油、グラニュー糖（アレルギー：乳、小麦、卵）
かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、でん粉、パン粉、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース、香辛料、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、植物油、デキストリン）、加工テンブ、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル、紅麴、ラック）（アレルギー：小麦、大豆、豚肉、りんご）
たまごコ	野菜（玉葱、人参）、かつお油漬、パン粉、砂糖、マヨネーズ、マーガリン、清酒、豚コラーゲン、食塩、香辛料、衣（パン粉、澱粉、植物油、小麦粉、コーンフラワー、脱脂大豆粉末）、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、着色料（アナトー）、焼成カルシウム、酸味料、香辛料抽出物、香料（アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、豚肉）
クリームコンフェ	小麦、鶏卵、グラニュー糖、牛乳、植物油、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、澱粉、脱脂濃縮乳、粉飴、マーガリン、脱脂粉乳、乾燥卵白、膨張剤、乳化剤、酸味料、香料、着色料（カロチノイド色素）（アレルギー：小麦、卵、乳、大豆）
おじゃがもちボールかぼちゃ厚焼きたまご	じゃが芋、かぼちゃ、澱粉、加工澱粉、砂糖、食塩、グルコマンナン、水 鶏卵、砂糖、食用植物油、醸造酢、デキストリン、食塩、鰹だし、昆布だし、加工澱粉、調味料（アミノ酸）、カロチン色素、清水（アレルギー：卵）
ポテトサラダ	馬鈴薯、ドレッシング（食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、乳たんぱく、砂糖）、人参、玉葱、砂糖、マスタード、食塩、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、グリシン、酢酸Na、酵素、ターメリック色素、香辛料抽出物、清水（アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、りんご、鮭）
ソフトフランスパン	小麦粉、食塩、イースト、砂糖、ラード、麦芽エキス、上白糖（アレルギー：小麦）
白身魚のつみれ	すけそうだらすり身、鯛だし、砂糖、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、澱粉加工品、酵母エキス、植物油、水、加工澱粉、乳化剤、pH調整剤、製造用剤
チキンカツ	鶏肉、植物油、つなぎ（パン粉、小麦粉加工品、粉末状植物性たん白）、チキンエキス、食塩、香辛料、衣（パン粉、小麦粉、植物油）、加工澱粉、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料（アミノ酸）、香料（アレルギー：小麦、大豆、鶏肉）

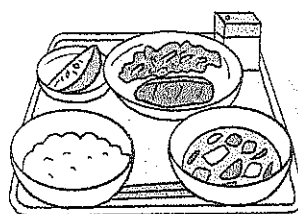
※今年度から年間を通して使用する調味料（醤油や味噌など）の成分は、R8年度使用調味料一覧表として、アレルギー対応を希望する保護者にのみ配布しております。必要な方は給食センター（TEL:0153-72-2673）までご連絡ください。

きゅうしょくはたのしいよ!

みんなでじゅんび



まだ食べたことない



おいしいものと出会える

みんなで食べる

