

2026.4 新発田市学校給食北共同調理場

月		火		水		木		金				
献立	日付	学校の給食予定		8	中学校開始		9	外小・東豊小・豊浦小2～6年開始		10	二葉小開始・東豊小1年開始	
	高野豆腐・とり肉・青大豆・かまぼこ・豆腐・牛乳		ぶた肉・大豆・牛乳		とり肉・のり・魚肉・ぶた肉・かまぼこ・牛乳		米・でん粉・米油・砂糖・なたね油・じゃがいも・春雨		アップルソース・キャベツ・こまつな・もやし・にんじん・ごぼう・えのきたけ・たけのこ			
	米・でん粉・米油・砂糖・ごま油		ソフトめん・オリーブ油・ハヤシルウ・じゃがいも・砂糖・水あめ		米・でん粉・米油・砂糖・ごま油・じゃがいも・春雨		アップルソース・キャベツ・こまつな・もやし・にんじん・ごぼう・えのきたけ・たけのこ					
赤	体をつくる食品											
黄	熱や力になる食品											
緑	体の調子を整える食品											
エネルギー	小学校:エネルギー	中学校:エネルギー	- kcal		843 kcal	689 kcal	847 kcal	637 kcal	777 kcal			
献立	13	外ヶ輪小1年開始		14	豊浦小1年開始		15	食育の日メニュー				
	ぶた肉・大豆ミート・とうふ・牛乳		スケソウダラ・ほしひじき・大豆・厚揚げ・牛乳		ぶた肉・わかめ・豆乳・大豆粉・牛乳		たまご・とり肉・ベーコン・豆乳・牛乳		わかめごはんの素・さば・青大豆・とり肉・かまぼこ・ほたて・牛乳			
	米・米パン粉・米粉・春雨・ごま油・砂糖・米油・でん粉		米・でん粉・米油・砂糖・ごま油・じゃがいも		米・米油・じゃがいも・米粉カレー給食用・ごま油・砂糖・水あめ・植物油・米粉		パン・じゃがいも・でん粉・砂糖・植物油・ノンエッグマヨネーズ・米粉		米・ごま・ノンエッグマヨネーズ・じゃがいも・砂糖・でん粉			
赤	玉ねぎ・こんにゃく粉・もやし・きゅうり・にんじん・しょうが・にんにく・メンマ・しいたけ・にら・長ねぎ		レモン・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・えのきたけ・だいこん・にんじん・長ねぎ		にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・チャツネ・アップルソース・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・いちご		アップルチップ・ほうれんそう・キャベツ・きゅうり・とうもろこし・にんじん・玉ねぎ・しめじ・かぼちゃ・パセリ		切干しだいこん・にんじん・きゅうり・ごぼう・しいたけ・たけのこ・こんにゃく			
黄	661 kcal		794 kcal	598 kcal		730 kcal	701 kcal		840 kcal	715 kcal		789 kcal
緑	661 kcal		794 kcal	598 kcal		730 kcal	701 kcal		840 kcal	715 kcal		789 kcal
エネルギー	661 kcal		794 kcal	598 kcal		730 kcal	701 kcal		840 kcal	715 kcal		789 kcal
献立	20	外ヶ輪小1年開始		21	豊浦小1年開始		22	食育の日メニュー				
	ぶた肉・昆布・あさり・とうふ・牛乳		さわら・ぶた肉・茎わかめ・油揚げ・ノンフライつくね・牛乳・チーズ		とり肉・ぶた肉・厚揚げ・牛乳		魚肉すり身・あおさ・油揚げ・とり肉・牛乳		ぶた肉・とうふ・牛乳			
	米・パン粉・でん粉・米油・砂糖・じゃがいも		米・水あめ・砂糖・でん粉・米油		米・砂糖・でん粉・アーモンド・じゃがいも		ゆでうどん・でん粉・砂糖・植物油・小麦粉・大豆油・米油		米・豚脂・小麦粉・春雨・米粉・粉あめ・米油・ごま油・砂糖・でん粉			
赤	キャベツ・にんじん・きゅうり・えのきたけ・長ねぎ・こまつな		にんじん・ごぼう・こんにゃく・さやいんげん・もやし・えのきたけ・キャベツ・こまつな		玉ねぎ・こまつな・にんじん・もやし・しめじ・キャベツ・長ねぎ		たくあん・キャベツ・きゅうり・にんじん・しいたけ・えのきたけ・だいこん・玉ねぎ・長ねぎ		玉ねぎ・しいたけ・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・こんにゃく・にんにく・しょうが・たけのこ・にんじん・きくらげ・はくさい・チンゲン菜			
黄	628 kcal		772 kcal	608 kcal		742 kcal	628 kcal		784 kcal	625 kcal		777 kcal
緑	628 kcal		772 kcal	608 kcal		742 kcal	628 kcal		784 kcal	625 kcal		777 kcal
エネルギー	628 kcal		772 kcal	608 kcal		742 kcal	628 kcal		784 kcal	625 kcal		777 kcal
献立	27	外ヶ輪小1年開始		28	豊浦小1年開始		29	食育の日メニュー				
	たこ・わかめ・ぶた肉・なると・牛乳		からふとししゃも・大豆粉・厚揚げ・わかめ・牛乳		とり肉・ぶた肉・厚揚げ・牛乳		魚肉すり身・あおさ・油揚げ・とり肉・牛乳		ぶた肉・とうふ・牛乳			
	米・米粉・米油・砂糖・ごま油・でん粉		米・小麦粉・米油・ライ麦粉・じゃがいも		米・砂糖・でん粉・アーモンド・じゃがいも		ゆでうどん・でん粉・砂糖・植物油・小麦粉・大豆油・米油		米・豚脂・小麦粉・春雨・米粉・粉あめ・米油・ごま油・砂糖・でん粉			
赤	キャベツ・きゅうり・にんじん・にんにく・しょうが・しいたけ・きくらげ・玉ねぎ・はくさい・たけのこ・チンゲン菜		とうもろこし・キャベツ・にんじん・ほうれんそう・たけのこ・えのきたけ・長ねぎ		玉ねぎ・こまつな・にんじん・もやし・しめじ・キャベツ・長ねぎ		たくあん・キャベツ・きゅうり・にんじん・しいたけ・えのきたけ・だいこん・玉ねぎ・長ねぎ		玉ねぎ・しいたけ・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・こんにゃく・にんにく・しょうが・たけのこ・にんじん・きくらげ・はくさい・チンゲン菜			
黄	611 kcal		738 kcal	605 kcal		723 kcal	639 kcal		782 kcal			
緑	611 kcal		738 kcal	605 kcal		723 kcal	639 kcal		782 kcal			
エネルギー	611 kcal		738 kcal	605 kcal		723 kcal	639 kcal		782 kcal			

ご入学・ご進級 おめでとうございます

北共同調理場では子どもたちの健やかな成長のお手伝いができるよう、職員一同、安全・安心でおいしい給食づくりを心がけます。今年度もよろしくお願いいたします。



- ☆季節感のある献立になるように、旬の野菜や地場産物を取り入れます。
 ☆毎月19日の「食育の日」には、郷土料理「小煮物」を出します。
 ☆いろいろな料理、食べ物を体験できるように献立を工夫します。
 ☆卵・乳・ごま・アーモンド・えび・小麦の食物アレルギーに対応した代替食（主菜・デザートのみ）、除去食 の提供が可能です。
 ＊学校生活管理指導表の提出が必要です。

* 献立は都合により、変更となる場合がありますので御了承ください。

■北共同調理場の主食について

米飯：週4回 新発田市産コシヒカリ100%使用

パン：第1、第3木曜日

めん：第2、第4木曜日

めん：第2、第4木曜日 *都合により木曜日が米飯になる場合があります。



＜4月の地場産物＞米・とうふ・厚揚げ・長ねぎ