

4月のよていこんだて

令和8年度 北会津地区学校給食センター

日曜	主食	おかず・デザート	牛乳	栄養価		赤の食品	緑の食品	黄色の食品	野菜は毎食しっかり	給食が休みの学校	給食センターからのメッセージ
				エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)						
				小学校	中学校						
				650	830						
				21.1~32.5	27.0~41.5						
				14.4~21.6	18.4~27.6						
				2未満	2.5未満						
7	火	ラーメン だいがくいも もやしのナムル くだもの ちゅうかめん		573	690	ぶた肉 なると 糸かまぼこ 牛乳	人参 小松菜 もやし ねぎ ほうれん草 メンマ 干し椎茸 くだもの	中華めん さつまいも 大豆油 ざら砂糖 白黒ごま		荒小 1.2年 北中	給食がはじまります! 毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきます。ご理解とご協力をお願いします。
8	水	さけのマヨネーズやき 切り干し大根のカレーいため 豚汁 ごはん		601	710	さけ ちくわ 豚肉 とうふ 牛乳 みそ	人参 小松菜 大根 ごぼう 切り干し大根 ねぎ こんにゃく	ごはん ノンエッグマヨネーズ じゃがいも 米油		荒小 1.2年	魚にチャレンジ! 生さけに塩・こしょうで下味をつけ、ノンエッグマヨネーズをのせて焼きました。給食人気の魚メニューからチャレンジです。
9	木	マカロニのクリーム煮 ごぼうサラダ アロエヨーグルト イエローライス		-	802	とり肉 あさり ベーコン ヨーグルト 牛乳 クリーム	人参 キャベツ ごぼう きゅうり 玉ねぎ ほうれん草 コーン みかん パイン アロエ	ごはん マカロニ 米粉 パター ナタデココ		荒小 川小 大戸小 大戸中	新メニューに挑戦! 北中だけの給食なので、新メニューに挑戦します。カレー粉を入れて炊いたイエローライスにマカロニのクリーム煮をかけてドリアのようにして食べましょう。
10	金	入学・進級 お祝いこんだて ?ごはん		650	826	とり肉 ほたて貝柱 かつおぶし 牛乳	人参 キャベツ ブロッコリー きくらげ きぬさや 干し椎茸 糸こんにゃく	ごはん 豆麩 さといも 白ごま 大豆油 米油 片栗粉 お祝いデザート			人気メニューで入学・進級をお祝いしよう 小学校1年生も大好きなメニューになるといいですね。お祝いしながら食べましょう。
13	月	ポークカレー 海草サラダ ヨーグルト ふくじんづけ ごはん		671	815	ぶた肉 ツナ 海草 ヨーグルト 牛乳	人参 玉ねぎ きゅうり キャベツ 福神漬	ごはん じゃがいも 米油 カレールウ			ベジファースト 「野菜から食べ始めて健康づくり」… 「一口目は野菜」を意識し、サラダから食べ始めましょう。
14	火	けんちんうどん もちいなり いそかあえ うどん		651	826	とり肉 油あげ のり 牛乳	人参 キャベツ ほうれん草 大根 干し椎茸 ごぼう ねぎ 白菜	うどん もち 米油			野菜を食べよう 野菜にはビタミン類や食物せんいが多く、体の調子を整える働きがあります。野菜をもりもり食べて元気な体になりましょう。
15	水	コロッケ 豚キムチ たまごスープ ごはん		643	738	ぶた肉 とうふ たまご 牛乳	人参 たら ねぎ ほうれん草 白菜キムチ もやし えのき 玉ねぎ	ごはん コロッケ 片栗粉 大豆油 ごま油		北中3年	豚キムチでスタミナアップ! 4月になり中学生は部活も始まります。給食をしっかり食べれば部活終了まで体力が維持でき、パフォーマンスが上がります。
16	木	コールスローサラダ ミネストローネ フレンチトースト		660	785	たまご ハム ベーコン 牛乳	人参 コーン 玉ねぎ キャベツ トマト	食パン 米油 砂糖 パター じゃがいも マカロニ ノンエッグマヨネーズ		北中3年	手作りを味わおう フレンチトーストは給食センター手作り。卵・牛乳・砂糖で作った卵液をパンにしみこませ、バターをぬって焼きます。
17	金	さばのごまこしょうやき 五目豆 葉たまねぎのみそ汁 ごはん		616	741	さば とり肉 大豆 油あげ みそ 牛乳	人参 大根 葉玉ねぎ ごぼう 干し椎茸 こんにゃく	ごはん じゃがいも 三温糖 米油 白ごま		北中3年	朝食おすすめメニュー ごはんには焼き魚、作り置きできる煮物、みそ汁の朝食はいかがですか?みそ汁には、旬の葉玉ねぎが入ります。
20	月	手作り花シューマイ 中華あえ わかめスープ チャーハン		-	684	ぶた肉 とり肉 ハム なると たまご とうふ 牛乳 わかめ	人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり もやし ねぎ えのき 干し椎茸 グリンピース	ごはん 白ごま シューマイの皮 ごま油 片栗粉 きび砂糖 三温糖		荒小 川小 大戸小 大戸中	手作りを味わおう 北中だけの給食なので、手づくりのチャーハンと、シューマイにしました。中華を味わいましょう。
21	火	クリームスープスパゲッティ こまつなサラダ 北会津のいちご スパゲッティ		648	839	ベーコン とり肉 ツナ 牛乳 クリーム	人参 玉ねぎ 小松菜 キャベツ きゅうり コーン しめじ マッシュルーム いちご	スパゲッティ シチュールウ きび砂糖 米油 パター			クリームスープスパゲッティ 濃厚なホワイトソースがめんからんでおいしいです。北会津のいちごもつけました。
22	水	野菜チーズなっとう 小松菜の風味あえ 肉じゃが ごはん		580	699	なっとう 豚肉 ハム チーズ 牛乳	人参 小松菜 もやし 玉ねぎ 干し椎茸 糸こんにゃく 野菜漬 枝豆	ごはん じゃがいも ごま 米油 きび砂糖			納豆にチャレンジ! 納豆にはたんぱく質や鉄など、成長期にとりたい栄養素が豊富です。野菜チーズをまぜて食べましょう。
23	木	4月生まれ 誕生日お祝い献立 ごはん		673	784	ぶた肉 とり肉 やきとうふ みそ ちくわ とうふ 牛乳 ひじき	人参 小松菜 玉ねぎ コーン 大根 ねぎ なめこ	ごはん パン粉 ごま油 三温糖 デザート			誕生日をお祝いしよう 4月生まれのみなさん、お誕生日おめでとうございます。給食センター特製ハンバーグとデザートでお祝いです。
24	金	春巻 糸かまサラダ マーボー豆腐 ごはん		720	940	ぶた肉 糸かまぼこ 春巻 とうふ 牛乳 わかめ	人参 きゅうり たら コーン キャベツ 干し椎茸 ねぎ	ごはん 大豆油 米油 ごま油 片栗粉 きび砂糖			豆腐について知ろう 給食では会津若松市産大豆で製造した豆腐を使っています。今日のマーボー豆腐には150丁の豆腐を使いました。
27	月	手作りふりかけ くきたちのあえもの 鶏団子と春キャベツの 豆乳ちゃんこ鍋 ごはん		564	673	とり肉 笹かま ちりめんじゃこ 豆乳 とうふ みそ 塩こんぶ 牛乳 かつおぶし	人参 小松菜 キャベツ もやし しめじ くきたち	ごはん じゃがいも ごま油 片栗粉 白ごま		北中	くきたちを味わおう くきたちは、会津に春を告げる野菜です。雪におおわれていた茎が、雪解けとともに伸びる(立つところ)から茎(くきたち)といひます。
28	火	日本列島めぐり 新潟県 ちゅうかめん		692	869	ぶた肉 ツナ わかめ 豆乳 牛乳	人参 玉ねぎ もやし 小松菜 キャベツ きゅうり メンマ みかん	中華めん きび砂糖 大豆油 米油 じゃがいも かつお かつお-ミックス			日本列島めぐり:新潟県 三条市のご当地グルメで、昔から「金物のまち・三条」で働く鍛冶職人たちが、出前の定番として食べていたラーメンを紹介します。
30	木	しろみさかなフライ アスパラ入りフレンチサラダ ジュリエンスープ レアチーズ レアチーズいちご 背割れコッパパン		651	789	しろみ魚フライ ベーコン チーズ レアチーズ 牛乳	人参 キャベツ きゅうり 玉ねぎ くきたち アスパラガス	コッパパン じゃがいも 大豆油 米油 きび砂糖			上手に食べよう パーガーパンに白身魚フライを上手にはさんで食べましょう。

＜給食形態について＞

- ごはん…月・水・金曜日、第2・第4木曜日
- パン…第1・第3・第5木曜日 ○めん…火曜日
- ☆ごはんは、給食センターで炊飯しています。米は会津若松市産「コシヒカリ」です。
- ☆パンは会津若松市の林製パンさんで製造していただきます。
- 揚げパンやフレンチトーストなどの調理は、給食センターで行います。
- ☆めんは喜多方市の五十嵐製麺さんからです。
- ☆牛乳は郡山市の酪王協同乳業さんからです。



会津若松市から、学校給食費に関するお知らせ

会津若松市では、学校給食費の負担軽減を通じた子育て支援として、小学校給食費の無償化を実施しています。

中学校給食費については、食材価格上昇分について支援し、保護者負担の軽減を実施しています。



2026年

よていこんだて



【4月の給食の目標】
☆給食の準備や後片付けを上手にしよう

北会津地区学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます。</p> <p>北会津地区学校給食センターでは、令和8年度も安全でおいしく、栄養バランスのとれた学校給食を提供し、お子様の健やかな成長を応援してまいります。どうぞよろしく願い申し上げます。</p>	<p>7日 荒小1.2年、北中なし</p> <p>もやしのナムル</p> <p>くだもの</p> <p>だいがくいも</p> <p>ラーメン</p>	<p>8日 荒小1.2年なし</p> <p>切り干し大根のカレーいため</p> <p>さけのマヨネーズやき</p> <p>ごはん 豚汁</p>	<p>9日 荒小、川小、大戸小、大戸中なし</p> <p>アロエヨーグルト</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>イエローライス マカロニのクリーム煮</p>	<p>10日 お祝い献立</p> <p>入学・進級 お祝いこんだて</p> <p>みんなでお祝いしながら 楽しく食べましょう</p> <p>おめでとう</p>
<p>13日 ベジファースト</p> <p>ヨーグルト</p> <p>海草サラダ</p> <p>ポークカレー・ふくじんづけ</p>	<p>14日 野菜を食べよう</p> <p>いそかあえ</p> <p>もちいなり</p> <p>けんちんうどん</p>	<p>15日 北中3年なし</p> <p>豚キムチ</p> <p>コロツケ</p> <p>ごはん たまごスープ</p>	<p>16日 北中3年なし</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>フレンチトースト ミネストローネ</p>	<p>17日 北中3年なし</p> <p>ごもくまめ</p> <p>さばのごまこしょうやき</p> <p>ごはん 葉玉ねぎのみそしる</p>
<p>20日 荒小、川小、大戸小、大戸中なし</p> <p>中華あえ</p> <p>手作り花シューマイ</p> <p>チャーハン わかめスープ</p>	<p>21日 野菜たっぷり!</p> <p>こまつなサラダ</p> <p>北会津のいちご</p> <p>クリームスープパゲッティ</p>	<p>22日 納豆にチャレンジ!</p> <p>こまつなの風味あえ</p> <p>なっとう</p> <p>のざわなチーズ</p> <p>ごはん にくじゃが</p>	<p>23日 たのしく食べよう</p> <p>4月生まれのみなさん お誕生日おめでとう! 手作りメニューやデザートでお祝いです。</p>	<p>24日 とうふについて知ろう</p> <p>糸かまサラダ</p> <p>春巻</p> <p>ごはん マーボーどうふ</p>
<p>27日 北中なし</p> <p>くきたちのあえもの</p> <p>手作りふりかけ</p> <p>ごはん といだんごと春キャベツの 豆乳ちゃんこ鍋</p>	<p>28日 日本列島めぐり</p> <p>新会津</p> <p>三条市のご当地グルメを味わいます。</p>	<p>29日</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日 上手に食べよう</p> <p>アスパラ入り フレンチサラダ</p> <p>しろみさかなフライ</p> <p>背割れコッパン ジュリエンスープ</p>	<p>4月の地産地消</p> <p>今月の会津若松市産の食材は、米、くきたち、葉玉ねぎ、豆腐、みそ、いちご(北会津)の予定です。地元の食材を味わいましょう。</p>

＜お知らせ＞

- ☆ 献立表は見やすいところに貼り、ご家庭の食生活にご活用願います。
- ☆ 献立表(裏面)に記載の「ご家庭でとっていただきたい食品」は、その日の給食に使用しない食品です。ご家庭の食事に取り入れていただけたら幸いです。
- ☆ 材料の都合により献立が変更になる場合があります。ご了承願います。
- ☆ 毎日の給食をInstagram「会津若松市学校給食『今日の献立』」で公開しています。ぜひご覧ください。

＜食器について＞

食器は強化磁器製のごはん茶碗、汁椀、おかず皿、カレー皿、どんぶりを献立に合わせて使用します。

会津塗りの漆器椀は、数に限りがあるので和食の献立に合わせてローテーションで使用します。