

4月のよていにんだてひょう

令和8年度

佐倉市立染井野小学校

日付	牛乳	こ ん だ て め い		お も な ざ い り よ う			エネルギー (kcal) たんぱく質(g)	しじつ(g) 食塩相当量 (g)	
		しゅしょく	おかず・デザート	あかいろのしょくひん 血・肉・骨をつくる	みどりいろのしょくひん 体の調子をとのえる	きいろのしょくひん 働く力や体温になる			
13月	○	そぼろ ぎゅうどん	くらげのあえもの くきわかめのスープ ひとくちぎゅうにゅうプリン	牛にゅう 牛にく くらげ くきわかめ	にんじん たまねぎ もやし きりぼしだいこん えだまめ きゅうり チンゲンサイ	こめ あぶら さとう でんぷん はるさめ ごまあぶら	659 23.9	19.7 2.1	
14火	○	シュガー トースト	げんきのでるサラダ チキンミネストローネスープ さつまいもチップス	牛にゅう ぶたにく とりにく だいず	キャベツ にんじん きゅうり たまねぎ トマト	しょくパン バター さとう じゃがいも さつまいも マカロニ	639 26.0	24.4 2.4	
15水	○	🎉 1年生給食開始 🎉		牛にゅう とりにく ツナ	たまねぎ にんじん りんご トマト きゅうり	こめ あぶら さとう じゃがいも	676 22.0	22.9 2.3	
16水	○	わかめ ごはん	とりにくのからあげ とんじる オレンジ	牛にゅう わかめ とりにく ぶたにく とうふ みそ	だいこん にんじん ごぼう ねぎ オレンジ	こめ あぶら でんぷん ごま さといも	681 27.1	24.1 2.5	
17金	○	ごはん	なっとうあえ にくじゃが はちみつレモンゼリー	牛にゅう なっとう かつおぶし のり 牛にく	ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ きぬさや	こめ あぶら さとう じゃがいも	701 24.3	13.7 1.8	
20月	○	マーボー どん	ワンタンスープ ヨーグルト	牛にゅう ぶたにく みそ とうふ とりにく ヨーグルト	たまねぎ たら ねぎ もやし にんじん こまつな たけのこ	こめ あぶら さとう ごま でんぷん	675 27.3	19.2 2.3	
21火	○	チキンライス	あげごぼうのごまあえ わかめのスープ	牛にゅう とりにく わかめ ベーコン	たまねぎ にんじん ごぼう	こめ あぶら でんぷん バター さとう ごま	588 19.3	21.8 2.0	
22水	○	ごはん	とうふいりハンバーグ ほうれんそうのマヨネーズあえ やさいスープ	牛にゅう とうふ とりにく ツナ ウインナー	たまねぎ にんじん コーン ほうれんそう キャベツ	こめ あぶら パンこ ノンエッグマヨネーズ じゃがいも	654 25.1	21.3 1.8	
23木	○	ごはん	さけのかおりあげ いそかあえ すましじる	牛にゅう さけ のり とうふ とりにく	こまつな えのきたけ にんじん ねぎ	こめ あぶら でんぷん さとう	622 25.7	22.3 2.0	
24金	○	津田仙献立(つだせんこんだて)		牛にゅう ツナ とりにく	ブロッコリー カリフラワー にんじん たまねぎ キャベツ アスパラガス いちご	こめ こめこ バター ノンエッグマヨネーズ なまクリーム	613 20.1	17.9 1.7	
27月	○	ハヤシライス	コールスローサラダ ひとくちぶどうゼリー	牛にゅう 牛にく	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース キャベツ きゅうり にんじん コーン	こめ あぶら こむぎこ さとう	677 23.3	22.7 1.7	
28火	○	ごはん	とりにくのレモンしょうゆやき おかかサラダ だいこんのみそしる	牛にゅう とりにく かつおぶし あぶらあげ わかめ	ほうれんそう キャベツ にんじん だいこん ねぎ えのきたけ	こめ さとう ごま あぶら	596 24.7	19.1 2.4	
29水	昭和の日								
30木	○	お話給食「糸子の体重計」より		牛にゅう きなこ ひじき ハム とりにく チーズ	にんじん きゅうり かぶ たまねぎ こまつな	ツイストパン あぶら さとう じゃがいも	629 26.4	26.4 2.4	
							学校給食摂取基準	650 26.8	18.1 2.0g未満
							今月の平均値	646 24.0	21.1 2.1

*天候や材料の納入で、献立の一部が変更になる場合があります。ご了承ください。
*米はすべて佐倉産の『めしあがれ』を使用しています。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新学期がスタートしました。今年度の給食は、2年生以上は13日(月)から、1年生は15日(水)から始まります。自校式ならではの温かくておいしい給食を提供いたします。

ご家庭へのお願い・お知らせ

- ◎給食用に、清潔なハンカチ・マスク・ナプキンを持たせてください。
- ◎給食当番が順番に回ってきます。週末に白衣を持ち帰りますので、ご家庭での洗濯・アイロンがけにご協力をお願いいたします。また、ポタンのゆるみやほつれを見つけた際は繕っていただけると大変助かります。

【佐倉市教育委員会より】

◎令和8年度より、佐倉市立小学校の給食費は無償化されます。食材費の高騰に対応しつつ、給食の質と量を守るため、市ではお米とパンの購入支援を継続します。ご理解・ご協力をお願いいたします。

津田仙献立

佐倉にゆかりのある人物の紹介



津田仙
(1837年～1908年)

津田仙は、旧佐倉藩出身で、明治時代に西洋野菜を日本に広めた人物です。外国人向けホテルで働いていた津田仙は、輸入が主流だった西洋野菜を、日本でも栽培できないかと考え、野菜の栽培に取り組みました。その結果、当時として大変珍しい、アスパラガスやいちごの栽培に成功しました。そのほか、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、ワイン用のぶどうなどの栽培にも力を注ぎました。その功績をたたえ、佐倉市内の小中学校では、津田仙の命日である4月24日に西洋野菜を使用した給食を提供しています。



4月24日の「津田仙献立」では、津田仙が広めた「ブロッコリー」「カリフラワー」「アスパラガス」「キャベツ」「いちご」を取り入れました。

