



献立名		主な材料名			エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) カルシウム(mg)			
日曜日	主食	おかず	牛乳	熱や力になる(黄)		血や肉をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)	
1月	大豆入り ひじきごはん	いかのさらさ焼き 沢煮焼		ごはん 砂糖 なたね油	牛乳 いか 鶏肉 大豆 赤みそ 白みそ 油揚げ ひじき	ごぼう えのきたけ 長ねぎ 糸こんにゃく 人参 小松菜	756 39.1 370	
2火	スタミナ丼	★大豆もやしのナムル 春雨スープ		ごはん 春雨 ごま油 白ごま なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 鶏肉	小大豆もやし 小松菜 キャベツ 長ねぎ 人参 にら 切り干し大根 根生姜 にんにく	801 35.3 351	
3水	西武・東町・東金子・藤沢・武蔵			お茶マール食パン じゃが芋 マカロニ	牛乳 鶏肉 ツナ	玉ねぎ キャベツ 人参 赤ピーマン ピーマン 生マッシュルーム にんにく	779 31.6 316	
	お茶マール食パン		休校のため提供なし					852
	黒須・豊岡・金子・向原・上藤沢			ココア揚げパン	鶏肉と野菜の煮込み パンネのソテー	マカロニ 砂糖 なたね油	人参 赤ピーマン ピーマン 生マッシュルーム にんにく	31.9 312
	カミカミ献立		新じゃがのそぼろ煮 カミカミつくだ煮 おひたし		ごはん じゃが芋 白ごま なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 さつま揚げ ちりめんじゃこ 花かつお 刻み昆布	もやし 玉ねぎ 小松菜 こんにゃく 人参	774 37.7 485
5金	わんぱく相撲応援献立 ちゃんこうどん	りんご蒸しパン きゅうりのしょうゆ漬け		地粉うどん ホットケーキミックス バター なたね油 砂糖	牛乳 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	きゅうり ごぼう キャベツ 大根 りんご 人参 干しぶどう	851 32.0 412	
8月	ごはん	★スパイシーチキン 五目ビーフン 中華スープ		ごはん ビーフン なたね油 ごま油	牛乳 鶏肉 豚肉	小松菜 キャベツ たけのこ 長ねぎ 人参 にら きくらげ にんにく 根生姜	741 38.2 316	
9火	黒パン	コンキリエのシチュー 海草サラダ		黒パン じゃが芋 マカロニ 小麦粉 なたね油 バター 砂糖 ごま油	牛乳 鶏肉 生クリーム わかめ	玉ねぎ キャベツ コーン 人参 きゅうり	828 29.7 390	
10水	鶏ごぼうごはん	鯖の塩焼き みそ汁		ごはん じゃが芋 砂糖 なたね油	牛乳 鯖 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ わかめ	玉ねぎ 人参 ごぼう 干しいたけ	793 35.8 304	
11木	五目あなか焼そば	粉ふきいも		中華めん じゃが芋 ごま油 でん粉 なたね油 砂糖	牛乳 うずら卵 豚肉	玉ねぎ もやし たけのこ チンゲン菜 人参 根生姜 干しいたけ パセリ にんにく	751 28.8 293	
12金	ポークハヤシライス	フレンチサラダ		ごはん 小麦粉 バター なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 生クリーム	玉ねぎ キャベツ コーン きゅうり 人参 にんにく	859 29.8 277	
15月	わかめごはん	かつおの黒潮ソース みそ汁		ごはん でん粉 なたね油 黒砂糖 砂糖	牛乳 かつお 鶏肉 赤みそ 白みそ 油揚げ わかめ	大根 人参 小松菜 えのきたけ 梅干し	781 37.8 333	
16火	みそそぼろごはん	こんにゃくの炒り煮 もずく汁		ごはん 砂糖 なたね油	牛乳 鶏肉 豚肉 かまぼこ 赤みそ もずく	こんにゃく 玉ねぎ 人参 長ねぎ	747 34.1 309	
17水	ごはん	ナスと豚肉のコチジャン炒め ゆかりふりかけ わかめスープ		ごはん なたね油 砂糖 白ごま でん粉 ごま油	牛乳 豚肉 わかめ	なす 玉ねぎ 人参 万能ねぎ ゆかり 干しいたけ にんにく 根生姜	849 23.3 292	
18木	長崎ちゃんぽん	グリルポテト ミニトマト(2個)		中華めん じゃが芋 なたね油 でん粉 ごま油	牛乳 うずら卵 豚肉 いか かまぼこ あおさ	ミニトマト キャベツ もやし 玉ねぎ 人参 干しいたけ 根生姜 にんにく	791 33.6 289	
19金	クロワッサン	パンネのミートソース グリル野菜		クロワッサン マカロニ オリーブ油 パン粉 なたね油	牛乳 豚肉 ウインナー	玉ねぎ コーン スズキニ エリンギ 人参 生マッシュルーム にんにく	819 35.7 291	
22月	学校総合市内大会及び予備日のため給食はお休みです							
23火	学校総合市内大会及び予備日のため給食はお休みです							
24水	梅昆布ごはん	笹かまの磯辺揚げ みそ汁		ごはん 小麦粉 なたね油 白ごま 砂糖	牛乳 笹かまぼこ 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ 刻み昆布 あおさ	キャベツ 小松菜 えのきたけ 梅干し	808 31.5 376	
25木	カレーライス	アスパラガスのソテー		ごはん じゃが芋 小麦粉 バター なたね油	牛乳 豚肉 ベーコン	玉ねぎ キャベツ 人参 グリーンアスパラガス コーン にんにく 根生姜	833 29.5 292	
26金	子どもパン	焼きそば フルーツポンチ		中華めん 子どもパン なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 あおさ	白桃 黄桃 りんご ラフランス もやし キャベツ 玉ねぎ 人参	887 26.7 316	
29月	ごはん	焼肉 人参しりしり みそ汁		ごはん 砂糖 なたね油 白ごま ごま油	牛乳 豚肉 ツナ 油揚げ 赤みそ 白みそ	人参 小松菜 えのきたけ 長ねぎ にんにく	811 39.0 351	
30火	ツイストパン	ポークチャップ マカロニスープ		ツイストパン じゃが芋 マカロニ なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 ベーコン サワークリーム	玉ねぎ キャベツ 人参 生マッシュルーム トマト にんにく パセリ	780 39.8 304	
30火	西武・東町・東金子・藤沢・武蔵			お茶マール食パン じゃが芋 マカロニ なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 ベーコン サワークリーム	玉ねぎ キャベツ 人参 生マッシュルーム トマト にんにく パセリ	841 40.5 316	
	お茶マール食パン		休校のため提供なし					905
	黒須・豊岡・金子・向原・上藤沢							
	ココア揚げパン		ポークチャップ マカロニスープ					
給食回数		《20回》		中学校の揚げパンについて		平均栄養量	806	
今月の入間市産食材(予定)		せん茶、じゃが芋、長ねぎ		中学校の揚げパンは、全中学校を2回に分けて実施し、翌月には、揚げパンと反対側のパンを入れ替わります。それに伴い、右のとおり平均栄養量が異なります。		【西武・東町・東金子・藤沢・武蔵】	34	
						平均栄養量	810	
						【黒須・豊岡・金子・向原・上藤沢】	34	
							335	
							335	

※都合により献立を変更することがあります。

★は新メニューです。

毎年6月は食育月間『食べる力』=『生きる力』を育みましょう！

令和8年6月
入間市立学校給食センター

「人生100年時代」といわれるようになりました。生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、あらゆる世代の人が『食べる力』を身につける必要があります。特に、子どもたちに対しては、健全な心と体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となる『食育』を、家庭・学校・地域が手を取り合って進めていくことが重要です。学校では、まず給食の時間を通じて『食べる力』=『生きる力』を育んでいきましょう！

食育で育てたい『食べる力』

給食を食べて元気に学校生活を送る

「いるティー」

給食の配膳時間や食事マナーなど

皆さんが習う「盆手前」も食育の1つですね！

『いただきます』や「ごちそうさま」

- 1 心と身体の健康を維持できる
- 2 食事の重要性や楽しさを理解する
- 3 食べ物の選択や食事作りができる
- 4 誰かと一緒に食べたい人がいる(社会性)
- 5 日本の食文化を理解し、伝えることができる
- 6 食べ物や作る人への感謝の心

集まれ！
みんなの声

給食アンケート

今回は4月分のアンケートより、皆さんの感想をまとめました。1年生は学校給食センターで作った給食を食べるのが初めてでしたが、お味はいかがでしたか？今後も、皆さんからの感想・質問をお待ちしています！

今年度初回給食

令和8年度4月分 向原中学校 2年2組	令和8年度4月分 藤沢中学校 3年1組
4/10(金) 春野菜のクリーム煮 クリーム煮の味つけが「ほどよく濃厚な味わいで、春野菜の甘みが引き出っていて非常においしかったです」	4/14(火) たけのこごはん 今日の給食は着ることを感心してました。このメニューはおいしいからです。たけのこは特においしかったです。
令和8年度4月分 東町中学校 2年2組	令和8年度4月分 西武中学校 1年3組
4/21(火) 焼きそば 焼きそばは、気合を入れて美味しく作るための丁寧なおいしさです。このままがよいように、作ってくださり!!!	4月23日(木) お茶入りふりかけ 市制160周年を記念し、お茶の要素を入れるのはとても良いと思います。
令和8年度4月分 黒須中学校 3年2組	令和8年度4月分 上藤沢中学校 2年1組
4/28(火) ジャージャン豆腐 シメジキ、豆腐のかたかどと味噌かきこも丁度、おいしかったです	4/30(木) 鶏肉の南蛮漬け 鶏肉の南蛮漬けの味の濃さは本当に全体に味がしみていて最後まで美味しく食べることができました。

現新 入間市立学校給食センター

現在稼働している学校給食センターも、残すところあと2ヶ月で幕を閉じます。昭和56年4月から給食提供が始まり、45年の歴史を重ねてきました。

2学期からは、新しい学校給食センターで新たな歴史を刻んでいきます。安心・安全でおいしい給食を提供できるように、給食センター職員一丸となり、精一杯頑張ります！



現給食センター

45年間
お疲れ様でした。
あと2ヶ月
よろしくね♪

2学期からは、皆さんが使用する食器や食缶なども変わります。今回は新しい食器をご紹介します。



従来の食器での盛り付け

新食器での盛り付け

大皿にはいるティーもいます♪

食具は箸、スプーン、フォークの全3種類です。そのうち、1つをお届けします。

新食器は全4種類

持っても熱くない！