

# 4月給食だより



令和8年4月7日  
練馬区立豊玉第二小学校  
校長 坪倉 一雄  
栄養士 齊藤 尚美

## 入学、進級 おめでとうございます

色とりどりの花がさきほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え新年度がスタートしました。在校生は8日(水)から、1年生は13日(月)から給食がはじまります。今年も、調理室チーム皆で力をあわせて、安心安全でおいしい給食を提供し、子ども達の心と体の成長を支えていきたいと思っております。1年間、よろしくお願いいたします。

### 豊玉第二小学校の給食



#### \*心をこめた手作りで\*

新鮮な食材を使用し、手作りで提供しています。ハンバーグ、しゅうまい、コロッケ、ふりかけなどはもちろん、カレーのルーやカラメルも手作りしています。

#### \*安全性を重視した食材えらび\*

産地・製造日などが明確なもの、着色料や合成保存料が使われていないものなどを選びます。農産物は旬のもの、練馬区産のものも意識してとりいれています。

#### \*旨味は自然の力で\*

だしは、昆布やかつお節、さば節、鶏ガラ、豚ガラ、野菜などからとり、旨味を生かして作っています。科学調味料は使用していません。

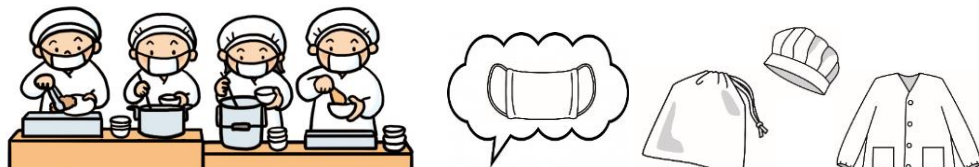
#### \*栄養の力で心と体の育ちを支える\*

1日に必要な栄養素の1/3程度がとれるように、特に不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めにとれるように作っています。

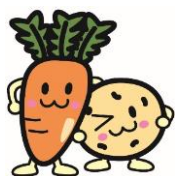
#### \*親子校方式\*

豊玉第二小(子校)の給食は豊玉南小(親校)の給食室で作って、トラックで運んでいます。献立の作成や食材の購入は両校の栄養士が行い、調理は協立給食株式会社の調理チームが行います。

### 保護者の方へ

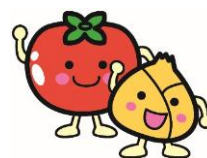


- ① 給食当番は白衣とマスクを着用します。ランドセルに数枚のマスクの準備をお願いします。持ち帰った白衣は、きれいにし、忘れずに持たせていただきますよう御協力をお願いいたします。
- ② 献立表や給食だよりでは、使用する食材や給食情報をお知らせしていきます。給食の様子を垣間見る媒体として御活用ください。
- ③ 給食は子どもたちの好きなものばかりではないかもしれません。苦手なものを頑張って少し食べたり、おかわりじゃんけんで勝ってうれしかったり。御家庭では、ぜひお子様の持ち帰る給食の話聞いていただけたらと思います。



#### \*令和8年度の給食\*

1学期：4月8日(水)～7月16日(木)  
2学期：9月2日(水)～12月24日(木)  
3学期：1月12日(火)～3月23日(火)





# 4 月献立表

令和8年度 練馬区立豊玉第二小学校

実施日 日 曜	献立名	主 な 材 料 名			エネルギー (kcal) たんぱく質 (%) *中学年度	献立紹介
		血や肉をつくる(赤)	熱や力のもと(黄)	体の調子を整える(緑)		
8 水	コメッコハヤシライス 牛乳 コーンサラダ ☆2~6年生給食始め	豚肉 豆乳 牛乳	米 麦 米油 ジャガイモ 砂糖 ざらめ 米粉	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん マッシュルーム トマトビュレ ビーマン キャベツ きゅうり コーン	611 13.4	*8日より、 給食が始まります!  今年度も、 豊玉第二小学校の給食を よろしくお願いたします。
9 木	麦ごはん 牛乳 鉄火みそ 肉じゃが ごぼうチップサラダ	牛乳 みそ 大豆 豚肉	米 麦 米油 砂糖 こんにやく じゃが芋 白ごま	生姜 にんじん たまねぎ さやいんげん キャベツ きゅうり ごぼう	579 13.5	
10 金	じゃがごはん 牛乳 鶏のカレーパン粉焼き 沢煮焼 お花見団子 ☆お花見給食	ちりめんじゃこ 牛乳 さわら 豚肉 油揚げ きな粉	米 麦 マヨネーズ(卵なし) パン粉 片栗粉 白玉粉 上新粉 砂糖	にんにく パセリ にんじん 大根 干しいたけ ねぎ よもぎ	650 17.1	8日(水) ・コメッコ ハヤシライス バターと小麦粉を使ったルー の代わりに、米粉を使用して とろみをつけます。
13 月	レンズドライカレー 牛乳 ジャーマンポテト ☆1年生給食始め	豚ひき肉 大豆 レンズ豆 牛乳 ベーコン	米 麦 米油 小麦粉 ジャガイモ	にんにく 生姜 たまねぎ レーズン トマトビュレ ビーマン	604 15.0	
14 火	チキンライス 牛乳 春野菜のポトフ お祝いケーキ ☆入学・進級お祝い給食	とり肉 牛乳 ベーコン ウィンナー 豚肉 豆乳	米 麦 米油 ジャガイモ 小麦粉 砂糖 きび砂糖 粉糖	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース にんにく キャベツ アスパラガス	629 12.8	14日(火) ・お祝いケーキ 卵、乳製品を使わない生地 で、入学や進級をお祝いする ケーキを作ります。
15 水	あんかけチャーハン 牛乳 じゃがいもと大豆の揚げ煮	卵 豚肉 牛乳 大豆 ちりめんじゃ こ	米 麦 米油 片栗粉 ごま油 ジャガイモ 砂糖	生姜 ねぎ にんじん たけのこ 大根 干しいたけ	586 17.5	
16 木	麦ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ 磯辺ポテト むらくも汁	牛乳 豚ひき肉 鶏ひき肉 厚揚げ 青のり 豆腐 卵	米 麦 パン粉 砂糖 片栗粉 白ごま ジャガイモ	たまねぎ えのきたけ にんじん 干しいたけ ねぎ 小松菜	612 17.8	24日(金) ・旬の食材「キャベツ」 春のキャベツはふんわりとし ていて葉がやわらかく甘みが あります。この春キャベツを たっぷり使ってクリーム煮を 作ります。
17 金	きなこ豆乳トースト 牛乳 トマトシチュー りんごゼリー	きな粉 豆乳 牛乳 ベーコン 豚肉 アガー	食パン 砂糖 米油 ジャガイモ 豆乳バター 小麦粉	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん トマト缶 トマトビュレ りんごジュース	567 13.5	
20 月	カレーピラフ 牛乳 チーズオムレツ ミネストローネ	とり肉 牛乳 鶏ひき肉 大豆 チーズ 卵 ベーコン 豚肉 レンズ豆	米 麦 米油 砂糖 マカロニ	たまねぎ にんじん マッシュルーム ビーマン パセリ 大根 セロリー トマトビュレ トマト缶	591 18.1	28日(火) ~旬の食材~ 「たけのこ」 春が旬の食べものです。「竹 の子」とも言いますが、竹か んむりに「旬」と書いて「筍 (たけのこ)」と表します。水煮 にすることで1年中手に入る 食材となりました。
21 火	とり五目おこわ 牛乳 ししゃもの青のり焼き 呉汁 くだもの(清美オレンジ)	とり肉 牛乳 ししゃも 青のり 大豆 油揚げ みそ	米 もち米 米油 砂糖 こんにやく じゃが芋	生姜 ごぼう 干しいたけ にんじん ねぎ 清見オレンジ	573 17.2	
22 水	スパゲッティービーンズソース 牛乳 ポテト入りフレンチサラダ	豚ひき肉 大豆 チーズ 牛乳	スパゲティ 米油 砂糖 ジャガイモ	にんにく 生姜 にんじん たまねぎ しめじ トマトソース キャベツ きゅうり コーン	568 16.8	
23 木	チンジャオロースー丼 牛乳 パリパリ海藻サラダ ピーチゼリー	豚肉 牛乳 わかめ アガー	米 麦 米油 片栗粉 砂糖 ワンタンの皮 ごま油	にんにく 生姜 にんじん たけのこ 干しいたけ ビーマン きゅうり キャベツ コーン 桃ジュース	553 15.0	
24 金	スパイシーピラフ 牛乳 白身魚のトマトチーズ焼き 春キャベツのクリーム煮 ☆旬の食材「春キャベツ」	ウィンナー 牛乳 たら チーズ ベーコン とり肉 生クリーム	米 麦 米油 ジャガイモ 豆乳バター 小麦粉	にんにく たまねぎ コーン ビーマン マッシュルーム トマト缶 にんじん キャベツ ブロッコリー	635 17.9	入学・進級 おめでとう!
27 月	黒砂糖パン 牛乳 マカロニミートグラタン コンソメスープ くだもの(なつみ)	牛乳 豚ひき肉 大豆 チーズ ベーコン とり肉	黒砂糖パン マカロニ 米油 ジャガイモ	にんにく たまねぎ しめじ トマトビュレ にんじん キャベツ パセリ なつみ	624 16.5	
28 火	たけのこご飯 牛乳 さばのごま照り焼き おひたし じゃがいもみそ汁 ☆旬の食材「たけのこ」	油揚げ 牛乳 さば みそ	米 麦 砂糖 白ごま ジャガイモ	たけのこ にんじん さやいんげん 小松菜 もやし たまねぎ ねぎ	578 20.1	
30 木	ジャンバラヤ 牛乳 フライドフィッシュ コーンスープ ☆世界の味めぐり「アメリカ」	豚ひき肉 大豆 ウィンナー 牛乳 ホキ とり肉 豆乳	米 麦 米油 片栗粉 上新粉 じゃが芋 米粉	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん しめじ ビーマン コーン	614 17.2	



入学・進級  
おめでとう!

\* 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。(16回)

\* 栄養価の記載について：日本食品成分表2020年版(八訂)で栄養価を算出しています。

学校給食実施基準は、日本食品標準成分表2015年版(七訂)をもとに算出されているため、摂取栄養価のみを標記しています。

栄養素	エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	mg	A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g
4月分平均 (中学年)	598	24.3g(16.2%)	20.4g(30.7%)	323	89	2.2	255	0.41	0.52	31	7.7	2.5

## <給食の食材の主な産地(4月予定)>

食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地
たまねぎ	北海道 静岡 佐賀	さやいんげん	沖縄 千葉	にんにく	青森	だいこん	千葉	鶏肉	宮崎 鳥取 青森
じゃがいも	鹿児島 長崎	ごぼう	青森	しょうが	茨城 高知	キャベツ	愛知	豚肉	茨城 群馬 埼玉
にんじん	千葉 徳島	大根	神奈川 千葉	小松菜	東京 埼玉 千葉	セロリー	愛知 静岡 静岡	鶏卵	栃木
ビーマン	茨城	アスパラ	栃木 佐賀 群馬	ねぎ	千葉 茨城	さつまいも	茨城	なつみ	愛媛
きゅうり	千葉 群馬	しめじ	長野	えのき	新潟 長野	米	宮城	清美	愛媛

