

令和8年4月分(Aグループ)

小学校給食予定献立表

えいようさんしよく 栄養三色
食べ物のほたらきによって
3つのなかまに分けられます

きいろ ねつやエネルギーのもとになる



あか からだをつくる



みどり からだのちょうしをととのえる



ちさんちしやうとくく 地産地消の取り組み

給食では、香川県産の「ヒノヒカリ」という「米」を使用していますが、東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれた「ヒノヒカリ」も使用する予定です。

《使用日》 16日(木) 23日(木)

★「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、地域で生産された食材を、その地域で消費するという意味です。

地場産(市・府内産)を使用した献立マーク

Table with columns for nutrients: エネルギー, たんぱく質, しつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物せんい. Includes data for 4 months of average consumption and national standards.

大豆を食べてよう

大豆はたんぱく質が多く含んでおり、「畑の肉」とも呼ばれています。鉄やカルシウムなども豊富に含む栄養価の高い食品です。給食でよく使用する豆腐やみそも大豆から作られています。4月の給食では、大豆を「豚まめそぼろ」と「ポークビーンズ」に使用します。

※1年生の給食は、17日(金)から始まります。配食しやすいように、4月のみ、1年生は全日パンになります。

10日(金)

Menu for 10th (Friday) with columns for 乳 (Coppapan, Milk) and 牛乳 (Gobo Salad, Candy Cheese). Includes a table for energy and protein content.

13日(月)

14日(火)

15日(水)

16日(木)

17日(金)

Main menu grid for days 13-17, including items like 厚あげのみそ汁, さわらのにつけ, スープに, ツナサンド, ビーンズスープ, ミニマーボー豆腐, ベジタスープ, 肉ボールのあまずあんかけ, スパゲティミートソース, やさいサラダ.

20日(月)

21日(火)

22日(水)

23日(木)

24日(金)

Main menu grid for days 20-24, including items like すましじる, けいにくのからあげ, レタスのスープ, ベーコンポテト, クリームスープ, ひじきとウィンナーのソテー, ワンタンスープ, ミンチカツ, キャベツのスープ, ポークビーンズ, フルーツゼリー.

令和8年4月分(Aグループ)

小学校給食予定献立表

Table with columns for dates (27日, 28日) and food items (ごはん, 牛乳, コッペパン, ミートパースト, etc.) with quantities and allergen codes.

給食のレシピ: ポークビーンズ 24日(金). Includes ingredients like pork, beans, and instructions for preparation.

Table for 30日(木) with columns for 10g減量ごはん and 牛乳, listing items like うどん, 餃子, and their quantities.

Advertisement for JA大阪中河内 'まちの駅 畑のつづき' featuring fresh vegetables and contact information.

アレルギー表示 (4品目: 卵・乳・えび・いか) について. Detailed allergen information for the menu items, including a table for '献立名' and 'アレルギー表示'.

東大阪市小学校給食の食事内容. Overview of school meal standards, including nutritional balance, local food use, and safety considerations.

アレルギー表示 (4品目: 卵・乳・えび・いか) について. Further details and instructions regarding allergen management and parental consent.

ごはん 週3回. Information about rice-based meals, including the use of local rice and specific preparation methods.

パン 週2回. Information about bread, including the use of local flour and specific preparation methods.

パン 週2回. Further details about bread, including the use of local flour and specific preparation methods.