



# 令和8年4月分 京都市小学校給食献立表



伏見支部用

京都市教育委員会

今月の給食指導の目標

**みんなで仲よく  
楽しく食べよう**



4月分 平均摂取量

区分	エネルギー (kcal)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
高学年	693	380	3.2
中学年	599	352	2.7
低学年	521	326	2.2



今月の行事献立

行事名	献立番号
入学祝	3
こどもの日	5

月日(曜)	⑩ * 4月14日 (火)	③ 4月15日 (水)	⑥ 4月16日 (木)	⑨ 4月17日 (金)	
献立名	(黄) ご は ん (赤) 牛 乳 ① 和風カレー豆腐 ② ツナと小松菜のごまいため	(黄) 小型コッペパン (赤) 牛 乳 ① スパゲティのミートソース煮 ② ほうれん草のソテー	(黄) 麦 ご は ん (赤) 牛 乳 ① さばのたつたあげ ② 小松菜のごまいため ③ 春野菜のみそ汁	(黄) ご は ん (赤) 牛 乳 ① 五目豆腐 ② 野菜とほろさめのつるつるいため	
材	① (赤) 上 豚 肉 20g (赤) と ね ぶ ぎ 80 (緑) た ま ね ぎ 30 (緑) に ん じ ん 10 (緑) し ょ う が 0.5 (黄) さ ら だ 油 1 (黄) さ み と り う ん 0.9 料 理 酒 1.2 カ レ ー 粉 0.6 こ い く ち し ょ う ゆ 2.1 う す く ち し ょ う ゆ 2.3 (黄) 片 く り 粉 2 け ず り ぶ し 1	① (黄) スパゲティ用セモリナ 27g (赤) 牛 ひ き 肉 30 (緑) た ま ね ぎ 60 (緑) に ん じ ん 10 (黄) サ ラ ダ 油 0.8 (黄) 小 麦 粉 1.5 トマトケチャップ 10.5 トマトピューレ 12 ウスターソース 2.8 塩 0.5 こ し ょ う 0.02	① (赤) さ ば 1切 (50g) (緑) し ょ う が 2 料 理 酒 1 う す く ち し ょ う ゆ 2 (黄) 米 粉 3 (黄) 片 く り 粉 6 (黄) 油 (揚げ用) 2.5 ② (緑) に ん じ ん 10 (緑) 小 松 菜 50 (黄) サ ラ ダ 油 0.5 (黄) す り ご ま 2.5 (赤) 花 か つ お 0.3 み り ん 0.5 う す く ち し ょ う ゆ 1.5 ③ (赤) 油 あ げ 8 (緑) た ま ね ぎ 15 (緑) キ ヤ ベ ツ 15 (赤) 赤 み そ 3.7 (赤) 信 州 み そ 4.5 け ず り ぶ し 1.5	① (赤) 上 豚 肉 20g (赤) と ね ぶ ぎ 80 (緑) た ま ね ぎ 30 (緑) に ん じ ん 10 (緑) し ょ う が 0.8 (緑) 干 し い た け 0.8 (黄) サ ラ ダ 油 0.8 (黄) さ と う 0.9 こ い く ち し ょ う ゆ 0.45 (黄) 片 く り 粉 2 ② (赤) ま ぐ ろ 油 漬 8 (緑) に ん じ ん 5 (緑) キ ヤ ベ ツ 40 (緑) に は ら め 3 (黄) サ ラ ダ 油 0.5 (黄) さ と う 1 こ い く ち し ょ う ゆ 1.5 料 理 酒 0.5 塩 0.2 こ し ょ う 0.01	
料	② (赤) ま ぐ ろ 油 漬 10 (緑) に ん じ ん 10 (緑) 小 松 菜 70 (黄) サ ラ ダ 油 0.5 (黄) い り ご ま 3 み り ん 1.5 こ い く ち し ょ う ゆ 2.3	② (緑) ほ う れ ん 草 70 (緑) コ ー ン 10 (黄) サ ラ ダ 油 0.7 塩 0.3 こ し ょ う 0.01 う す く ち し ょ う ゆ 0.9	② (赤) 油 あ げ 10 (緑) 小 松 菜 10 (緑) 切 干 大 根 4 (黄) 三 温 糖 0.7 う す く ち し ょ う ゆ 2.5 け ず り ぶ し 1.8 ③ (赤) と う ぶ 30 (緑) た ま ね ぎ 20 (赤) 乾 燥 わ か め 0.5 (赤) 白 み そ 2.2 (赤) 信 州 み そ 9.7 け ず り ぶ し 1.6	② (赤) 鶏 肉 30g (黄) さ と う 40 (緑) し ょ う が 50 (黄) さ と う 15 料 理 酒 0.4 こ い く ち し ょ う ゆ 1 う す く ち し ょ う ゆ 1 (赤) 鶏 肉 25 (赤) ひ き 肉 20 (緑) に ん じ ん 10 (緑) し ょ う が 0.5 (黄) さ ら だ 油 0.8 (黄) さ み と り う ん 0.9 料 理 酒 0.5 う す く ち し ょ う ゆ 1.8 (黄) 片 く り 粉 2 け ず り ぶ し 2	
月日(曜)	⑪ 4月20日 (月)	① 4月21日 (火)	和④ 4月22日 (水)	⑫ 4月23日 (木)	
献立名	(黄) 麦 ご は ん (赤) 牛 乳 ① 高野豆腐のそぼろ煮 ② ほうれん草と切干大根のごま煮 ③ じゃこ	(黄) バターうずまきパン (赤) 牛 乳 ① 大豆と鶏肉のトマト煮 ② 小松菜のソテー ③ チーズ	(黄) ご は ん ① なま節のしょうが煮 ② 切干大根の煮つけ ③ みそ汁	(黄) 麦 ご は ん (赤) 牛 乳 ① チキンカレー ② ひじきのソテー	(黄) ご は ん (赤) 牛 乳 ① 厚あげの野菜あんかけ ② ほうれん草とじゃこのいためもの
材	① (赤) 高野豆腐(角切) 15g (黄) さ と う 2 う す く ち し ょ う ゆ 5.4 (赤) 鶏 ひ き 肉 25 (緑) た ま ね ぎ 20 (緑) に ん じ ん 10 (緑) し ょ う が 0.5 (黄) さ ら だ 油 0.8 (黄) さ み と り う ん 0.9 料 理 酒 1 う す く ち し ょ う ゆ 1.8 (黄) 片 く り 粉 2 け ず り ぶ し 2	① (赤) 鶏 肉 25g (赤) 大 豆 28 (緑) た ま ね ぎ 50 (緑) に ん じ ん 10 (緑) ホールトマト缶詰 27 (黄) サ ラ ダ 油 1 トマトケチャップ 3.5 ウスターソース 2.2 塩 0.6 こ し ょ う 0.02 コ ー ン 0.01 ② (緑) に ん じ ん 10 (緑) 小 松 菜 65 (黄) サ ラ ダ 油 0.5 塩 0.2 こ し ょ う 0.01 う す く ち し ょ う ゆ 0.6	① (赤) な ま 節(角) 40g (緑) し ょ う が 1.3 (黄) さ と う 1.1 み り ん 1.1 料 理 酒 1.45 こ い く ち し ょ う ゆ 0.7 う す く ち し ょ う ゆ 1.1 ② (赤) 油 あ げ 10 (緑) 小 松 菜 10 (緑) 切 干 大 根 4 (黄) 三 温 糖 0.7 う す く ち し ょ う ゆ 2.5 け ず り ぶ し 1.8 ③ (赤) と う ぶ 30 (緑) た ま ね ぎ 20 (赤) 乾 燥 わ か め 0.5 (赤) 白 み そ 2.2 (赤) 信 州 み そ 9.7 け ず り ぶ し 1.6	① (赤) 鶏 肉 30g (黄) さ と う 40 (緑) し ょ う が 50 (黄) さ と う 15 料 理 酒 0.4 こ い く ち し ょ う ゆ 1 う す く ち し ょ う ゆ 1 (赤) 鶏 肉 25 (赤) ひ き 肉 20 (緑) に ん じ ん 10 (緑) し ょ う が 0.5 (黄) さ ら だ 油 0.8 (黄) さ み と り う ん 0.9 料 理 酒 0.5 う す く ち し ょ う ゆ 1.8 (黄) 片 く り 粉 2 け ず り ぶ し 2	
料	② (緑) に ん じ ん 5 (緑) ほ う れ ん 草 20 (緑) 切 干 大 根 4 (黄) す り ご ま 2 (黄) 三 温 糖 0.8 う す く ち し ょ う ゆ 2.8 け ず り ぶ し 1.4 ③ (赤) じゃこ(ミニ) 1袋 (5g)	② (赤) し ら す ぼ し 2 (緑) ほ う れ ん 草 60 (黄) サ ラ ダ 油 0.8 (黄) い り ご ま 2 み り ん 1.1 料 理 酒 0.5 こ い く ち し ょ う ゆ 1.4	② (緑) に ん じ ん 10 (緑) コ ー ン 10 (赤) 三 豆 油 10 (赤) 三 豆 油 3 こ い く ち し ょ う ゆ 0.4 塩 0.18 こ し ょ う 0.01 う す く ち し ょ う ゆ 1.8	② (赤) し ら す ぼ し 2 (緑) ほ う れ ん 草 60 (黄) サ ラ ダ 油 0.8 (黄) い り ご ま 2 み り ん 1.1 料 理 酒 0.5 こ い く ち し ょ う ゆ 1.4	

行事献立 和(なごみ)献立 S スチームコンベクションオープンを使った献立……④なま節のしょうが煮 ⑦五目煮豆

## 令和8年度の小学校給食実施期間

京都市の小学校給食は下表の期間で実施します。  
授業日の日程により、各学校で給食実施日が異なります。

期 間	日 程	回数
4月～ 7月	4月15日(水)～ 7月22日(水)	66回
9月～12月	8月26日(水)～12月24日(木)	81回
1月～ 3月	1月 7日(木)～ 3月19日(金)	49回
特別給食実施日 (義務教育学校のみ)	4月14日(火)	1回

特別給食実施日は\*のマークでお知らせします。  
各学校の予定をご確認ください。

## 献立表の見方

### 1 献立番号

京都市の学校給食は、月ごとに全市同一の献立を決め、市内を「北・中京・下京・東山・南」「右京・西京(花背小中含む)」「上京・左京・山科」「伏見」の4つの支部に分けて実施しています。そのため、それぞれの献立に番号をつけて支部別に実施日を決めています。日付の前に書かれている数字がこの番号です。この献立表は該当する支部毎に配付されます。

### 2 食品の分量

食品の分量は、中学年(3・4年)の児童が食べる量で記載しています。低学年(1・2年)、高学年(5・6年)の児童が食べる量は、中学年を基準に20%程度の差をつけて実施しています。

### 3 栄養の三色分け

それぞれの献立に使われる食品を栄養素が体の中で果たす役割によって、赤(体をつくる)・黄(熱や力のもとになる)・緑(体の調子を整える)の三

色に分けています。バランスのとれた食生活をあくる「めやす」とするための分類方法の一つです。ご家庭でも、三色の食品を組み合わせ、栄養のバランスがとれた食事作りの参考としてください。

### 4 その他

その月の行事献立は、地産地消(知産知消)献立には、セルフ給食の献立は、スチームコンベクションオープンを使った献立は、のマークでお知らせします。

あかずの内容の欄で食品をいくつかくっていることがあります。これは、下味をつける、ルーを作る、別炊きにする、揚げる等の調理作業を行う場合を表しています。

その他にも給食に関する話題や調理法も掲載しますので参考にしてください。なお、給食物資については、一部変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

〔防犯標語〕 詐欺電話 騙されないぞ 強い意志 羽束師小学校 6年 敷田 凜

〔環境標語〕 家族とね 話してみよう エコのこと 明親小学校 5年 兒玉 彩里

行事献立 和(なごみ)献立 S スチームコンベクションオープンを使った献立……④なま節のしょうが煮 ⑦五目煮豆

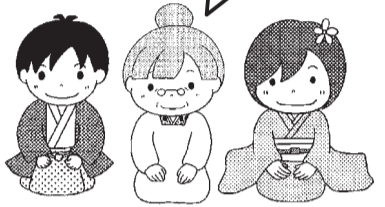
月日(曜)	⑦ 4月27日(月)	② 4月28日(火)	⑩ 4月30日(木)	⑤ 5月1日(金)
献立名	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① 豚肉のしょうがいため ② 五目煮 ③ すまし汁	(黄) 味つけコッペパン (赤) 牛乳 ① ジャがいもクリームシチュー ② ソテー	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① 親子煮 ② ひじきの煮つけ	(黄) ごはん (赤) 牛乳 ① バッファローチキン ② 野菜のスープ煮 ③ りんごゼリー
材	① (赤) 豚肉 50g (赤) しょうが 0.8 (赤) しょうゆ 1.1 (赤) しょうゆ 1 (赤) たまねぎ 10 (赤) まんじろ 5 (赤) サラダ油 0.5 (赤) サラダ油(炒め用) 0.9 (赤) こいくちしょうゆ 2.1	① (赤) 鶏肉 25g (赤) ジャがいも 60 (赤) たまねぎ 40 (赤) にんじん 15 (赤) サラダ油(炒め用) 1 (赤) サラダ油(ルー用) 1 (赤) パター 2.5 (赤) 小麦粉 4 (赤) 脱脂粉乳 5 (赤) チーズ(小角) 5 こしょう 0.02	① (赤) 鶏肉 25g (赤) 鶏卵 55 (赤) たまねぎ 45 (赤) にんじん 10 (赤) さとう 0.4 うすくちしょうゆ 5.3 けずりぶし 0.3	① (赤) 鶏肉 55g (赤) しょうゆ 1 (赤) しょうゆ 0.01 (赤) ガリックパウダー 0.05 (赤) オールスパイス 0.01 (赤) 米粉 3 (赤) 片くり粉 7 (赤) 揚げ油(揚げ用) 3 (赤) さとう 0.7 (赤) 一味唐辛子 0.005 (赤) トマトケチャップ 6 (赤) ウスターソース 2.5 (赤) 米酢 1.5
料	② (赤) ちくわん 8 (赤) 大にんじん 8 (赤) こ切にんじん 1 (赤) 三温糖 0.9 (赤) こいくちしょうゆ 2	② (赤) にんじん 10 (赤) キャベツ 42 (赤) サラダ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.6	② (赤) 油あげ 12 (赤) にんじん 10 (赤) ひじき 4 (赤) サラダ油 0.5 (赤) 三温糖 0.8 (赤) みりん 2 こいくちしょうゆ 3.6 けずりぶし 1	② (赤) ミックスビーンズ 20 (赤) ジャがいも 20 (赤) たまねぎ 20 (赤) にんじん 10 (赤) キンパネ 35 (赤) チキンスープ 10 塩 0.6 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 2.5 クレープ 0.01
	③ (赤) とろろ 30 (赤) 細ねぎ 2 (赤) しんじょう 0.8 (赤) うすくちしょうゆ 0.4 けずりぶし 2.3 だし昆布 0.9	③ (赤) にんじん 10 (赤) キャベツ 42 (赤) サラダ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.6	③ (赤) 油あげ 12 (赤) にんじん 10 (赤) ひじき 4 (赤) サラダ油 0.5 (赤) 三温糖 0.8 (赤) みりん 2 こいくちしょうゆ 3.6 けずりぶし 1	③ (赤) りんごゼリー 1個(30g)

京都市教育委員会のホームページから、今月のレシピ(2つ)を見ることが出来ます。

京都市 和食推進の日 検索



ご入学・ご進級  
おめでとう  
ございます

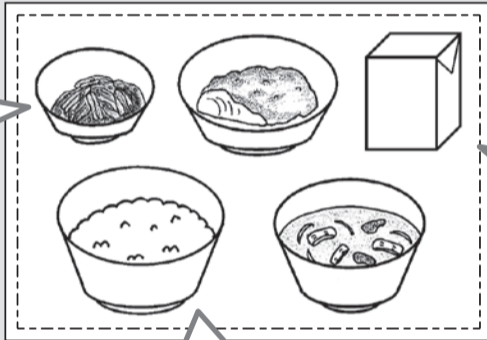


## 京都市小学校給食の献立内容について

### おかず

- 味覚を育てるためにいろいろな食品や旬の食べ物を使っています。
- 塩分の取りすぎを防ぐため、また食べ物そのものの味を味わえるよう、うす味を心がけています。
- 京の伝統食を伝える献立や行事食、京野菜を使った献立なども取り入れるようにしています。
- 成長期に必要な栄養のバランスがとれた食事内容で、安心安全な給食を実施するため、手作りを基本にしています。
- 食材は生産過程がはっきりわかるものを使用できるよう、地域の産物や国内産の調達を心がけています。

月に1回「和食推進の日」を設け、その日は牛乳を提供せず(夏場の6~9月分は、牛乳を提供します。)、より和食の特徴や良さを伝える「和(なごみ)献立」を実施しています。【京都市 和食推進の日】で検索してみてください。



セルフまぜごはんもあります  
「ちらしずし(具)」などは、自分でごはんを具をまぜ合わせます。

### ～ごはん～

- ごはん……………京都府産米
- 麦ごはん……………米粒状の大麦を25%混ぜたもの
- 玄米ごはん……………国内産玄米を20%混ぜたもの
- 胚芽米ごはん……………国内産胚芽米を40%混ぜたもの
- 減量ごはん……………米が通常より20g少ない、麺料理と組み合わせるごはん
- 炊きこみごはん……………学校の回転釜で米と具と一緒に炊いたもの  
(「炊きこみ五目ごはん」「カレーピラフ」など)

### 牛乳

成長発育期の児童に必要なカルシウムが効果的に摂取できるように、給食での飲用がすすめられています。乳牛から搾った生乳(原乳)をそのまま殺菌・均質化した普通牛乳を使用しています。



### 主食



### ～パン～

- コッペパン……………国内産小麦100%使用
- 全粒粉パン……………京都府産全粒粉30%、国産小麦粉70%
- 味つけコッペパン……………砂糖が多めの味つけ
- ミルクコッペパン……………加糖練乳入り
- バターうすまきパン……………コンパウンドマーガリン入り
- 黒糖コッペパン……………砂糖に代えて黒砂糖使用
- 小型コッペパン……………麺料理と組み合わせる小さいパン

京都府産小麦を20%使用

セルフサンドもあります  
「ツナサンド(フレンチ味)(具)」などは、自分でパンに具をはさみます。



## 学校給食献立表 [家庭配布用] におけるアレルギーの原因物質を含む食品の表示について

原材料の表示が義務付けられている9品目のうち、給食では使用しない「そば」を除いた8品目に、給食でよく使用する「大豆」を加えて「卵、大豆、牛乳、小麦、落花生、えび、かに、くろみ、カシューナッツ」の9品目を原材料とする食品について献立表に「○」「×」で「使用」「不使用」の表示をしています。毎月、アレルギーの原因物質を含む食品に関して献立表に載せていきますが、「通年使用分」として以下の食品をあげますので、毎月の献立表と合わせて参考にさせていただきますようお願いいたします。

### アレルギーの原因物質を含む食品一覧(通年使用分)

食品名	アレルギーの原因物質							
	鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに	くろみ
小麦粉製品								
パン	×	×	○	○	×	×	×	×
バターうすまきパン	×	○	○	○	×	×	×	×
生うどん・干うどん・スパゲティ・マカロニ・パン粉	×	×	×	○	×	×	×	×
大豆製品								
とうふ・焼とうふ・厚あげ・油あげ・おから・おからパウダー・豆乳・ゆば・納豆・みそ・いり豆・黒大豆・打ち豆・蒸しひきわり大豆	×	○	×	×	×	×	×	×
乳製品								
脱脂粉乳・ヨーグルト・チーズ・バター	×	×	○	×	×	×	×	×
調味料類								
オイスターソース	×	○	×	○	×	×	×	×
しょうゆ	×	○	×	○	×	×	×	×
マヨネーズソース	○	○	×	○	×	×	×	×

\*たらこ、ししゃも、わかさぎ、きびなご、はたはた、にしん、小あじ、しらすほし、すほし(カタクチイワシ)等については、魚卵が含まれる可能性があります。  
\*魚の切身や加工品(まぐろ油漬やさば水煮など)については、加工時に洗浄されていますが、魚卵を含む可能性が全くなくなるわけではありません。  
\*魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のタンパク質が極めて微量ながら検出される可能性があります。  
\*揚げ物の献立の油については、油(揚げ用)と表記します。油は、1回で捨てずに何回か使用するため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。  
\*生うどんは「そば」「卵」「大豆」、干うどんは「そば」「やまいも」のコンタミネーションがあります。  
\*ベーキングパウダーは「そば」「卵」「乳」「小麦」「オレンジ」「もち」「やまいも」「りんご」のコンタミネーションがあります。  
\*ごはん、麦ごはん、玄米ごはん、胚芽米ごはん、減量ごはんは同過程で製造されています。  
\*原材料やコンタミネーションについては、「京都市小学校給食用物質(パン・ごはん・加工品)原材料一覧表」に掲載していますので、必要な方は学校にお尋ねください。

### 4月分アレルギーの原因物質を含む食品の表示について

日	献立名	食品名	アレルギーの原因物質							
			鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに	くろみ
5/1	⑤ 野菜のスープ煮	ミックスビーンズ	×	○	×	×	×	×	×	×
4/20	⑩ 高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐(角切)	×	○	×	×	×	×	×	×

～1年生の保護者の皆様～

## 楽しい学校給食

ご入学、おめでとうございます。

お子たちは、新しい出会いに胸ときめかせて、毎日、登校されていることでしょうか。

お子たちがこれから始まる学校給食を楽しみにしておられるだけでなく、保護者の皆様も学校給食に関心と期待を寄せていただいていることと存じます。また保護者の皆様の中には、「うちの子は苦手な食べ物があるのだけれど大丈夫だろうか。」「他の子たちと同じように食べ終わるだろうか。」など心配されている方もおられるのではないのでしょうか。給食も国語や算数と同じように、それぞれのペースで少しずついろいろな「食べる力」をつけていく時間と考えています。

今はいつでもどこでも食べ物が手に入り、豊かな食生活を送ることが出来ます。しかし、一方では「食」に関わる様々な問題が起こっています。子どもの頃から、「食」の役割や食べることの楽しさを知り、望ましい食習慣を身につけることが大切です。学校給食では、成長期の子どもたちが健康な体に育っていくために、必要な栄養をバランスよくとれるように考えています。また、京都の伝統的なおかずや行事にまつわる献立、季節を感じる旬の食材を使用し、和食献立の充実にも努めながら、いろいろな国の料理も味わえるようにするなど、多様な献立を提供しています。さらに、学校生活を一緒に過ごしているクラスの友だちや先生と「楽しく会食する」ことは子どもたちの心の成長を促します。給食時間は、みんなで同じ時間に同じものを食べ、子ども同士や子どもたちと教職員との心がふれあう団らん場となり、子どもたちの食への関心・意欲が高められます。

今年度も子どもたちにとって、よりよい給食となりますように、保護者の皆様のお一層のご協力とご理解をお願い申し上げます。