

4月 中学校給食予定献立表

2026年度


町田忠生小山エリア中学校給食センター

※給食実施日は各学校によって異なるため、学校が発行している行事予定を必ずご確認ください。

日 (曜)	飲料	献立名	栄養量		
			1食分 (kcal)	蛋白質 (g)	塩分 (g)
春のお花見献立					
9 (木)	牛乳	桜咲くごはん ミナミカゴカマスの西京焼き ひじきとツナの和え物 京風おすまし	721	30.0	3.7
イースター(復活祭)献立					
10 (金)	牛乳	菊ごはん 彩りたまご焼き からし和え 豆乳みそ汁	766	31.0	3.8
13 (月)	牛乳	バターライス えび入り 春色ソースかけ シャキシャキポテトサラダ 柑橘(カラ・マンダリン)	774	21.5	2.6
14 (火)	牛乳	ごはん 八宝菜 青のりポテト ミニトマト	837	25.4	2.4
15 (水)	牛乳	ジャージャー麺 もち入り青梗菜のたまごスープ ゼリー入りフルーツヨーグルト	767	30.0	4.2
16 (木)	牛乳	ゆかりごはん さばの照り焼き キャベツともやしのごまみそ和え 沢煮碗	732	29.8	3.5
17 (金)	牛乳	豚すき丼 じゃがいもとコーンの甘辛だれ 野菜のレモン和え	754	22.5	2.5
20 (月)	牛乳	ピビンバ トック入り町田産キムチスープ 柑橘(美生柑)	738	22.4	3.5

日 (曜)	飲料	献立名	栄養量		
			1食分 (kcal)	蛋白質 (g)	塩分 (g)
21 (火)	牛乳	ごはん じゃがいものそぼろ煮 いかの香味焼き 野菜と油揚げのごま酢和え	740	29.1	3.0
22 (水)	牛乳	黒ごまきなこ トースト ポークピーンズ フレンチサラダ ~新玉ドレッシング~	878	33.9	3.5
23 (木)	牛乳	ごはん 蒸し鶏のピリ辛ソースかけ パンサンデー 中華風コーンスープ	740	28.6	3.2
24 (金)	牛乳	チキン カレーライス 手作り福神漬 柑橘(清見オレンジ)	755	21.5	2.7
27 (月)	牛乳	とうもろこし入り 菜めし ますの竜田揚げ 梅肉和え かきたま汁	789	32.7	3.6
28 (火)	牛乳	きび入りごはん 豆腐のフリソース煮 焼きししゃも わかめ入り中華サラダ	726	33.4	3.4
30 (木)	牛乳	ライス セサミバーグ ガーリックバターポテト 春キャベツスープ	816	30.2	3.1

《今月使用する地場農産物》
白菜キムチ




※食材の入荷状況等により、献立を変更する場合があります。
※献立の詳細や給食で使用する調味料加工品については「まちだ子育てサイト」に掲載しております。
2ページ目の二次元コードからアクセスの上ご確認ください。

チーム まちただ 2026 始動! ~チームワークの良さの先に「おいしい給食」~

《チームまちただスローガン》

- ま** まわりを気遣い、互いに助け合い
- ち** ちからを合わせ、最高の味を創ります
- た** たゆまぬ探求心で、美味しさを磨きます
- だ** だれもが笑顔になる、そんな給食を届けます



本センターでは、限られた時間内に約4,200食という大量の食事を、安全かつ衛生的に調理しなければなりません。この過酷な現場で『おいしい給食』を実現するためには、栄養士、調理員、配送員など現場で働くスタッフ全員の連携が必要不可欠です。

「まちただ」を合言葉に、一人ひとりのスタッフが「我が子に食べさせる食事」という意識を持ち、チーム一丸となって仕事に励んでいます！

裏面で本センターで働くスタッフを紹介します→

安全・安心を支える まちただセンターのスタッフたち

事業者事務室



栄養士

施設責任者

調理責任者

調理責任者の寺田です。
私たちの自慢は、チームワークの良さです。どうすればもっと美味しく、手際よく作れるかを日頃からスタッフ同士で活発に意見を交わしています。
これからも愉快的仲間たちと共に、生徒のみなさんから「町田の給食は美味しい!」「また食べたい!」と喜んでもらえるよう、真心込めて調理に励みます。

調理員さん



私たちは毎日、皆さんの「ごちそうさま!」という声や、空っぽになって戻ってくる食缶を見ることを何よりの励みにしています。皆さんが美味しそうに食べる姿を思い浮かべながら、一品一品に愛情を込めて作っています。これからも安全で美味しい給食を届けられるようスタッフ一同、心を込めて調理していきます。

配達員さん



調理員の方々が真心を込めて作った給食を温かいまま、そして安全・確実にお届けすることが私たちの使命です。安全運転はもちろんのこと、衛生管理にも細心の注意を払いながら、毎日責任を持って配送しています。

市事務室(栄養士)



個性豊かな栄養士たちが毎日知恵を出し合い、心も体も満足できるより魅力的な給食づくりに励んでいます。町田産の新鮮な食材や季節の味覚を活かしたバラエティ豊かな献立を通じ、生徒の皆さんに「食の楽しさ」を伝えていきたいと考えています。
「今日の給食、最高だった!」という笑顔のために、今年度も安全・安心で **こころ** のこもった給食を全力でお届けします。

今年度より、新たに1名の栄養士が仲間入りし、4人体制となります。

写真はスタッフの一部ですが、このほかにも調理パートさんや洗浄パートさん、学校の配膳員さんなど一人ひとりが大切な役割を担い、心を込めてバトンをつなぐように給食を作っています。

今年度も愉快的仲間たちと力を合わせ、 町田の給食の魅力を発信していきます!

※献立の詳細や給食で使用する調味料加工品については「まちだ子育てサイト」に掲載しております。
下記のリンクまたは右の二次元コードからアクセスの上ご確認ください。

<https://kosodate-machida.tokyo.jp/soshiki/5/4/chuugakkou-kyuushoku/juniorhighschool-menu.html>

