



2026年

4月

Nisshin
日進市立学校給食センター

小学校版

旬の食べもの

新じゃがいも

春キャベツ

新玉ねぎ

たけのこ

みつば

アスパラガス

月

火

水

木

金

15日



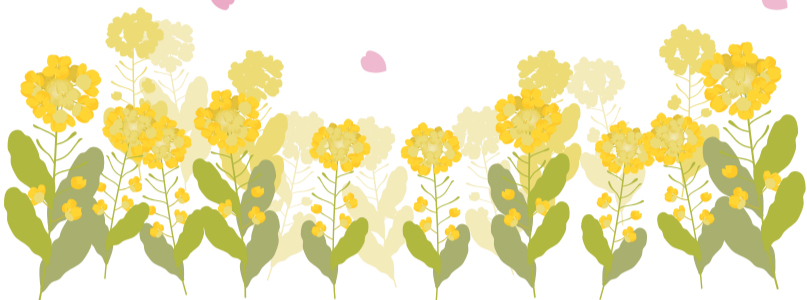
16日



17日



応募献立
食育の日



20日

世界の料理(インド)

21日



22日

小学校1年生 給食開始



23日

入学・進級お祝い



24日

ニッシー給食の日



27日

28日

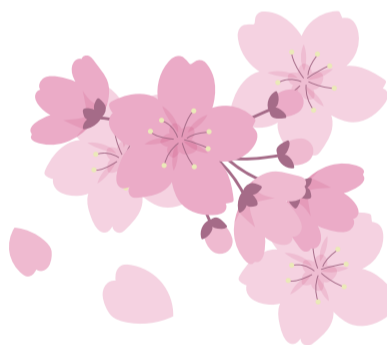
八十八夜



29日



30日



令和8年度の給食がスタートしました。今年度も、栄養たっぷり、おいしい給食を毎日提供していきますので、給食を楽しみに、学校に来てくださいね。今年度の給食のテーマは、「世界の料理を味わおう!」です。世界には、おいしい料理がたくさんあります。いろいろな国の料理を給食で体験しましょう。

4月の給食は、ス・ゴ・イ!

- 15日 豆腐とわかめのすまし汁
- 16日 あじフライの変わりソースかけ
- 17日 フーヨーハイ
- 20日 ハンバーグのトマトソースかけ
- 21日 かきたま汁
- 22日 米粉のカレーライス、米粉のチキンナゲット

- 23日 沢煮わん、鶏肉の照り焼き、ツナのレモンサラダ
- 24日 麻婆豆腐、春巻
- 27日 肉じゃが、いわしの生姜煮
- 28日 キャベツ入りつくね
- 30日 ソフトめん(米粉のミートソースかけ)

めん・パンの日!

- 17日 揚げめん(さらうどん)
- 20日 サンドイッチバンズパン
- 30日 ソフトめん(米粉のミートソースかけ)

※週の初めは人気メニュー!

●にっしん給食のこだわり その①

「お米」は、日進市の特産です。給食で提供するご飯は、すべて、地元の農家さんが一生懸命に育ててくれた「あいちのかおり」というお米を使っています。



●応募献立(17日)

「さらうどん(前田 景さん(西小))」です。パリパリの揚げめんに野菜たっぷりのあんをかけた長崎のご当地グルメです。

●世界の料理(20日)※インド料理

「5種の豆サラダ」は、ひよこ豆など数種類の豆をスパイスで和えた、インド料理の前菜です。たんぱく質や食物繊維が豊富です。

●入学・進級お祝い(23日)

古代米赤飯、お祝いデザート「古代米赤飯」で使用するもち米は、日進市特産こはるもちです。日進市農業委員の皆さんが、給食のために特別に用意してくれました。お祝いデザートは、「さくらゼリー」。

