

令和7年4月分

学校給食献立表

4/10木～4/30水

★は茶わんの日、◆は新献立のある日です

実施日	献立名	食 品 名	実施日	献立名	食 品 名
4/10木	バーカーパン 牛乳 コンソメスープ ハンバーグ ボイルキャベツ	【バーカーパン 【とり肉、たまねぎ、にんじん、パセリ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【ハンバーグ、油、ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース、三温糖、洋がらし、(水) 【キャベツ	4/22火	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ 鶏肉のからあげ	【コッペパン 【ベーコン、たまねぎ、にんじん、コーン、パセリ、油、牛乳、ポタージュスープ、ポーンストック、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【とり肉、とり肉、土しょうが、しょうゆ濃、酒、塩、でんぶん、油
4/14月	コーンピラフ 牛乳 野菜スープ ポークチャップ	【米、コーン、にんじん、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水) 【とり肉、キャベツ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、セロリー、パセリ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【ぶた肉、たまねぎ、油、ケチャップ、ウスターソース、酒、砂糖、塩、こしょう	4/23水	ごはん 牛乳 マーボーどうふ あまずあえ	【米 【ぶたひき肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、土しょうが、油、ポーンストック、赤だしみそ、しょうゆ濃、三温糖、酒、とうがらし、ごま油、でんぶん、(水) 【ツナ、きゅうり、干しわかめ、酢、砂糖、しょうゆ濃、みりん
4/15火 ★ はし	ごはん 牛乳 とりすき わかさぎのからあげ	【米 【とり肉、糸こんにゃく、はくさい、たまねぎ、にんじん、しろねぎ、ふ、油、しょうゆ濃、三温糖 【わかさぎ、塩、こしょう、でんぶん、油	4/24木 ★ はし	豆ごはん 牛乳 かやくうどん あえもの	【米、えんどう豆、酒、塩、(水) 【うどん、とり肉、かまぼこ、うすあげ、にんじん、ねぎ、干ししいたけ、干しわかめ、 しょうゆ淡、みりん、けずりぶし、(水) 【ちくわ、チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しょうゆ濃、みりん
4/16水 ◆	ごはん 牛乳 チーズリゾット風 ドレッシングあえ	【米 【ベーコン、たまねぎ、アスパラガス、にんにく、油、牛乳、粉チーズ、ポーンストック、 塩、こしょう、(水) 【いか、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ濃、砂糖、サラダ油	4/25金 はし	ミニパン 牛乳 ビーフンソテー ちくわのチーズフライ	【ミニパン 【ビーフン、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、ポーンストック、 しょうゆ淡、ごま油、塩、こしょう 【ちくわ、小麦粉、(水)、粉チーズ、パン粉、油
4/17木 ★ はし	筍ごはん 牛乳 わかたけ吸物 さばの塩焼き	【米、とり肉、たけのこ、ぬか、にんじん、干ししいたけ、しょうゆ淡、酒、みりん、油、塩、 だしこんぶ、(水) 【とうふ、たけのこ、にんじん、みつば、干しわかめ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶ し、(水) 【さば、塩、油	4/28月 ★ はし	ごはん 牛乳 すまし汁 豚肉のしょうが焼き	【米 【とうふ、かまぼこ、はくさい、えのきだけ、にんじん、ねぎ、しょうゆ淡、みりん、塩、け ずりぶし、だしこんぶ、(水) 【ぶた肉、たまねぎ、土しょうが、しょうゆ濃、酒、砂糖、油、でんぶん、(水)
4/18金	こくとうパン 牛乳 ポークビーンズ 切干大根のサラダ	【こくとうパン 【ぶた肉、だいず、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、トマトピューレ、 チリソース、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、塩、こしょう、でんぶん、(水) 【ツナ、きりほしだいこん、きゅうり、にんじん、白ごま、酢、しょうゆ濃、砂糖、サラダ油、 こしょう	4/30水	げんまいごはん 牛乳 カレー フレンチサラダ	【米、げんまい 【ぶた肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、にんにく、土しょうが、油、ポーンストック、 小麦粉、マーガリン、純カレー粉、チャツネ、しょうゆ濃、ケチャップ、ウスターソース、 塩、三温糖、こしょう、ペイリーフ、(水) 【キャベツ、きゅうり、にんじん、セロリー、酢、サラダ油、砂糖、しょうゆ濃、塩、こしよ う
4/21月 ★ はし	ごはん 牛乳 みぞ汁 おこのみ焼き	【米 【とうふ、うすあげ、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、ねぎ、みそ、けずりぶし、(水) 【ぶた肉、いか、にんじん、塩、こしょう、キャベツ、ねぎ、小麦粉、ながいも、はなかつ お、塩、(水)、油、とんかつソース、ウスターソース			●パンは、個包装にされたものが提供されます。持ち帰りは出来ません。 ●毎月の給食だよりや献立表は、教育委員会のホームページからもご覧いただけます。 ●給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出ることもありますので、食べたことがない食品がある場合、 ご家庭で事前に食べてみるようにしてください。 ●魚には骨がありますので、気を付けてよくかんで食べましょう。 ●都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ねがいます。

児童1人1回あたり
平均栄養量

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g
学年 1・2年	497	21.5	17.6	323	71	2.1	2.4	166	0.38	0.49	16	1.8
学年 3・4年	572	24.5	19.6	342	81	2.3	2.8	187	0.45	0.53	20	2.2
学年 5・6年	647	27.5	21.6	361	92	2.6	3.1	208	0.52	0.57	23	2.5