

令和8年4月分

4/13月～4/30木

実施日	献立名	食品名	実施日	献立名	食品名
4/13月 はし	ごはん 牛乳 みそ汁 厚揚げのあんかけ	【米】 【ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉】 【あつあげ、土しよが、しよゆ濃、酒、三温糖、塩、でんぶん、けずりぶし、〈水〉】	4/22水	こくとうパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のからあげ	【こくとうパン】 【ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、トマト水煮、にんじん、にんにく、パセリ、油、ポークスープ、とりがらスープ、ケチャップ、しよゆ濃、砂糖、塩、こしよ、ベイリーフ、〈水〉】 【とり肉、土しよが、しよゆ濃、酒、塩、でんぶん、油】
4/14火 はし	ごはん 牛乳 肉じゃが 焼きししゃも	【米】 【ぶた肉、糸こんにやく、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、しよゆ濃、しよゆ淡、三温糖、けずりぶし、〈水〉】 【ししゃも、油】	4/23木	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 あえもの	【米】 【ぶたひき肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、土しよが、油、ポークスープ、赤だしみそ、しよゆ濃、三温糖、酒、とうがらし、ごま油、でんぶん、〈水〉】 【ちくわ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、しよゆ濃、みりん】
4/15水	コッペパン 牛乳 ビーフソテー カントリーポテト	【コッペパン】 【ビーフ、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、ポークスープ、しよゆ淡、ごま油、塩、こしよ】 【じゃがいも、油、塩、こしよ】	4/24金	メキシカンライス 牛乳 レタスのスープ てり焼きハンバーグ	【米、げんまい、ぶたひき肉、たまねぎ、トマト水煮、にんじん、ピーマン、コーン、油、とりがらスープ、酒、塩、こしよ、〈水〉】 【ぶた肉、でんぶん、レタス、にんじん、干しいたけ、ポークスープ、とりがらスープ、しよゆ淡、塩、こしよ、〈水〉】 【ハンバーグ、油、しよゆ濃、砂糖、みりん、でんぶん、〈水〉】
4/16木	コーンピラフ 牛乳 白菜スープ ポークビーンズ	【米、コーン、にんじん、油、とりがらスープ、しよゆ淡、塩、こしよ、〈水〉】 【とり肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、とりがらスープ、しよゆ淡、しよゆ濃、塩、こしよ、でんぶん、〈水〉】 【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、こしよ、でんぶん、〈水〉】	4/27月 はし	ごはん 牛乳 みそ汁 豚肉のしよが焼き	【米】 【とうふ、うすあげ、はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉】 【ぶた肉、たまねぎ、土しよが、しよゆ濃、酒、砂糖、油、でんぶん、〈水〉】
4/17金 はし	筍ごはん 牛乳 わかたけ吸物 ほきフライ(小麦)	【米、とり肉、たけのこ、めか、にんじん、干しいたけ、しよゆ淡、酒、みりん、油、塩、だしこんぶ、〈水〉】 【ぶた肉、とうふ、たけのこ、にんじん、みつば、干しわかめ、しよゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、〈水〉】 【ほき、塩、こしよ、小麦粉、〈水〉、パン粉、油】	4/28火 はし	ごはん 牛乳 ベーコンと野菜の煮物 さばの香味焼き	【米】 【ぶた肉、ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、しよゆ濃、しよゆ淡、三温糖、みりん、〈水〉】 【さば、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しよゆ濃、酒、砂糖、油】
4/20月 はし	豆ごはん 牛乳 カレーうどん(小麦) あまずあえ	【米、えんどう豆、酒、塩、〈水〉】 【うどん、ぶた肉、うすあげ、たまねぎ、にんじん、しろねぎ、油、カレールー、しよゆ濃、純カレー粉、けずりぶし、〈水〉】 【ツナ、きゆうり、干しわかめ、酢、砂糖、しよゆ濃、みりん】	4/30木 はし	ごはん 牛乳 中華スープ チンジャオロウスー	【米】 【ぶた肉、はるさめ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、ポークスープ、とりがらスープ、しよゆ淡、塩、こしよ、〈水〉】 【ぶた肉、たけのこ、ピーマン、にんじん、土しよが、にんにく、油、しよゆ濃、三温糖、酒、でんぶん、〈水〉】
4/21火 はし	ごはん 牛乳 どさんこ汁 ごもく煮 そくせきづけ みたらしだんご(小麦)	【米】 【とり肉、うすあげ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、コーン、干しわかめ、みそ、けずりぶし、〈水〉】 【だいず、ぶた肉、ちくわ、にんじん、しよゆ濃、しよゆ淡、三温糖、けずりぶし、〈水〉】 【キャベツ、きゆうり、しよゆ濃、塩】 【みたらしだんご】	<ul style="list-style-type: none"> ●パン・飲用牛乳を除き、卵・乳・小麦を使用する献立は、献立名に使用がわかるよう記載します。加工品については、物資納入業者から提出されたアレルギー情報に基づき、記載します。(醤油・みそ・酢を除く) ●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。 ●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、ご了承がいたします。 		

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	食物繊維 g	食塩 g
学年1・2年	522	22.3	19.8	314	74	2.2	2.6	172	0.4	0.47	16	4	1.7
学年3・4年	600	25.3	22.1	330	84	2.5	2.9	194	0.48	0.5	20	5	2
学年5・6年	679	28.5	24.5	348	96	2.8	3.3	218	0.55	0.54	23	5.9	2.4