

令和6年4月分

学校給食献立表

4/10 水 ~ 4/30 火

★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 水	パーカーパン 牛乳 コンソメスープ ハンバーグ ポイルキャベツ	【パーカーパン 【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、塩、こしょう、ベイリーフ、〈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	4/19 金 ★ 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、干しいたけ、しょうゆ、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、みりん、塩、けずりぶし、〈水〉 【さば、塩、油
4/11 木 ★ はし	ひじきごはん 牛乳 みそ汁 小松菜のあんかけ	【米、めひじき、うすあげ、にんじん、しょうゆ濃、酒、みりん、塩、けずりぶし、〈水〉 【とり肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉 【ぶた肉、こまつな、しめじ、油、しょうゆ濃、みりん、酒、ごま油、でんぶん、けずりぶし、〈水〉	4/22 月	コッペパン 牛乳 ポターージュ 鶏肉のからあげ	【コッペパン 【ベーコン、たまねぎ、にんじん、パセリ、油、牛乳、ポターージュストック、ポーンストック、塩、こしょう、ベイリーフ、〈水〉 【とり肉、とり肉、土しょうが、しょうゆ濃、酒、塩、でんぶん、油
4/12 金 ★ はし	ごはん 牛乳 焼豚スープ ほきフライ そくせきづけ	【米 【やきぶた、はるさめ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ濃、塩、こしょう、〈水〉 【ほき、塩、こしょう、小麦粉、〈水〉、パン粉、油、とんかつソース、ケチャップ 【きゅうり、しょうゆ濃、塩	4/23 火 ★ はし	わかめごはん 牛乳 レタスのスープ おこのみ焼き	【米、干しわかめ、塩、白ごま、〈水〉 【とり肉、でんぶん、レタス、にんじん、干しいたけ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ濃、塩、こしょう、〈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、塩、けずりぶし、〈水〉、油、とんかつソース、ウスターソース
4/15 月 4 ◆	ごはん 牛乳 野菜スープ ガパオライス	【米 【ベーコン、キャベツ、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、しょうゆ濃、塩、こしょう、ベイリーフ、〈水〉 【とりひき肉、たまねぎ、ピーマン、こまつな、にんじん、にんにく、油、しょうゆ濃、砂糖、ウスターソース、とりがらスープ、トウバンジャン、ごま油	4/24 水 ★ はし	ごはん 牛乳 とりすき 焼きししゃも	【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 【ししゃも、油
4/16 火 ★ はし	ごはん 牛乳 とうふチゲ ナムル	【米 【ぶた肉、とうふ、キャベツ、はくさいキムチ、ニラ、にんじん、油、ポーンストック、赤だしみそ、しょうゆ濃、しょうゆ濃、塩、こしょう、トウバンジャン、〈水〉 【ふともやし、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ濃、ごま油、塩	4/25 木 ★ はし	ごはん 牛乳 わかめのスープ 豚ニラ炒め	【米 【とうふ、はくさい、にんじん、干しわかめ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ濃、塩、〈水〉 【ぶた肉、エリンギ、ニラ、土しょうが、にんにく、油、しょうゆ濃、みそ、酒、砂糖、塩、とうがらし
4/17 水 ★ はし	ごはん 牛乳 豚汁 ひじきの炒め煮 そくせきづけ	【米 【ぶた肉、つきこんにゃく、さつまいも、たまねぎ、ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、〈水〉 【牛肉、うすあげ、めひじき、にんじん、油、しょうゆ濃、三温糖、みりん、けずりぶし、〈水〉 【キャベツ、きゅうり、しょうゆ濃、塩	4/26 金 ★ はし	豆ごはん 牛乳 かやくうどん おひたし	【米、えんどう豆、酒、塩、〈水〉 【うどん、かまぼこ、うすあげ、にんじん、ねぎ、干しいたけ、干しわかめ、しょうゆ濃、みりん、けずりぶし、〈水〉 【はくさい、チンゲンサイ、しょうゆ濃、みりん、けずりぶし、〈水〉
4/18 木	ミニココアパン 牛乳 中華風ごも煮 あまずあえ	【ミニココアパン 【ぶた肉、だいた、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、さやいんげん、干しいたけ、油、ポーンストック、しょうゆ濃、しょうゆ濃、三温糖、塩、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	4/30 火	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、ベイリーフ、〈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、こしょう

- 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、ご了承をお願いします。



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	481	21.8	16.9	313	77	2.1	2.4	186	0.35	0.49	17	3.3	2.1
学年 3・4年	550	24.7	18.6	329	89	2.4	2.8	211	0.4	0.52	21	4.1	2.5
学年 5・6年	622	27.8	20.5	348	101	2.7	3.1	238	0.47	0.56	25	4.9	3

◎ 都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承をお願いします。