

令和8年4月分

中学校給食献立表 (Aブロック)

さつき学園

実施日	献立名	食品名	実施日	献立名	食品名
4/13 月	ごはん 牛乳 豚肉ときのこの炒め物 厚揚げのあんかけ みそ汁	【米】 【ぶた肉、酒、キャベツ、エリンギ、しめじ、にんじん、油、しょうゆ濃、塩、ごま油、でんぶん、(水)】 【あつあげ、土しょうが、しょうゆ濃、酒、三温糖、塩、でんぶん、けずりぶし、(水)】 【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)】	4/22 水	ごはん 牛乳 鶏肉のからあげ フレンチサラダ ミネストローネ	【ごはんパン】 【ぶた肉、土しょうが、しょうゆ濃、酒、塩、でんぶん、油】 【キャベツ、きゅうり、干しわかめ、土しょうが、酢、サラダ油、しょうゆ濃、砂糖、塩、こしょう】 【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、しょうゆ濃、砂糖、塩、こしょう、ベイリーフ、(水)】
4/14 火	ごはん 牛乳 焼きししゃも 肉じゃが すまし汁	【米】 【ししゃも、油】 【ぶた肉、糸こんにゃく、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、けずりぶし、(水)】 【とり肉、かまぼこ、はくさい、にんじん、干しわかめ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、(水)】	4/23 木	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 和え物 中華スープ	【米】 【ぶたひき肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、土しょうが、油、ポークスープ、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)】 【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】 【はるさめ、はくさい、にんじん、干ししいたけ、ポークスープ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水)】
4/15 水	コッペパン 牛乳 ビーフソテー カントリーポテト コンソメスープ	【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、しょうゆ淡、ごま油、塩、こしょう】 【じゃがいも、油、塩、こしょう】 【ベーコン、たまねぎ、にんじん、パセリ、ポークスープ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ベイリーフ、(水)】	4/24 金	メキシカンライス 牛乳 ママーバーガー 切干大根のサラダ レタスのスープ	【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、こしょう、(水)】 【ハンバーグ、油、しょうゆ濃、砂糖、みりん、でんぶん、(水)】 【きりぼしだいこん、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ濃、サラダ油、砂糖、塩】 【ぶた肉、でんぶん、レタス、にんじん、干ししいたけ、ポークスープ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水)】
4/16 木	コーンピラフ 牛乳 あじのカレー ポークビーンズ 白菜スープ	【米、コーン、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水)】 【あじ、塩、こしょう、米粉、純カレー粉、油】 【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)】 【とり肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、とりがらスープ、しょうゆ淡、しょうゆ濃、塩、こしょう、でんぶん、(水)】	4/27 月	ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き キャベツの甘酢和え みそ汁	【米】 【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)】 【ツナ、キャベツ、にんじん、酢、砂糖、しょうゆ濃、みりん】 【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)】
4/17 金	筍ごはん 牛乳 ほきフライ 和え物 わかたけ吸物	【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)】 【ほき、塩、こしょう、小麦粉、(水)、パン粉、油】 【ちくわ、キャベツ、きゅうり、にんじん、しょうゆ濃、みりん】 【ぶた肉、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)】	4/28 火	ごはん 牛乳 さばの香味焼き ベーコンと野菜の煮物 すまし汁	【米】 【さば、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しょうゆ濃、酒、砂糖、油】 【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、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、みりん、(水)】 【とうふ、えのきたけ、にんじん、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、(水)】
4/20 月	豆ごはん 牛乳 カレーうどん 甘酢和え	【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、カレールウ、しょうゆ濃、純カレー粉、けずりぶし、(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 木	ごはん 牛乳 チンジャオロウスー 焼きぎょうざ 中華スープ	【米】 【ぶた肉、たけのこ、ピーマン、にんじん、土しょうが、にんにく、油、しょうゆ濃、三温糖、酒、でんぶん、(水)】 【米粉ぎょうざ、油】 【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、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水)】
4/21 火	ごはん 牛乳 五目煮 キャベツの和え物 どきんど汁 みたらし団子	【米】 【だいず、ぶた肉、ちくわ、にんじん、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、けずりぶし、(水)】 【キャベツ、きゅうり、にんじん、はなかつお、しょうゆ濃、みりん】 【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)】 【みたらしだんご】			

生徒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
中学生	777	32.3	26.5	371	109	3.2	3.8	244	0.61	0.58	30	6.2	2.9

※栄養量は、すべて喫食した場合の1か月の平均値を示しています。

※都合により献立を変更する場合がございますので、ご了承願います。

※食品のアレルゲンについてご質問がございましたら、守口市教育委員会事務局 教育部 保健給食課 までお問い合わせください。