

令和7年



4月の予定献立表

食品群	体内でのほたらしき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をこどえる

学校給食の栄養基準量		C=13種 -	P=2カク質	F=脂質
	小学校	650kcal	21.1~32.5g	14.4~21.7g
	中学校	830kcal	27~41.5g	18.4~27.7g

今年度もよろしくお祈りします

4月10日から令和7年度の学校給食がスタートします！
今年度も安全・安心・おいしい・楽しい給食づくりのため、栄養士、調理員とともに頑張っていきますので、保護者の皆様のご理解とご協力をよろしくお祈り致します！*



☆天気・船便・学校行事・その他材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。



こ ん だ て	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)
あ か き	春休み		始業式・入学式	おいおいフルーツポンチ みそそばうどん げんまいごはん すましじる	はなはなサラダ むぎごはん チキンカレー
み ど り				豆腐、豚ひき肉、大豆、白みそ、ひじき、かつお節、牛乳、油あげ でん粉、もち、砂糖、玄米、こめ、油、3色ゼリー 大根、玉ねぎ、にら、人参、長ねぎ、小松菜、あお豆、パイン、みかん	生クリーム、牛乳、鶏肉 じゃがいも、こまドレッシング、カレールウ、バター、小麦粉、むぎ、こめ、油 玉ねぎ、人参、にんにく、ブロッコリー、カリフラワー、コーン、あお豆
こ ん だ て	14(月) あまなつ やさいチャンプルー もちきびごはん イナムドウチ	15(火) ほうれんそうオムレツ トマトソース スパゲティめん コンソメスープ	16(水) 使い捨て食器 はるまき むぎごはん マーボーどん	17(木) 住民検診のため 給食おやすみ	18(金) りんご おやこどん むぎごはん わかたけじる
あ か き	豆腐、カステラかまぼこ、甘ロしろみそ、かつお節、牛乳、ツナ、三枚肉 もちきび、こめ、油	ベーコン、かつお節、鶏肉、牛乳、鶏肉、たまご じゃがいも、砂糖、バター、油、スパゲティ(小麦)、でん粉	豆腐、豚ひき肉、レバー、赤みそ、はるさめ、牛乳 でん粉、こま油、砂糖、油、むぎ、こめ、小麦粉	鶏肉、わかめ、かつお節、卵、牛乳、かまぼこ、ちくわ 砂糖、むぎ、こめ、油	
み ど り	キャベツ、玉ねぎ、人参、しめじ、にんにく、しいたけ、こんにゃく、あまなつ	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト、にんにく、ブロッコリー、マッシュルーム、ほうれんそう	大根、玉ねぎ、人参、長ねぎ、きくらげ、にんにく、たけのこ、しいたけ、キャベツ、生姜	玉ねぎ、人参、葉ねぎ、りんご、えのき、たけのこ、小松菜、しいたけ	
こ ん だ て	21(月) ウサチー クファージュシー デークニンブシー	22(火) ヨーグルト ごもくたまごやき むぎごはん さかなじる	23(水) じゃがいも ほうれんそうのソテー あげパン クリームスープ	24(木) 4月生まれ パースデーランチ さばのしおやき げんまいごはん にくじゃが	25(金) オレンジ ヌンクグラー もちきびごはん もずくスープ
あ か き	豆腐、チキアキ、赤みそ、白みそ、ひじき、わかめ、かつお節、牛乳、豚肉、油あげ でん粉、砂糖、白ごま、こめ、油	豆腐、麦みそ、ひじき、かつお節、卵、牛乳、鶏ひき肉、赤魚、ヨーグルト 砂糖、むぎ、こめ、油	生クリーム、牛乳、脱脂粉乳、鶏肉、きなこ、ウインナー じゃがいも、砂糖、油、バター、小麦粉、黒糖	豚肉、かつお節、牛乳、さば じゃがいも、砂糖、玄米、こめ、油	もずく、チキアキ、豚肉、鶏肉、かつお節、卵、牛乳、油あげ 砂糖、白ごま、もちきび、こめ、油
み ど り	きゅうり、大根、人参、もやし、小松菜、しいたけ、こんにゃく	人参、長ねぎ、小松菜、しいたけ	玉ねぎ、人参、白菜、にんにく、パセリ、ほうれんそう、コーン	糸こんにゃく、玉ねぎ、人参、にんにく、綿さや、あお豆	
こ ん だ て	28(月) ハマグチクムイ リーフ釣り	29(火) 昭和の白	30(水) フルーツヨーグルト ドライカレー ナン やさいスープ	4月の給食目標 ★給食や食事の決まりを守ろう！ ★朝ごはんの大切さについて知ろう！	
あ か き		鶏肉、ヨーグルト、かつお節、牛乳、合挽ミンチ じゃがいも、バター、油、砂糖、小麦粉、オリーブ油			
み ど り		玉ねぎ、人参、ピーマン、しめじ、トマト、にんにく、パセリ、フルーツクテル、ブロッコリー、コーン、黄桃、洋梨、パイン、チェリー、ぶどう			