

令和7年度 4月予定献立表

18日は「ゆりはまうまいデー」



今月の地産地消 (食材・加工品)

こめ・ぎゅうにゅう・しいたけ・ウインナー・キャベツ・たけのこ
チンゲンサイ・にんじん・ブロッコリー・ベーコン・みそ・ハム
とりにく・あつあげ・こまつな・だいず・ねぎ・トマトビュレ
なしソース・とうふ・ぶたにく・あぶらあげ

日	曜日	主 食	牛 乳	主 菜	副 菜	おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーのもとになる	
						たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質
						魚・肉・たまご 豆・豆製品	牛乳・乳製品・水 菜・海藻	野菜・くだもの・きのこ		米・パン・めん・ いも・さとう	油・バター
15	火	ごはん	牛乳	とりにく 鶏肉の照り焼き	さっぱり和え わかめスープ お祝いゼリー	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう わかめ	パプリカ にんじん	しょうが にんにく キャベツ きゅうり たまねぎ もやし コーン しろねぎ	こめ さとう はるさめ ゼリー	ごまあぶら
16	水	ごはん	牛乳	ポークビーンズ	ポテトサラダ 大根のみそ汁	ぶたにく だいず あつあげ みそ	ぎゅうにゅう	トマトみずに にんじん こまつな	にんにく たまねぎ えだまめ コーン だいこん しろねぎ	こめ さとう でんぶん じゃがいも	マヨネーズ
17	木	ごはん	牛乳	ますの香草焼き 高野豆腐の詰め煮	おひたし	ます ちくわ こうやどうふ とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ しいたけ しろねぎ	こめ さとう でんぶん	オリーブあぶら
18	金	ごはん	牛乳	焼きハム 地産地消カレー	湯梨浜野菜のはりはり漬け	ハム とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん トマトビュレ	キャベツ たくあん しょうが にんにく たまねぎ なしビュレ	こめ じゃがいも さとう	
21	月	ごはん	牛乳	スタミナ納豆	ハムサラダ 湯梨浜みそ汁	とりにく なつとう ハム あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	ねぎ パプリカ にんじん こまつな	にんにく しょうが きゅうり もやし たまねぎ しろねぎ	こめ さとう じゃがいも	ごまあぶら あぶら
22	火	ごはん	牛乳	からあげ	ひじきの炒り煮 キャベツのみそ汁	とりにく だいず あつあげ みそ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん	しょうが にんにく えだまめ ごんにやく ごぼう たまねぎ キャベツ しろねぎ	こめ でんぶん さとう	あぶら
23	水	ごはん	牛乳	いわしの生姜煮 肉じゃが	塩こんぶの和え物	いわし ぶたにく	ぎゅうにゅう こんぶ	ブロッコリー にんじん いんげん	キャベツ たまねぎ ごんにやく	こめ じゃがいも さとう	ごまあぶら あぶら
24	木	ごはん	牛乳	ジャージャン豆腐	春雨サラダ もすくスープ ひとくちゼリー	ぶたにく あつあげ とりにく	ぎゅうにゅう もすく	チンゲンサイ パプリカ にんじん こまつな	たまねぎ しょうが もやし きゅうり しろねぎ	こめ さとう でんぶん はるさめ ゼリー	ごまあぶら
28	月	わかめごはん	牛乳	ジャーマンポテト	大豆のごま和え 中華スープ	ウインナー だいず ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	パセリ にんじん こまつな	たまねぎ にんにく キャベツ コーン しいたけ もやし しろねぎ	こめ じゃがいも	あぶら ごま ドレッシング
30	水	ごはん	牛乳	さわらのかば焼き キムチスープ	炒めビーフン	さわら ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	しょうが キャベツ たまねぎ もやし はくさいキムチ しろねぎ	こめ でんぶん さとう ビーフン	あぶら ごまあぶら

※都合により献立や食品を変更する場合があります。

給食が始まります

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期にあるみなさんの健やかな成長を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につける教材としての役割があります。ぜひご家庭でも、給食の話題に触れてみてください。

