



4月 学校給食献立表 A



令和8年度

東広島学校給食センター

日(曜)	8(水)		9(木)		10(金)		13(月)		14(火)		15(水)		16(木)		17(金)	
献立	牛乳 ハヤシライス (ごはん) (ハヤシライスのルウ) 竹ちゃんサラダ		牛乳 バターパン ミートボールと野菜のスープ煮 フレンチサラダ		牛乳 ごはん 鰯の照り焼き 昆布炒め 豆腐のすまし汁		牛乳 ごはん 豚肉のしょうが炒め 豆腐と春雨のスープ		牛乳 ごはん がんす ひじきの炒り煮 鶏団子汁		牛乳 ごはん マーボ一豆腐 中華あえ		牛乳 コッペパン クラムチャウダー 春色ソテー		牛乳 わかめごはん 鶏肉のからあげ 赤じそあえ ABCスープ お祝いデザート	
食材名	一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)	
エネ	651 kcal		572 kcal		549 kcal		588 kcal		619 kcal		610 kcal		548 kcal		629 kcal	
塩分	2.2 g		2.6 g		2.0 g		1.6 g		2.5 g		1.9 g		2.3 g		1.5 g	
日(曜)	20(月)		21(火)		22(水)		23(木)		24(金)		27(月)		28(火)		30(木)	
献立	牛乳 ごはん 親子煮 ごまじゃこ炒め		牛乳 ごはん チャブチェ ナムル		牛乳 ごはん 黒鯛の香芳だれかけ 酢の物 ゆめまる汁		牛乳 コッペパン ポークビーンズ ツナサラダ		牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 パンパンジー		牛乳 チキンカレーライス (ごはん) (チキンカレーライスのルウ) アスパラガスのサラダ		牛乳 ごはん かつおフライ 添え野菜 若竹汁 かしわもち		牛乳 コッペパン オムレツのケチャップソース カラフルソテー 白いんげん豆のスープ煮	
食材名	一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)	
エネ	600 kcal		568 kcal		635 kcal		570 kcal		603 kcal		626 kcal		620 kcal		570 kcal	
塩分	1.5 g		1.3 g		2.0 g		2.3 g		1.6 g		2.2 g		1.6 g		2.9 g	
					食育の日				広島県の郷土料理				行事食: こどもの日		入学・進級祝い献立	

○: 赤のなかまの食べ物 (主に体をつくる)

△: 緑のなかまの食べ物 (主に体の調子を整える)

□: 黄のなかまの食べ物 (主にエネルギーのもとになる)

※一人分量と栄養価は4年生の量を基準に算出しています。