



4月 学校給食献立表

令和8年度発行
東広島北部学校給食センター

B献立 (小学校)

日(曜)	8(水)		9(木)		10(金)		13(月)		14(火)		15(水)		16(木)		17(金)	
献立	牛乳 ごはん チキンカレー ツナサラダ		牛乳 コッペパン 野菜とパスタのスープ煮 アスパラガスのサラダ		牛乳 ごはん さわらのみそだれかけ 昆布あえ すまし汁 チーズ		牛乳 ごはん ホイコーロー 春雨あえ		牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ		牛乳 わかめごはん 鶏肉のから揚げ レモンあえ 米粉めん汁 お祝いデザート		牛乳 リッチパン クラムチャウダー 春色サラダ		牛乳 古代米ごはん米 黒鯛の香芳だれかけ 春キャベツとわかめの酢の物 ゆめまる汁	
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ おろしにんにく △ 料理酒 じゃがいも □ たまねぎ △ にんじん △ グリーンピース △ カレーウ △ トマトケチャップ ウスターソース こしょう 水 ツナ油漬け きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう		牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ ベーコン ○ 料理酒 カットスパゲッティ □ にんじん △ じゃがいも □ たまねぎ △ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水 にんじん △ アスパラガス △ キャベツ △ とうもろこし △ なたね油 △ 三温糖 □ 塩 こしょう 酢		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 さわら ○ なたね油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ 中みそ ○ 料理酒 △ みりん風調味料 △ 水 △ じゃがいもでん粉 □ キャベツ △ にんじん △ 塩昆布 ○ 鶏肉 ○ 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ えのきたけ △ ねぎ △ だし昆布 △ 混合削り節 △ こいくちしょうゆ □ うすくちしょうゆ □ みりん風調味料 □ 料理酒 □ 塩 □ 水 □ チーズ ○		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 △ おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン □ テンメンジャン △ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ 茎にんにく △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ みりん風調味料 □ 赤みそ ○ ごま油 □ じゃがいもでん粉 □ チキンハム ○ はるさめ □ もやし △ きゅうり △ にんじん △ 白ごま □ 三温糖 □ 酢 □ こいくちしょうゆ □ なたね油 □		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 △ たまねぎ △ じゃがいも □ にんじん △ 板こんにゃく △ さやいんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 □ 大豆(ゆで) ○ こまつな △ もやし △ にんじん △ 和え物用花かつお □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 △ たまねぎ △ じゃがいも □ にんじん △ 板こんにゃく □ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ レモン果汁 △ 三温糖 □ 塩 かまぼこ赤 ○ 米粉めん □ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ ねぎ △ だし昆布 △ 混合削り節 □ こいくちしょうゆ △ うすくちしょうゆ △ 料理酒 □ 塩 □ 水 □ お祝いゼリー □		牛乳 ○ リッチパン □ 鶏肉 ○ あさり ○ 料理酒 △ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ 三温糖 □ 料理酒 △ みりん風調味料 △ こいくちしょうゆ □ 白ごま □ 水 ○ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 △ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ 山菜ミックス △ ねぎ △ だし煮干し ○ 中みそ ○ 水		牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 黒鯛でんぷん付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ 料理酒 △ みりん風調味料 △ こいくちしょうゆ □ 白ごま □ 水 ○ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 △ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ 山菜ミックス △ ねぎ △ だし煮干し ○ 中みそ ○ 水	
エネルギー 相当量	602 kcal	2.3 g	594 kcal	2.0 g	610 kcal	2.3 g	576 kcal	1.6 g	606 kcal	1.3 g	605 kcal	1.9 g	587 kcal	2.4 g	643 kcal	1.9 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 ハヤシチュー 竹ちゃんサラダ		牛乳 ごはん がんす しそひじきあえ 鶏団子汁		牛乳 ごはん 豚肉のごまみそ炒め 中華あえ		牛乳 コッペパン オムレツのチャップリンスかけ きぬさやのサラダ 白いんげん豆のスープ煮		牛乳 ごはん 豚肉とじゃがいものうま煮 ごま酢あえ		牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 バンバンジー		牛乳 ごはん かつおフライ 青じそあえ 若竹汁 かしわもち		牛乳 コッペパン チキンピーンズ コールスローサラダ	
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 △ おろしにんにく △ たまねぎ △ にんじん △ こまつな △ マッシュルーム △ グリーンピース △ ハヤシウ △ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース 三温糖 □ こしょう 水 チキンハム ○ にんじん △ きゅうり △ じゃがいも □ だけのこ △ ノイグ マネー △ 酢 □ 三温糖 □ 塩 こしょう		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 がんす ○ 揚げ油 □ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ しそひじきの佃煮 ○ うすくちしょうゆ △ 鶏つくね ○ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ごぼう △ ねぎ △ だし昆布 △ 混合削り節 △ こいくちしょうゆ △ うすくちしょうゆ △ 料理酒 □ 塩 □ 水 □		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 △ おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ 絹揚げ △ キャベツ △ チンゲンサイ △ みりん風調味料 △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ 赤みそ ○ 白ごま □ 白すりごま □ カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 三温糖 □ うすくちしょうゆ △ ごま油 □		牛乳 ○ コッペパン □ オムレツ ○ なたね油 □ トマトケチャップ □ 三温糖 □ ウスターソース 水 キャベツ △ にんじん △ きぬさや △ なたね油 □ 塩 □ こしょう □ 酢 □ 三温糖 □ 鶏肉 ○ 料理酒 △ 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ こいくちしょうゆ △ 塩 △ こしょう △ 水		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 △ じゃがいも □ にんじん △ たまねぎ △ さつま揚げ ○ 絹揚げ ○ たまねぎ △ にんじん △ だけのこ △ グリーンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 □ もやし △ ちりめん ○ きゅうり △ にんじん △ 酢 □ 三温糖 □ うすくちしょうゆ △ 白ごま □		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 △ おろしにんにく △ おろししょうが △ 絹揚げ ○ たまねぎ △ にんじん △ だけのこ ○ チンゲンサイ △ 丸鶏使用がらスープ △ こいくちしょうゆ △ えのきたけ △ ねぎ △ みりん風調味料 △ じゃがいもでん粉 □ 水 □ 鶏ささみ(チヨク) ○ もやし △ きゅうり △ にんじん △ 白すりごま □ 白ごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 酢 □ ごま油 □		牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 かつおフライ ○ 揚げ油 □ キャベツ △ 青じそ(乾) △ たまねぎ △ じゃがいも □ 木綿豆腐 ○ カットわかめ ○ だけのこ △ にんじん △ 丸鶏使用がらスープ △ たまねぎ △ えのきたけ △ 塩 △ だし昆布 △ 混合削り節 □ こいくちしょうゆ △ うすくちしょうゆ △ 塩 △ 料理酒 △ 水 □ かしわもち □		牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 料理酒 △ おろしにんにく △ 大豆(ゆで) ○ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ マッシュルーム △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトケチャップ △ にんじん △ ウスターソース △ 三温糖 □ 塩 △ こしょう △ 水 キャベツ △ にんじん △ きゅうり △ 料理酒 △ とうもろこし △ ノイグ マネー □ 酢 △ 塩 △ こしょう	
エネルギー 相当量	658 kcal	2.2 g	608 kcal	2.3 g	584 kcal	1.5 g	581 kcal	2.6 g	602 kcal	1.6 g	602 kcal	1.6 g	617 kcal	1.6 g	618 kcal	2.2 g

*物資の都合により、献立を変更することがあります。 *栄養価は4年生です。
 ※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品(赤) △：おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑) □：おもに体エネルギーのもとになる食品(黄) (こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類)