



4月 学校給食献立表

令和7年度発行
東広島北部学校給食センター

日(曜)		8(火)		9(水)		10(木)		11(金)		14(月)		15(火)		16(水)		17(木)		18(金)		21(月)				
献立		牛乳 ごはん チキンカレー ツナサラダ		牛乳 ごはん マーボー豆腐 中華あえ		牛乳 バターパン ミートボールのトマト煮 春色サラダ		牛乳 ごはん 鰯の香味だれかけ 昆布あえ じゃがいものみそ汁		牛乳 ごはん ホイコーロー もやしのナムル		牛乳 ごはん 豚じゃが ひじきの甘酢あえ		牛乳 わかめごはん 鶏肉のからあげ レモンあえ けんちん汁 お祝いデザート		牛乳 コッペパン クラムチャウダー アスパラガスのサラダ		牛乳 古代米ごはん 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		牛乳 ごはん 豚肉のごまみそ炒め はりはりづけ				
		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)		1人分量(g)				
献立の材料	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○	牛乳	206.00	○
	精白米	80.00	□	精白米	80.00	□	バターパン	55.00	□	精白米	80.00	□	精白米	80.00	□	精白米	70.00	□	コッペパン	55.00	□	精白米	80.00	□
	学校給食用強化米	0.24		学校給食用強化米	0.24					学校給食用強化米	0.24		学校給食用強化米	0.24		学校給食用強化米	2.00	□	黒米	2.40	□	学校給食用強化米	0.24	
	鶏肉	30.00	○	豚ひき肉	30.00	○	ミートボール	30.00	○	さわか	50.00	○	豚肉	35.00	○	鶏肉	50.00	○	あさり	15.00	○	鶏肉	25.00	○
	おろしにんにく	0.30	△	料理酒	0.80		たまねぎ	40.00	△	なたね油	0.50	□	おろしにんにく	0.30	△	料理酒	0.80		鶏肉	1.00		黒鯛でんぶん付き	55.00	○
	料理酒	0.80		おろしにんにく	0.25	△	じゃがいも	15.00	□	おろししょうが	0.20	△	じゃがいも	60.00	□	料理酒	1.50		じゃがいも	40.00	□	揚げ油	5.50	□
	じゃがいも	40.00	□	おろししょうが	0.25	△	キャベツ	40.00	△	三温糖	1.40	□	にんじん	15.00	△	塩	0.33		たまねぎ	30.00	△	おろししょうが	0.20	△
	たまねぎ	40.00	△	トウバンジャン	0.10		しめじ	8.00	△	料理酒	1.00		たまねぎ	35.00	△	こしょう	0.02		にんじん	15.00	△	三温糖	1.40	□
	にんじん	15.00	△	木綿豆腐	80.00	○	いんげん	6.00	△	みりん風調味料	1.00		さつま揚げ	10.00	○	ガーリックパウダー	0.04		マッシュルーム	6.00	△	料理酒	1.00	
	グリーンピース	4.00	△	にんじん	15.00	△	ダイストマト缶詰	20.00	△	こいくちしょうゆ	2.00		たまねぎ	40.00	△	でん粉	5.00	□	パセリ(乾)	0.03	△	みりん風調味料	1.40	
	カレールウ	14.00		たまねぎ	35.00	△	トマトケチャップ	7.00		ねぎ	3.00	△	キャベツ	50.00	△	糸こんにやく	20.00	△	揚げ油	5.00	□	有塩バター	2.00	□
	トマトケチャップ	3.00		干し椎茸	0.40	△	トマトピューレ	3.00		白すりごま	0.30	□	茎にんにく	8.00	△	グリーンピース	5.00	△	米粉	3.00	□	水	5.00	
	ウスターソース	2.00		たけのこ	15.00	△	ウスターソース	1.30		水	3.00		ピーマン	5.00	△	三温糖	2.00	□	キャベツ	30.00	△	調理用牛乳	25.00	○
	こしょう	0.02		ねぎ	4.00	△	丸鶏使用がらスープ	0.30		でん粉	0.15	□	三温糖	0.50	□	こいくちしょうゆ	5.50		にんじん	5.00	△	丸鶏使用がらスープ	0.60	
	水	80.00		三温糖	1.20	□	三温糖	1.00	□	キャベツ	30.00	△	赤みそ	7.00	○	みりん風調味料	1.20		レモン果汁	0.80	△	塩	0.20	
			みりん風調味料	1.60		塩	0.10		にんじん	5.00	△	テンメンジャン	2.00		水	20.00		こしょう	0.40	□	こしょう	0.01		
			こいくちしょうゆ	1.80		こしょう	0.02		塩昆布	1.00	○	みりん風調味料	1.40		ちりめん	1.50	○	塩	0.08		水	60.00		
			ツナ油漬け	8.00	○	赤みそ	5.00	○	水	30.00		水	0.02		干ひき	0.60	○	木綿豆腐	20.00	○	ツナ油漬け	10.00	○	
			きゅうり	15.00	△	中みそ	2.00	○	チキンハム	10.00	○	絹揚げ(ミニ)	20.00	○	にんじん	15.00	△	油揚げ	3.00	○	アスパラガス	10.00	△	
			キャベツ	25.00	△	でん粉	0.80	□	アスパラガス	15.00	△	たまねぎ	25.00	△	きゅうり	10.00	△	板こんにやく	10.00	△	アスパラガス	10.00	△	
			とうもろこし	5.00	△	水	25.00		春キャベツ	32.00	△	じゃがいも	25.00	□	もやし	35.00	△	にんじん	8.00	△	キャベツ	40.00	△	
			にんじん	5.00	△	もやし	38.00	△	とうもろこし	5.00	△	にんじん	8.00	△	にんじん	5.00	△	たまねぎ	20.00	△	にんじん	5.00	△	
			三温糖	0.50	□	にんじん	5.00	△	酢	2.50		えのきたけ	5.00	△	とうもろこし	5.00	△	ごぼう	7.00	△	とうもろこし	5.00	△	
			酢	2.50		こまつな	12.00	△	三温糖	0.80	□	こまつな	5.00	△	三温糖	0.50	□	こしょう	0.01		ねぎ	3.00	△	
			塩	0.20		とうもろこし	5.00	△	なたね油	1.20	□	中みそ	8.50	○	こしょう	0.01		なたね油	3.00	△	山菜ミックス	6.00	△	
			こしょう	0.01		ごま油	0.50	□	塩	0.25		だし煮干し	2.00		白ごま	1.00	□	こいくちしょうゆ	2.00		塩	0.15		
			なたね油	0.50	□	三温糖	1.20	□	こしょう	0.01		水	110.00		塩	0.80		うすくちしょうゆ	2.00		酢	2.50		
					こいくちしょうゆ	2.00						こしょう	0.01		塩	0.01		だし昆布	1.00		こしょう	0.01		
				塩	0.12						ごま油	0.60	□	混合削り節	2.00		水	130.00						
				白ごま	0.80	□																		
																		</						

日(曜)		22(火)		23(水)		24(木)		25(金)		28(月)		30(水)	
献立	牛乳 ごはん がんす しそひじきあえ 鶏団子汁		牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 パンパンジー		牛乳 コッペパン オムレツ ｽﾅｯﾌﾟ ﾍﾝﾄﾞﾙ ｵﾌ ｻﾗﾀﾞ 白いんげん豆のスープ煮		牛乳 ごはん ハヤシチュー 竹ちゃんサラダ		牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ		牛乳 ごはん かつおフライ 青じそあえ 若竹汁 かしわもち		
	1人分量(g) 206.00 ○		1人分量(g) 206.00 ○		1人分量(g) 206.00 ○		1人分量(g) 206.00 ○		1人分量(g) 206.00 ○		1人分量(g) 206.00 ○		
献立の材料	牛乳	80.00 □	精白米	80.00 □	コッペパン	55.00 □	精白米	80.00 □	精白米	80.00 □	精白米	70.00 □	
	学校給食用強化米	0.24	学校給食用強化米	0.24			学校給食用強化米	0.24	学校給食用強化米	0.24	学校給食用強化米	0.21	
	がんす	45.00 ○	豚肉	25.00 ○	オムレツ	50.00 ○	豚肉	35.00 ○	鶏肉	30.00 ○	かつおフライ	50.00 ○	
	揚げ油	4.50 □	料理酒	0.80	なたね油	0.50 □	料理酒	1.00	料理酒	1.00	揚げ油	5.00 □	
	にんじん	3.00 △	おろしにんにく	0.20 △	ｽﾅｯﾌﾟ ﾍﾞﾝﾄﾞﾙ	12.00 △	おろしにんにく	0.20 △	たまねぎ	40.00 △	キャベツ	35.00 △	
	キャベツ	24.00 △	おろししょうが	0.20 △	キャベツ	20.00 △	たまねぎ	60.00 △	じゃがいも	60.00 □	キャベツ	0.35	
	こまつな	8.00 △	絹揚げ	55.00 ○	にんじん	3.00 △	にんじん	12.00 △	にんじん	15.00 △	青じそ(乾)		
	しそひじきの佃煮	2.50 ○	たまねぎ	40.00 △	ﾌｨｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ	3.30 □	マッシュルーム	10.00 △	板こんにやく	20.00 △			
	うすくちしょうゆ	0.60	にんじん	20.00 △	酢	0.35	グリーンピース	4.00 △	いんげん	5.00 △	かまぼこ赤	5.00 ○	
			たけのこ	15.00 △	塩	0.80	ハヤシルウ	12.00 △	たまご	20.00 ○	木綿豆腐	20.00 ○	
			しいたけ	5.00 △	こしょう	0.01	トマトケチャップ	2.00	三温糖	1.35 □	カットわかめ	0.80 ○	
	鶏つくね	28.00 ○	チンゲンサイ	10.00 △			デミグラスソース	6.00	こいくちしょうゆ	5.50	たけのこ	15.00 △	
	にんじん	10.00 △	丸鶏使用がらスープ	0.60	鶏肉	15.00 ○	ウスターソース	1.50	みりん風調味料	1.50	にんじん	5.00 △	
	たまねぎ	20.00 △	こいくちしょうゆ	4.50	料理酒	0.40	三温糖	0.50 □	水	30.00	たまねぎ	20.00 △	
	じゃがいも	25.00 □	三温糖	0.50	白いんげんまめ(乾)	8.00 ○	こしょう	0.01			えのきたけ	6.00 △	
	ごぼう	8.00 △	みりん風調味料	1.00	にんじん	10.00 △	水	70.00	大豆(ゆで)	10.00 ○	ねぎ	3.00 △	
	ねぎ	3.00 △	でん粉	0.80 □	たまねぎ	30.00 △			こまつな	12.00 △	だし昆布	1.00	
	だし昆布	1.00	水	40.00	じゃがいも	40.00 □			キャベツ	35.00 △	混合削り節	2.00	
	混合削り節	2.00			しめじ	5.00 △	チキンハム	8.00 ○	にんじん	5.00 △	こいくちしょうゆ	1.50	
	こいくちしょうゆ	1.20	鶏ささみ(ﾌｧﾝｸ)	10.00 ○	ﾊﾞｾﾚﾘ(乾)	0.03 △	にんじん	5.00 △	和え物用花かつお	0.80 ○	うすくちしょうゆ	2.00	
うすくちしょうゆ	2.00	もやし	35.00 △	丸鶏使用がらスープ	0.60	きゅうり	10.00 △	三温糖	0.80 □	塩	0.20		
料理酒	1.00	きゅうり	10.00 △	うすくちしょうゆ	1.00	じゃがいも	25.00 □	こいくちしょうゆ	1.60	料理酒	1.00		
塩	0.20	にんじん	5.00 △	塩	0.30	たけのこ	12.00 △			水	120.00		
水	110.00	白すりごま	0.50 □	こしょう	0.01	ﾌｨｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ	6.00 □						
		白ごま	0.50 □	水	80.00	酢	1.00						
		三温糖	1.30 □			塩	0.10						
		こいくちしょうゆ	1.70			こしょう	0.01						
		酢	2.40										
		ごま油	0.80 □										
	郷土料理										こどもの日献立		
エネ	蛋白	602 kcal	21.1 g	602 kcal	25.6 g	574 kcal	24.4 g	634 kcal	23.1 g	608 kcal	24.2 g	626 kcal	24.4 g
脂質	食塩	17.5 g	2.3 g	18.3 g	1.6 g	21.4 g	3.2 g	21.0 g	2.2 g	17.3 g	1.3 g	15.8 g	1.8 g