



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

日(曜)	1(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)
献立	じゃがいものそぼろ煮 ごまあえ	ナポリタン カラフルサラダ	鮭のマヨネーズ焼き 蒸しブロッコリー コロコロスープ	鶏肉の甘辛煮 そえ野菜 けんちん汁	マーボー豆腐 もやし中華あえ	野菜とパスタのスープ煮 アスパラガスのサラダ	さわらのみそだれかけ 昆布あえ すまし汁 チーズ	ハヤシシチュー 竹ちゃんサラダ	親子煮 大豆のおかかあえ	鶏肉のから揚げ レモンあえ 米粉めん汁 お祝いデザート 【入園・進級お祝い献立】
献立の材料	一人分量 (g) 牛ひき肉 25.00 ○ 料理酒 0.64 じゃがいも 45.00 □ にんじん 12.00 △ たまねぎ 28.00 △ さつま揚げ 9.60 ○ 絹揚げ 16.00 ○ 糸こんにゃく 14.00 △ さやいんげん 4.00 △ 三温糖 1.60 □ こいくちしょうゆ 5.04 みりん風調味料 0.96 水 16.00 にんじん 6.40 △ こまつな 12.00 △ もやし 28.00 △ 白すりごま 0.48 □ 三温糖 0.64 □ こいくちしょうゆ 1.20	一人分量 (g) カットスパゲッティ 20.00 □ ウインナースライス 10.00 ○ 豚肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 たまねぎ 30.00 △ にんじん 8.00 △ ピーマン 4.80 △ 丸鶏使用がらスープ 0.20 こしょう 0.01 トマトケチャップ 15.00 ウスターソース 0.50 チキンハム 7.00 ○ にんじん 5.00 △ キャベツ 24.00 △ とうもろこし 6.40 △ 酢 2.00 三温糖 0.60 □ なたね油 0.40 □ 塩 0.12 こしょう 0.01	一人分量 (g) 鮭 40.00 ○ 塩 0.13 /ソエグ マヨネーズ 4.00 □ ブロッコリー 35.00 △ 塩 0.08 ベーコン 5.00 ○ 料理酒 0.80 じゃがいも 20.00 □ にんじん 8.00 △ たまねぎ 20.00 △ キャベツ 20.00 △ パセリ(乾) 0.02 △ 丸鶏使用がらスープ 0.40 こいくちしょうゆ 1.20 塩 0.24 こしょう 0.01 水 104.00	一人分量 (g) 鶏肉 45.00 ○ たまねぎ 13.00 △ 料理酒 0.80 三温糖 0.80 こいくちしょうゆ 2.00 みりん風調味料 1.60 じゃがいもでん粉 0.12 水 2.40 キャベツ 25.00 △ にんじん 5.00 △ こまつな 5.00 △ 酢 1.60 三温糖 0.40 □ うすくちしょうゆ 0.80 木綿豆腐 20.00 ○ だいこん 15.00 △ ごぼう 8.00 △ にんじん 6.40 △ 板こんにゃく 6.00 △ 干し椎茸 0.50 △ ねぎ 2.40 △ だし煮干し 1.60 こいくちしょうゆ 2.00 うすくちしょうゆ 1.50 塩 0.12 ごま油 0.40 □ 水 96.00	一人分量 (g) 豚ひき肉 26.00 ○ 料理酒 0.64 おろしにんにく 0.20 △ おろししょうが 0.20 △ 木綿豆腐 64.00 ○ にんじん 12.00 △ じゃがいも 24.00 □ たまねぎ 28.00 △ しめじ 6.40 △ パセリ(乾) 0.02 △ ねぎ 3.20 △ 丸鶏使用がらスープ 0.52 塩 0.28 みりん風調味料 1.28 こしょう 1.44 水 4.00 ○ 赤みそ 4.00 ○ 中みそ 1.60 ○ じゃがいもでん粉 0.64 □ 水 20.00 チキンハム 5.00 ○ もやし 28.00 △ にんじん 4.00 △ こまつな 9.60 △ とうもろこし 4.00 △ ごま油 0.40 □ 三温糖 0.96 □ 塩 0.06	一人分量 (g) 鶏肉 20.00 ○ ベーコン 8.00 ○ 料理酒 0.64 カットスパゲッティ 14.40 □ にんじん 12.00 △ じゃがいも 24.00 □ たまねぎ 32.00 △ しめじ 6.40 △ パセリ(乾) 0.02 △ 丸鶏使用がらスープ 0.52 塩 0.28 みりん風調味料 1.28 こしょう 1.44 水 48.00 にんじん 4.00 △ アスパラガス 12.00 △ キャベツ 28.00 △ とうもろこし 4.00 △ なたね油 0.64 □ 三温糖 0.64 □ 塩 0.12 こしょう 0.01 酢 2.00 にんじん 4.00 △ アスパラガス 12.00 △ キャベツ 28.00 △ とうもろこし 4.00 △ なたね油 0.64 □ 三温糖 0.64 □ 塩 0.12 こしょう 0.01 酢 2.00 鶏肉 8.00 △ 木綿豆腐 16.00 ○ たまねぎ 8.00 △ にんじん 4.80 △ えのきたけ 4.00 △ ねぎ 2.40 △ だし昆布 0.80 混合削り節 0.80 こいくちしょうゆ 1.60 うすくちしょうゆ 2.00 みりん風調味料 0.16 料理酒 0.80 塩 0.16 水 104.00 チーズ 15.00 ○	一人分量 (g) 牛肉 15.00 ○ 豚肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 たまねぎ 48.00 △ にんじん 9.60 △ 板こんにゃく 16.00 △ さやいんげん 4.00 △ たまご 16.00 ○ 三温糖 1.44 □ にんじん 5.00 △ こいくちしょうゆ 4.40 みりん風調味料 0.80 水 24.00 大豆(ゆで) 8.00 ○ こまつな 9.60 △ もやし 26.40 △ にんじん 4.00 △ 和え物用花かつお 0.48 ○ 三温糖 0.64 □ こいくちしょうゆ 1.28 だし昆布 0.80 混合削り節 0.80 こいくちしょうゆ 1.20 うすくちしょうゆ 1.44 料理酒 0.80 塩 0.24 水 96.00 お祝いゼリー 40.00 □	一人分量 (g) 鶏肉 24.00 ○ 料理酒 0.80 たまねぎ 32.00 △ こしょう 0.01 ガーリックパウダー 0.03 じゃがいもでん粉 4.00 □ 揚げ油 4.00 □ さやいんげん 4.00 △ たまご 16.00 ○ キャベツ 30.00 △ にんじん 5.00 △ レモン果汁 0.64 △ 三温糖 0.32 □ 塩 0.06 かまぼこ赤 4.00 ○ 米粉めん 9.60 □ たまねぎ 20.00 △ にんじん 6.40 △ しめじ 4.80 △ ねぎ 2.40 △ だし昆布 0.80 混合削り節 0.80 こいくちしょうゆ 1.20 うすくちしょうゆ 1.44 料理酒 0.80 塩 0.24 水 96.00 お祝いゼリー 40.00 □	エネ 175 kcal 9.3 g 200 kcal 10.5 g 142 kcal 12.5 g 172 kcal 10.5 g 174 kcal 12.4 g 173 kcal 9.0 g 181 kcal 14.6 g 222 kcal 10.1 g 165 kcal 10.3 g 198 kcal 10.3 g	脂質 7.7 g 1.2 g 5.2 g 1.0 g 6.3 g 1.1 g 10.0 g 1.0 g 8.7 g 1.3 g 5.2 g 0.7 g 10.8 g 1.7 g 13.0 g 1.6 g 7.0 g 0.9 g 7.2 g 1.0 g
献立	クラムチャウダー 春色サラダ	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	ホイコーロー 春雨あえ	がんす しそひじきあえ 具だくさん汁	豚肉のごまみそ炒め 中華あえ	オムレツのキャベツソースかけ きぬさやのサラダ 白いんげん豆のスープ煮	豚肉とじゃがいものうま煮 ごま酢あえ	チキンカレー ツナサラダ	ポークチャップ 野菜スープ	かつおフライ 青じそあえ 若竹汁 こどもの日デザート 【こどもの日献立】
献立の材料	一人分量 (g) 鶏肉 30.00 ○ あさり 15.00 ○ 料理酒 0.80 たまねぎ 24.00 △ にんじん 12.00 △ じゃがいも 32.00 □ マッシュルーム 4.80 △ パセリ(乾) 0.02 △ 有塩バター 0.96 □ 米粉 2.40 □ 調理用牛乳 25.00 ○ 丸鶏使用がらスープ 0.48 塩 0.28 こしょう 0.01 水 43.00 にんじん 4.00 △ とうもろこし 4.00 △ キャベツ 28.00 △ アスパラガス 9.60 △ 酢 2.00 三温糖 0.64 □ 塩 0.16 こしょう 0.01 なたね油 0.64 □	一人分量 (g) 黒鯛でんぶん付き 40.00 ○ 揚げ油 4.00 □ おろししょうが 0.16 △ 三温糖 1.12 □ 料理酒 0.80 みりん風調味料 1.12 こいくちしょうゆ 1.44 白ごま 0.64 □ 水 4.00 カットわかめ 0.30 ○ キャベツ 30.00 △ にんじん 5.00 △ 三温糖 0.32 □ 赤みそ 1.36 酢 0.16 塩 0.08 油揚げ 2.80 ○ 木綿豆腐 16.00 ○ たまねぎ 16.00 △ にんじん 6.40 △ じゃがいも 16.00 □ 山菜ミックス 4.80 △ ねぎ 2.40 △ だし煮干し 1.60 中みそ 6.80 ○ 水 96.00	一人分量 (g) 豚肉 35.00 ○ 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.20 △ おろししょうが 0.20 △ テンメンジャン 1.60 にんじん 16.00 △ たまねぎ 32.00 △ キャベツ 44.00 △ 茎にんにく 6.40 △ ピーマン 5.60 △ 三温糖 0.24 ○ こいくちしょうゆ 0.72 たまねぎ 1.60 みりん風調味料 5.60 赤みそ 0.48 ごま油 0.48 じゃがいもでん粉 0.24 チキンハム 5.00 ○ はるさめ 3.20 □ もやし 16.00 △ きゅうり 8.00 △ 料理酒 0.80 塩 0.16 水 88.00	一人分量 (g) がんす 45.00 ○ 揚げ油 4.50 □ にんじん 5.00 △ キャベツ 20.00 △ こまつな 8.00 △ しそひじきの佃煮 2.00 ○ うすくちしょうゆ 0.48 ごぼう 6.40 △ ねぎ 2.40 △ だし昆布 0.80 混合削り節 0.80 こいくちしょうゆ 0.96 うすくちしょうゆ 1.60 塩 0.16 水 88.00	一人分量 (g) 豚肉 25.00 ○ 料理酒 0.64 おろししょうが 0.24 △ たまねぎ 32.00 △ 絹揚げ 30.00 ○ キャベツ 40.00 △ チンゲンサイ 9.60 △ みりん風調味料 1.20 三温糖 0.80 こいくちしょうゆ 1.20 赤みそ 4.40 ○ ごま油 0.40 □ 白すりごま 0.40 □ カツおわかめ 0.48 ○ きゅうり 12.00 △ もやし 28.00 △ にんじん 4.00 △ 酢 1.92 三温糖 0.80 □ たまねぎ 24.00 △ じゃがいも 32.00 □ しめじ 4.00 △ パセリ(乾) 0.02 △ 丸鶏使用がらスープ 0.48 こいくちしょうゆ 1.20 塩 0.16 こしょう 0.01 水 64.00	一人分量 (g) オムレツ 50.00 ○ なたね油 0.50 □ トマトケチャップ 4.80 ウスターソース 0.64 水 2.40 キャベツ 20.00 △ にんじん 4.00 △ きぬさや 10.00 △ なたね油 0.56 □ 塩 0.10 こしょう 0.01 酢 1.44 三温糖 0.40 □ もやし 28.00 △ ちりめん 1.20 ○ きゅうり 12.00 △ にんじん 6.40 △ 酢 1.92 三温糖 0.96 □ うすくちしょうゆ 1.60 白ごま 0.64 □ こしょう 0.01	一人分量 (g) 豚肉 24.00 ○ 料理酒 0.64 じゃがいも 48.00 □ にんじん 12.00 △ じゃがいも 32.00 □ たまねぎ 28.00 △ さつま揚げ 8.00 ○ 絹揚げ 20.00 ○ 糸こんにゃく 16.00 △ グリーンピース 3.20 △ カレールー 11.20 トマトケチャップ 2.40 ウスターソース 1.60 こしょう 0.01 水 64.00 ツナ油漬け 6.40 ○ きゅうり 12.00 △ キャベツ 20.00 △ とうもろこし 4.00 △ にんじん 4.00 △ じゃがいも 16.00 □ キャベツ 16.00 □ 水 96.00 ベーコン 6.40 ○ にんじん 6.40 △ たまねぎ 16.00 △ 塩 0.16 こしょう 0.01 丸鶏使用がらスープ 0.40 塩 0.20 こしょう 0.01 水 96.00	一人分量 (g) 鶏肉 30.00 ○ おろしにんにく 0.24 △ 料理酒 0.64 たまねぎ 44.00 △ にんじん 16.00 △ しめじ 8.00 △ ピーマン 6.40 △ 丸鶏使用がらスープ 0.36 トマトケチャップ 5.60 ウスターソース 0.80 三温糖 0.32 □ 塩 0.15 こしょう 0.01 ベーコン 6.40 ○ 料理酒 0.40 にんじん 6.40 △ たまねぎ 16.00 △ 塩 0.16 水 96.00 こどもの日デザート 40.00	エネ 170 kcal 8.8 g 188 kcal 11.2 g 157 kcal 10.7 g 191 kcal 9.6 g 151 kcal 10.0 g 193 kcal 9.6 g 159 kcal 10.5 g 171 kcal 9.8 g 154 kcal 10.9 g 208 kcal 10.6 g	脂質 8.2 g 1.0 g 8.8 g 1.2 g 5.7 g 1.2 g 9.4 g 1.6 g 6.9 g 1.2 g 8.0 g 1.3 g 5.1 g 1.2 g 7.1 g 1.7 g 6.6 g 1.1 g 7.3 g 1.3 g

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※○△□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）