



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)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)		
献立	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 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 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 入学・進級お祝い献立	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 食育の日	牛乳 ごはん ホイコーロー 春雨あえ		
献立の材料	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 △ えのきだけ △ 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 □ 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 △ たまねぎ △ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ にんじん △ マッシュルーム △ グリーンピース △ グリルピーズ △ ハヤシルフ △ 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 △ だしのこ △ ノイグ マネズ △ 酢 △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △	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 ○ 塩 △ こしょう △ カーリックパウダー □ じゃがいもでん粉 □ 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 △ マッシュルーム △ パセリ(乾) △ 有塩バター □ 米粉 △ 調理用牛乳 △ 丸鶏使用がらスープ △ 塩 △ こしょう △ 水 △ にんじん △ とうもろこし △ キャベツ △ アスパラガス △ 酢 △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ なたね油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 □ 黒鯛でんぶん付き ○ 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 △ 白こま △ 水 ○ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 △ 赤みそ △ ごま油 △ こいくちしょうゆ △ じゃがいもでん粉 △ ピーマン △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 三温糖 △ 塩 △ 水 ○ 油揚げ ○ 木綿豆腐 △ たまねぎ △ きゅうり △ 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 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ にんじん △ ピーマン △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ ベーコン ○ 料理酒 ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも △ キャベツ △ とうもろこし △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ ピーマン △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ ベーコン ○ 料理酒 ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも △ キャベツ △ とうもろこし △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ 鶏ささみ(炒) ○ もやし △ きゅうり △ にんじん △ 白すりこま △ 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) △ 木綿豆腐 ○ カットわかめ ○ だしのこ △ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ 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 △ 塩 △ 料理酒 △ 水 ○ かしわもち □
エネルギー 相当量	594 kcal 2.0 g	610 kcal 2.3 g	658 kcal 2.2 g	606 kcal 1.3 g	605 kcal 1.9 g	587 kcal 2.4 g	643 kcal 1.9 g	576 kcal 1.6 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 がんす しそひじきあえ 鶏団子汁 広島県の郷土料理	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 オムレツのケチャップソースかけ 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 チキンカレー ツナサラダ	牛乳 ごはん ポークチャップ 野菜スープ	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 こどもの日献立		
献立の材料	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 ○ 白こま ○ 白すりこま ○ カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ 酢 △ 三温糖 △ うすくちしょうゆ △ 塩 △ 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 △ 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 ○ 糸こんにゃく △ 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 △ 白こま □	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 △ しめじ △ 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 △ ツナ油漬け ○ きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △	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 △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ ピーマン △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ ベーコン ○ 料理酒 ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも △ キャベツ △ とうもろこし △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △	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 △ たまねぎ △ にんじん △ ピーマン △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ ベーコン ○ 料理酒 ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも △ キャベツ △ とうもろこし △ 三温糖 △ 塩 △ こしょう △ 鶏ささみ(炒) ○ もやし △ きゅうり △ にんじん △ 白すりこま △ 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) △ 木綿豆腐 ○ カットわかめ ○ だしのこ △ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ 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 △ 塩 △ 料理酒 △ 水 ○ かしわもち □		
エネルギー 相当量	608 kcal 2.3 g	584 kcal 1.5 g	581 kcal 2.6 g	602 kcal 1.6 g	602 kcal 2.3 g	590 kcal 1.5 g	602 kcal 1.6 g	617 kcal 1.6 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)