



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 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 △ カレールー △ 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 ○		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 △ 三温糖 △ 蓬にんにく △ 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 □ 水 □ チーズ ○		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 ○ キャベツ □ 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 □ たまご ○ キャベツ □ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ 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 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 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 □ 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 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 △ 白ごま □ 水 □ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 △ こいくちしょうゆ △ 塩 △ 油揚げ ○ 木綿豆腐 ○ 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 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 △ マッシュルーム △ グリーンピース △ ハヤシルー △ 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 △ こまつな ○ 縮揚げ △ 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 △ 縮揚げ △ 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 △ 縮揚げ △ たまねぎ △ にんじん △ だけのこ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ 丸鶏使用がらスープ △ こいくちしょうゆ △ えのきだけ △ ねぎ △ みりん風調味料 △ じゃがいもでん粉 □ 水 □ 鶏ささみ(チキ) ○ 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 □ 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 △ カットわかめ ○ だけのこ △ トマトケチャップ △ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ 塩 △ こしょう △ 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 □ キャベツ △ にんじん △ きゅうり △ 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、体内の動きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類)



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 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 △ カレールー △ 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 △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ 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 △ 板こんにゃく △ さやいんげん △ たまご ○ キャベツ ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 □ 大豆(ゆで) ○ ごまつな △ 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 △ こしょう △ ガーリックパウダー □ 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 △ 白ごま □ 水 カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ △ 塩 三温糖 □ こしょう △ にんじん △ とうもろこし △ キャベツ △ アスパラガス △ 油揚げ ○ 木綿豆腐 ○ 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	730 kcal	2.8 g	747 kcal	2.8 g	716 kcal	2.7 g	698 kcal	2.2 g	737 kcal	1.6 g	729 kcal	2.5 g	741 kcal	3.1 g	782 kcal	2.2 g
食塩相当量																
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 △ マッシュルーム △ グリーンピース △ ハヤシルウ △ 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 △ カレックス △ 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 △ ごまつな △ 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 △ 縮揚げ △ 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 □ 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 ○ 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 □ 三温糖 □ こしょう 白ごま 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 △ 縮揚げ △ さつま揚げ △ にんじん △ だけのこ △ 系こんにゃく △ 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 △ 縮揚げ ○ たまねぎ △ にんじん △ だけのこ △ しいたけ △ 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 △ 三温糖 △ 塩 △ みりん風調味料 △ じゃがいもでん粉 □ 水 鶏ささみ(チツク) ○ 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) △ 木綿豆腐 ○ カットわかめ ○ だけのこ △ にんじん △ 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 △ 水 キャベツ △ にんじん △ きゅうり △ 料理酒 △ 水 かしわもち □ 塩 こしょう		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 △ 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 △ 水 カレックス △ 酢 □ 塩 こしょう	
エネルギー	802 kcal	2.9 g	707 kcal	2.6 g	705 kcal	2.0 g	720 kcal	3.2 g	731 kcal	1.9 g	733 kcal	1.9 g	723 kcal	1.9 g	780 kcal	3.1 g
食塩相当量																

※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）