



# 4月 学校給食献立表 B



令和8年度

東広島学校給食センター

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 マーボー豆腐 中華あえ		牛乳 ごはん 鰯の照り焼き 昆布炒め 豆腐のすまし汁		牛乳 ごはん 親子煮 ごまじゃこあえ		牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 パンパンジー		牛乳 ごはん コッペパン ポークビーンズ ツナサラダ		牛乳 わかめごはん 鶏肉のからあげ 赤じそあえ ABCスープ お祝いデザート		牛乳 ハヤシライス (ごはん) (ハヤシライスのルー) 竹ちゃんサラダ		牛乳 ごはん チャプチェ ナムル	
食材名	一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)	
エネ	610 kcal	1.9 g	549 kcal	2.0 g	600 kcal	1.5 g	603 kcal	1.6 g	570 kcal	2.3 g	629 kcal	1.5 g	651 kcal	2.2 g	568 kcal	1.3 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 黒鯛の香芳だれかけ 酢の物 ゆめまる汁		牛乳 バターパン クラムチャウダー 春色ソテー		牛乳 ごはん ホイコーロー 豆腐と春雨のスープ		牛乳 ごはん がんす ひじきの炒り煮 鶏団子汁		牛乳 ごはん チキンカレーライス (ごはん) (チキンカレーライスのルー) アスパラガスのサラダ		牛乳 ごはん かつおフライ 添え野菜 若竹汁 かしわもち		牛乳 コッペパン オムレツのケチャップソース カラフルサラダ 白いんげん豆のスープ煮		牛乳 ごはん じゃがいも のそぼろ煮 おかかあえ	
食材名	一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)		一人分量 (g)	
エネ	635 kcal	2.0 g	588 kcal	2.5 g	594 kcal	1.9 g	619 kcal	2.5 g	626 kcal	2.2 g	620 kcal	1.6 g	571 kcal	2.9 g	594 kcal	1.4 g
	食育の日						広島県の郷土料理				行事食:こどもの日					

○: 赤のなかまの食べ物 (主に体をつくる)

△: 緑のなかまの食べ物 (主に体の調子を整える)

□: 黄のなかまの食べ物 (主にエネルギーのもとになる)

※一人分量と栄養価は4年生の量を基準に算出しています。