



4月 学校給食献立表 C



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 バターパン オムレツのケチャップソース カラフルソテー 白いんげん豆のスープ煮	牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 パンパンジー	牛乳 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 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 ごはん マーボー豆腐 中華あえ	牛乳 コッペパン ポークビーンズ 野菜ソテー	牛乳 ごはん 鯖の照り焼き 昆布あえ 豆腐のすまし汁 ヨーグルト	牛乳 ごはん 親子煮 ごまじゃこ炒め
食材名	牛乳 206.00 ○ バターパン 75.00 □ オムレツ60g 1.00 ○ トマトケチャップ 7.20 □ 三温糖 0.36 □ ウスターソース 1.00 ○ 水 3.60 にんじん 6.50 △ キャベツ 26.00 △ ピーマンミックス 13.00 △ なたね油 0.78 □ 塩 0.13 こしょう 0.01 ベーコン 13.00 ○ 料理酒 1.04 白いんげんまめ(乾) 10.40 ○ にんじん 13.00 △ たまねぎ 39.00 △ しめじ 6.50 △ じゃがいも 52.00 □ パセリ(乾) 0.03 丸鶏使用がらスープ 0.75 こいくちしょうゆ 1.87 塩 0.36 こしょう 0.02 水 100.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 豚肉 32.50 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.26 △ おろしにんにく 0.26 △ 絹揚げ 71.50 ○ にんじん 26.00 △ たまねぎ 52.00 △ たけのこ 26.00 △ しいたけ 6.50 △ チンゲンサイ 13.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.78 こいくちしょうゆ 5.85 三温糖 0.65 □ みりん風調味料 1.30 じゃがいもでん粉 1.04 □ 水 52.00 鶏ささみ(チャンク) 13.00 ○ にんじん 6.50 △ もやし 45.50 △ きゅうり 13.00 △ 白すりごま 0.65 □ 白ごま 0.65 □ ごま油 1.04 □ 三温糖 1.69 □ 酢 3.12 こいくちしょうゆ 2.21	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 鶏肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 おろしにんにく 0.39 △ にんじん 19.50 △ たまねぎ 52.00 △ じゃがいも 52.00 □ グリーンピース 5.20 △ カレールー 17.50 △ トマトケチャップ 3.75 ウスターソース 2.50 こしょう 0.02 水 100.00 にんじん 7.80 △ キャベツ 45.50 △ アスパラガス 15.60 △ とうもろこし 10.40 △ パセリ(乾) 1.04 □ 三温糖 1.04 □ 酢 3.25 塩 0.26 こしょう 0.01	牛乳 206.00 ○ 精白米 90.00 □ わかめごはんの素 2.70 ○ 学校給食用強化米 0.27 鶏肉 65.00 ○ 塩 0.16 こしょう 0.01 たまねぎ 9.10 □ 揚げ油 6.50 □ にんじん 6.50 △ もやし 39.00 △ ねぎ 0.39 ベーコン 7.80 ○ 料理酒 0.65 にんじん 13.00 △ たまねぎ 39.00 △ じゃがいも 26.00 □ しめじ 7.50 △ アルファベットマカロニ 4.55 パセリ(乾) 0.03 丸鶏使用がらスープ 0.75 塩 0.31 こしょう 0.02 水 150.00 お祝いゼリ40g 1.00 □	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 豚ひき肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.33 △ おろしにんにく 0.33 △ トウバンジャン 0.13 木綿豆腐 104.00 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 45.50 △ たけのこ 26.00 △ ねぎ 5.20 △ 三温糖 1.56 □ こいくちしょうゆ 2.34 みりん風調味料 2.08 赤みそ 6.50 ○ 中みそ 2.60 ○ じゃがいもでん粉 1.04 □ 水 32.50 細切りかまぼこ 10.40 ○ にんじん 6.50 △ もやし 39.00 △ きゅうり 13.00 △ カットわかめ 0.65 ○ 三温糖 1.04 □ 酢 3.25 うすくちしょうゆ 1.69 ごま油 1.30 □	牛乳 206.00 ○ コッペパン 75.00 □ 豚肉 32.50 ○ 料理酒 1.04 おろしにんにく 0.26 △ 大豆(乾) 13.00 ○ にんじん 23.40 △ たまねぎ 52.00 △ マッシュルーム 10.40 △ じゃがいも 84.50 □ 丸鶏使用がらスープ 0.59 トマトケチャップ 13.00 ウスターソース 1.95 三温糖 0.52 □ 塩 0.26 こしょう 0.02 水 78.00 ベーコン 7.80 ○ なたね油 0.65 □ にんじん 6.50 △ さやいんげん 15.60 △ キャベツ 45.50 △ とうもろこし 6.50 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 こいくちしょうゆ 2.50 うすくちしょうゆ 3.12 料理酒 1.25 みりん風調味料 0.25 塩 0.25 水 150.00 ヨーグルト80g 1.00 ○	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 鶏肉 39.00 ○ 料理酒 1.30 たまご 26.00 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 52.00 △ じゃがいも 78.00 □ 板こんにやく 26.00 △ さやいんげん 6.50 △ 三温糖 2.34 □ こいくちしょうゆ 7.15 みりん風調味料 1.30 水 39.00 ちりめん 1.95 ○ にんじん 10.40 △ キャベツ 45.50 △ こまつな 19.50 △ 白ごま 1.04 □ こいくちしょうゆ 2.60 ごま油 0.78 □	エネ 749 kcal 3.7 g 736 kcal 1.9 g 758 kcal 2.7 g 760 kcal 2.0 g 743 kcal 2.3 g 710 kcal 3.2 g 705 kcal 2.4 g 732 kcal 1.8 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 チャプチェ ナムル 小魚アーモンド	牛乳 ごはん 黒鯛の香芳だれかけ 酢の物 ゆめまる汁	牛乳 コッペパン クラムチャウダー 春色サラダ	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 がんす ひじきの炒り煮 鶏団子汁	牛乳 ごはん じゃがいものそぼろ煮 おかかあえ	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 かつおフライ 添え野菜 若竹汁 かしわもち
食材名	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 豚肉 45.50 ○ 料理酒 1.56 おろししょうが 0.26 △ おろしにんにく 0.26 △ にんじん 15.60 △ たまねぎ 39.00 △ たけのこ 23.40 △ 干し椎茸 0.65 △ はるさめ 13.00 ○ チンゲンサイ 15.60 △ はくさいキムチ 15.60 △ 白ごま 1.30 □ オイスターソース 1.04 三温糖 1.69 □ こいくちしょうゆ 3.64 水 45.50 鶏ささみ(チャンク) 10.40 ○ にんじん 7.80 △ もやし 39.00 △ こまつな 15.60 △ とうもろこし 5.20 △ 三温糖 0.52 □ こいくちしょうゆ 3.12 ごま油 1.30 □ 小魚アーモンド8g 1.00 ○	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 黒鯛でんぶん付き 65.00 ○ 揚げ油 6.50 ○ おろししょうが 0.26 △ 三温糖 1.82 □ 料理酒 1.30 みりん風調味料 1.82 こいくちしょうゆ 2.34 白ごま 1.04 □ 水 6.50 にんじん 6.50 △ もやし 23.40 △ カットわかめ 0.52 ○ きゅうり 13.00 △ 三温糖 0.91 □ 酢 1.95 こいくちしょうゆ 1.95 ツナ油漬け 13.00 ○ にんじん 6.50 △ キャベツ 45.50 △ アスパラガス 15.60 △ とうもろこし 6.50 △ なたね油 1.30 □ じゃがいも 0.65 □ 酢 3.25 塩 0.23 こしょう 0.01	牛乳 206.00 ○ コッペパン 75.00 □ 鶏肉 30.00 ○ 料理酒 1.30 あさり 19.50 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 39.00 △ じゃがいも 52.00 □ しめじ 7.80 △ パセリ(乾) 0.03 有塩バター 2.50 □ 米粉 15.00 調理用牛乳 25.00 ○ 丸鶏使用がらスープ 0.75 塩 1.87 こしょう 0.02 水 75.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 牛肉 19.50 ○ 豚肉 26.00 ○ 料理酒 1.30 おろしにんにく 0.26 △ にんじん 19.50 △ たまねぎ 78.00 △ マッシュルーム 13.00 △ グリーンピース 5.20 △ 米粉 15.00 トマトケチャップ 2.50 デミグラスソース 7.50 ウスターソース 1.87 こしょう 0.02 水 87.50 チキンハム 10.40 ○ たけのこ 13.00 △ にんじん 6.50 △ たまねぎ 26.00 □ じゃがいも 19.50 △ ねぎ 3.90 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 こいくちしょうゆ 0.65 □ うすくちしょうゆ 2.50 料理酒 1.25 塩 0.25 こしょう 0.01	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 がんす45g 1.00 ○ 揚げ油 4.50 □ 牛肉 7.80 ○ 料理酒 0.52 干ひじき 1.95 ○ にんじん 3.90 △ ごぼう 5.20 △ さやいんげん 5.20 △ 三温糖 1.17 □ こいくちしょうゆ 3.25 みりん風調味料 0.39 水 13.00 鶏つくね 32.50 ○ 油揚げ 3.90 ○ にんじん 10.40 △ たまねぎ 26.00 △ さといも 26.00 □ ねぎ 3.90 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 こいくちしょうゆ 1.50 うすくちしょうゆ 2.50 料理酒 1.25 塩 0.25 水 150.00 ちくわスライス 7.80 ○ にんじん 6.50 △ もやし 42.90 △ こまつな 15.60 △ 和え物用花かつお 0.78 ○ 三温糖 0.78 □ こいくちしょうゆ 2.60	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 豚肉 45.50 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.39 △ おろしにんにく 0.39 △ トウバンジャン 0.07 にんじん 19.50 △ たまねぎ 39.00 △ 板こんにやく 19.50 △ じゃがいも 6.50 △ 三温糖 2.60 □ こいくちしょうゆ 7.15 みりん風調味料 1.04 水 39.00 ちくわスライス 7.80 ○ にんじん 6.50 △ もやし 42.90 △ こまつな 15.60 △ 和え物用花かつお 0.78 ○ 三温糖 0.78 □ こいくちしょうゆ 2.60 鶏肉 19.50 ○ 料理酒 1.30 木綿豆腐 32.50 ○ にんじん 10.40 △ 干し椎茸 1.04 △ もやし 13.00 △ はるさめ 5.20 □ チンゲンサイ 10.40 △ 丸鶏使用がらスープ 0.75 こいくちしょうゆ 3.12 塩 0.08 こしょう 0.02 ごま油 0.75 □ 水 150.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30 かつおフライ60g 1.00 ○ 揚げ油 6.00 □ にんじん 6.50 △ もやし 39.00 △ 青じそ(乾) 0.39 たまねぎ 39.00 △ キャベツ 39.00 △ 木綿豆腐 26.00 ○ にんじん 6.50 △ たまねぎ 26.00 △ たけのこ 19.50 △ えのきたけ 7.80 △ カットわかめ 1.04 ○ ねぎ 3.90 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 料理酒 1.25 うすくちしょうゆ 1.87 うすくちしょうゆ 2.50 塩 0.25 水 150.00 かしわもち30g 1.00 □	エネ 725 kcal 2.0 g 770 kcal 2.3 g 705 kcal 2.9 g 790 kcal 2.8 g 724 kcal 2.8 g 718 kcal 1.8 g 720 kcal 2.2 g 728 kcal 1.9 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)