



# 4月 学校給食献立表

令和8年度  
西条学校給食センター

日(曜)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)
<b>献立</b>	牛乳 ごはん 肉じゃが ごまあえ	牛乳 コッペパン 野菜とパスタのスープ煮 竹ちゃんサラダ	牛乳 ごはん さわらのみそだれかけ 昆布あえ 豆腐のすまし汁	牛乳 ごはん チキンカレー ツナサラダ	牛乳 わかめごはん 鶏肉のからあげ レモンあえ ABCスープ お祝いデザート	牛乳 ごはん マーボー豆腐 もやしの中華あえ	牛乳 リッチパン クラムチャウダー 春色ソテー	牛乳 古代米ごはん 黒鯛の香芳だれかけ 春キャベツとわかめの酢の物 ダブルおばあちゃんのみそ汁	牛乳 ごはん ホイコーロー 豆腐と春雨のスープ
<b>献立の材料</b>	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 牛肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 にんじん 15.00 △ たまねぎ 35.00 △ じゃがいも 56.00 □ さつまいも 12.00 ○ 絹揚げ 20.00 □ 糸こんにゃく 18.00 △ グリーンピース 5.00 △ 三温糖 2.00 □ こいくちしょうゆ 5.80 水 1.20 みりん風調味料 20.00 にんじん 8.00 △ こまつな 10.00 △ もやし 38.00 △ 白すりごま 0.60 □ 三温糖 0.80 □ こいくちしょうゆ 1.50	牛乳 206.00 ○ コッペパン 55.00 □ 鶏肉 20.00 ○ ベーコン 10.00 ○ 料理酒 0.80 カットスパゲッティ 18.00 □ にんじん 15.00 △ たまねぎ 25.00 △ キャベツ 25.00 △ たまねぎ 40.00 △ しめじ 8.00 △ パセリ(乾) 0.03 △ 丸鶏使用がらスープ 0.65 塩 0.35 こしょう 0.02 水 60.00 出来上がり 210.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 さつまいも 50.00 ○ おろしにんにく 0.25 △ 料理酒 1.00 □ じゃがいも 0.50 たまねぎ 3.00 ○ にんじん 1.00 グリーンピース 0.80 カレーウ 3.00 じゃがいもでん粉 0.30 □ キャベツ 30.00 △ にんじん 5.00 △ 水 5.00 △ 出来上がり 210.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 30.00 ○ おろしにんにく 0.30 △ 料理酒 0.80 じゃがいも 40.00 □ たまねぎ 40.00 △ ガーリックパウダー 15.00 △ グリーンピース 4.00 △ カレールウ 14.00 トマトケチャップ 3.00 ウスターソース 2.00 こしょう 0.02 水 80.00 出来上がり 210.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □ 学校給食用強化米 2.00 □ 学校給食用強化米 0.21 豚ひき肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.25 △ じゃがいも 0.33 たまねぎ 0.02 トウバンジャン 0.10 木綿豆腐 80.00 ○ にんじん 15.00 △ パセリ(乾) 5.00 □ たまねぎ 5.00 □ 干し椎茸 5.00 □ 揚げ油 5.00 □ にんじん 5.00 △ キャベツ 30.00 △ レモン果汁 0.80 △ 三温糖 0.40 □ 塩 0.08 ベーコン 6.00 ○ 料理酒 0.50 にんじん 10.00 △ たまねぎ 30.00 △ じゃがいも 20.00 □ マッシュルーム 6.00 △ 7ルフアットマカニ 3.50 □ パセリ(乾) 0.03 △ 丸鶏使用がらスープ 0.60 塩 0.25 こしょう 0.02 水 120.00 出来上がり 205.00 お祝いゼリー 40.00 □	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 25.00 ○ あさり 15.00 ○ 料理酒 1.00 黒鯛でんぶん付き 50.00 ○ 揚げ油 5.50 □ おろししょうゆ 0.20 △ トウバンジャン 15.00 △ 三温糖 1.40 □ 料理酒 1.00 にんじん 1.00 みりん風調味料 1.40 たまねぎ 1.80 キャベツ 2.00 □ こいくちしょうゆ 3.00 □ 白ごま 20.00 □ 水 5.00 三温糖 0.60 こいくちしょうゆ 0.30 カットわかめ 0.02 春キャベツ 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 0.40 こしょう 1.70 赤みそ 3.00 ○ 春キャベツ 3.00 ○ みりん 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 1.20 三温糖 0.02 こしょう 1.70 鶏肉 0.20 料理酒 1.00 木綿豆腐 25.00 ○ にんじん 8.00 △ もやし 10.00 △ はるさめ 4.00 □ 干し椎茸 0.80 △ チンゲンサイ 8.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.60 こいくちしょうゆ 2.50 塩 0.15 こしょう 0.02 水 120.00 出来上がり 205.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 20.00 ○ あさり 15.00 ○ 料理酒 1.00 黒鯛でんぶん付き 50.00 ○ 揚げ油 5.50 □ おろししょうゆ 0.20 △ トウバンジャン 15.00 △ 三温糖 1.40 □ 料理酒 1.00 にんじん 1.00 みりん風調味料 1.40 たまねぎ 1.80 キャベツ 2.00 □ こいくちしょうゆ 3.00 □ 白ごま 20.00 □ 水 5.00 三温糖 0.60 こいくちしょうゆ 0.30 カットわかめ 0.02 春キャベツ 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 0.40 こしょう 1.70 赤みそ 3.00 ○ 春キャベツ 3.00 ○ みりん 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 1.20 三温糖 0.02 こしょう 1.70 鶏肉 0.20 料理酒 1.00 木綿豆腐 25.00 ○ にんじん 8.00 △ もやし 10.00 △ はるさめ 4.00 □ 干し椎茸 0.80 △ チンゲンサイ 8.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.60 こいくちしょうゆ 2.50 塩 0.15 こしょう 0.02 水 120.00 出来上がり 205.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 20.00 ○ あさり 15.00 ○ 料理酒 1.00 黒鯛でんぶん付き 50.00 ○ 揚げ油 5.50 □ おろししょうゆ 0.20 △ トウバンジャン 15.00 △ 三温糖 1.40 □ 料理酒 1.00 にんじん 1.00 みりん風調味料 1.40 たまねぎ 1.80 キャベツ 2.00 □ こいくちしょうゆ 3.00 □ 白ごま 20.00 □ 水 5.00 三温糖 0.60 こいくちしょうゆ 0.30 カットわかめ 0.02 春キャベツ 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 0.40 こしょう 1.70 赤みそ 3.00 ○ 春キャベツ 3.00 ○ みりん 60.00 にんじん 3.00 △ みりん風調味料 1.20 三温糖 0.02 こしょう 1.70 鶏肉 0.20 料理酒 1.00 木綿豆腐 25.00 ○ にんじん 8.00 △ もやし 10.00 △ はるさめ 4.00 □ 干し椎茸 0.80 △ チンゲンサイ 8.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.60 こいくちしょうゆ 2.50 塩 0.15 こしょう 0.02 水 120.00 出来上がり 205.00	
エネ 食塩	617kcal 1.4g	631kcal 2.2g	551kcal 2.1g	641kcal 2.3g	625kcal 1.8g	602kcal 1.8g	623kcal 2.6g	632kcal 1.9g	594kcal 1.9g

入学進級お祝い献立

食育の日・西条小オリジナルみそ汁

日(曜)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)
<b>献立</b>	牛乳 ごはん がんす しそひじきあえ 鶏団子汁	牛乳 ごはん ハヤシチュー アスパラガスのサラダ	牛乳 黒糖パン オムレツのケチャップソース ポイルキャベツ 白いんげん豆のスープ煮	牛乳 ごはん 親子煮 ごま酢あえ	牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 パンパンジー	牛乳 ごはん 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 ポークビーフズ 菜の花サラダ
<b>献立の材料</b>	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 がんす 45.00 ○ 揚げ油 4.50 □ にんじん 5.00 △ キャベツ 18.00 △ こまつな 10.00 △ しそひじきの佃煮 2.50 ○ うすくちしょうゆ 0.60 鶏つくね 25.00 ○ 油揚げ 3.00 ○ にんじん 8.00 △ たまねぎ 20.00 △ じゃがいも 20.00 △ ごぼう 6.00 △ ねぎ 3.00 △ だし昆布 1.00 混合削り節 1.00 こいくちしょうゆ 1.20 うすくちしょうゆ 2.00 料理酒 1.00 塩 0.20 水 120.00 出来上がり 205.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 牛肉 15.00 ○ 豚肉 20.00 ○ 料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 △ たまねぎ 60.00 △ にんじん 12.00 △ マッシュルーム 10.00 △ グリーンピース 4.00 △ ハヤシルウ 12.00 トマトケチャップ 2.00 デミグラスソース 6.00 ウスターソース 1.50 たまねぎ 0.50 □ こしょう 0.02 水 70.00 出来上がり 210.00	牛乳 206.00 ○ 黒糖パン 55.00 □ オムレツ 50.00 ○ トマトケチャップ 6.00 料理酒 1.00 ウスターソース 0.80 水 3.00 キャベツ 32.00 △ 板こんにゃく 5.00 △ さやいんげん 20.00 △ たまご 1.80 □ しいたけ 5.50 チンゲンサイ 1.00 丸鶏使用がらスープ 1.00 みりん風調味料 30.00 △ 水 30.00 △ もやし 35.00 △ ちりめん 1.50 ○ きゅうり 15.00 △ にんじん 8.00 △ 酢 2.40 三温糖 1.20 水 2.00 白ごま 0.80	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 30.00 ○ 豚肉 1.00 料理酒 0.80 たまねぎ 40.00 △ じゃがいも 15.00 △ 揚げ油 60.00 △ おろししょうゆ 0.20 △ キャベツ 0.20 △ かおり 55.00 ○ 40.00 △ 木綿豆腐 20.00 △ カットわかめ 20.00 △ たけのこ 5.00 △ にんじん 10.00 △ にんじん 0.60 たまねぎ 4.50 えのきたけ 0.50 □ ねぎ 3.00 △ しめじ 1.00 混合削り節 1.00 こいくちしょうゆ 1.50 うすくちしょうゆ 2.00 塩 40.00 白ごま 0.80	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 豚肉 25.00 ○ かつおフライ 50.00 ○ 揚げ油 5.00 □ おろしにんにく 0.80 大豆(乾) 10.00 ○ たまねぎ 40.00 △ にんじん 18.00 △ じゃがいも 65.00 □ 8.00 △ マッシュルーム 0.80 丸鶏使用がらスープ 0.45 トマトケチャップ 15.00 △ ウスターソース 5.00 △ ウスターソース 1.50 三温糖 20.00 △ 塩 0.40 □ こしょう 0.20 ねぎ 3.00 △ 水 60.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □ 学校給食用強化米 0.21 豚肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.20 △ 大豆(乾) 10.00 ○ たまねぎ 40.00 △ にんじん 18.00 △ じゃがいも 65.00 □ 8.00 △ マッシュルーム 0.80 丸鶏使用がらスープ 0.45 トマトケチャップ 15.00 △ ウスターソース 5.00 △ ウスターソース 1.50 三温糖 20.00 △ 塩 0.40 □ こしょう 0.20 ねぎ 3.00 △ 水 60.00	牛乳 206.00 ○ コッペパン 55.00 □ 豚肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.20 △ 大豆(乾) 10.00 ○ たまねぎ 40.00 △ にんじん 18.00 △ じゃがいも 65.00 □ 8.00 △ マッシュルーム 0.80 丸鶏使用がらスープ 0.45 トマトケチャップ 15.00 △ ウスターソース 5.00 △ ウスターソース 1.50 三温糖 20.00 △ 塩 0.40 □ こしょう 0.20 ねぎ 3.00 △ 水 60.00
エネ 食塩	602kcal 2.3g	615kcal 2.0g	588kcal 2.9g	600kcal 1.5g	611kcal 1.6g	621kcal 1.7g	552kcal 2.2g

郷土料理 ~広島県(呉市)~

行事食~こどもの日~



4月のお米は「こしひかり(福富町)」だpon!



○: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年生の量です。