4月献立表

令和7年度

菊川市立菊川学校給食センター

※だしやエキス、食品添加物等の記載はしておりません。

日曜	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	その他の調味料	【栄養価】 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ビタミン		幼	小	中	
９(水)	ごはん	米						445 19.4 17.0 1.9	601 24.2 19.7 2.3	763 29.6 22.7 2.7	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ハンバーグのおろしソースがけ	砂糖　でん粉	油	ぶた肉　とり肉 大豆		玉ねぎ　大根　しょうが	醤油　みりん　塩				
	きんぴらごぼう	砂糖	ごま油 ごま	ぶた肉 さつまあげ（大豆）		ごぼう　にんじん さやいんげん	醤油　酒　みりん				
	じゃがいものみそしる	じゃがいも		豆腐　みそ 油あげ	わかめ	玉ねぎ　えのきたけ　根深ねぎ					
１０(木)	ごはん	米						439 17.2 19.6 1.2	600 22.0 23.4 1.5	791 27.7 29.9 1.9	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	さばのみそに	砂糖		さば　みそ		しょうが					
	ポテトサラダ	じゃがいも				枝豆　とうもろこし　にんじん	ﾉﾝｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ 酢　塩　こしょう				
	さわにわん			ぶた肉		玉ねぎ　たけのこ　にんじん ごぼう　干ししいたけ　みつば	醤油　酒　塩				
１１(金)	むぎごはん	米　麦						486 17.2 17.2 1.7	644 21.1 19.9 2.2	869 26.7 26.1 3.2	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	コーンフライ	パン粉　小麦粉 砂糖　でん粉	ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ 油	大豆		とうもろこし	塩				
	きゅうりのひたひた	砂糖	ごま油	かつお節		きゅうり	醤油　酢　唐辛子				
	チキンカレー	じゃがいも	油	とり肉	脱脂粉乳 チーズ	玉ねぎ　にんじん　トマト りんご　にんにく	ｶﾚｰﾙｳ３種（小麦　乳 大豆）　ｿｰｽ　ﾜｲﾝ 鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ　塩 こしょう				
１４(月)	せきはん	もち米　うるち米 小豆						487 20.3 18.9 1.8	648 26.3 21.9 2.3	811 33.0 25.0 3.0	入学・進級 お祝い献立 鶏肉の唐揚げ 幼１個 小２個 中２個
	ごましお	コーンスターチ	ごま				塩				
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とりにくのからあげ	でん粉	油	とり肉		しょうが　にんにく	醤油　酒 塩　こしょう				
	はくさいのこんぶあえ				昆布	白菜　きゅうり　レモン	塩				
	すましじる			豆腐　なると	わかめ	大根　にんじん　えのきたけ 根深ねぎ	醤油　塩				
	おいわいクレープ	砂糖　米粉	油	豆乳　大豆粉		いちご　レモン	醤油				
１５(火)	せわれロールパン	小麦粉　砂糖	ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		脱脂粉乳		イースト　塩	431 20.3 20.6 2.1	620 27.1 26.4 3.0	766 33.3 31.8 4.1	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ウインナーのソースがけ	砂糖		ウインナー			ケチャップ　ソース ワイン				
	ツナとキャベツのカレーソテー		オリーブ油	まぐろ		キャベツ　とうもろこし にんじん　ピーマン	塩　コンソメ カレー粉　こしょう				
	ポトフ	じゃがいも		とり肉		玉ねぎ　チンゲン菜　にんじん しめじ	鶏ガラスープ コンソメ 塩　こしょう				
１６(水)	ごはん	米						414 17.7 12.3 1.7	554 21.8 13.4 2.2	720 26.8 15.6 2.9	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とうふのみそでんがく	砂糖　でん粉	油	豆乳　みそ			みりん　酒				
	きゅうりとコーンのすのもの	砂糖			わかめ	きゅうり　とうもろこし	酢　醤油　塩				
	ちくぜんに	里いも　砂糖	油 ごま油	とり肉		たけのこ　こんにゃく　ごぼう にんじん　さやいんげん 干ししいたけ	醤油　みりん　酒				
１７(木)	ごはん	米						406 19.9 14.3 1.9	553 25.5 16.7 2.2	726 33.4 20.1 2.9	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	さわらのさいきょうやき			さわら　みそ			みりん　酒				
	ごもくだいず	砂糖		大豆	昆布	たけのこ　こんにゃく にんじん	醤油　みりん				
	けんちんじる	里いも	ごま油	豆腐　油あげ		大根　小松菜　にんじん 根深ねぎ	醤油　酒　塩				
１８(金)	ごはん	米						439 20.0 17.8 1.6	606 25.6 21.1 2.0	779 31.5 25.3 2.8	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	さんしょくごはんのぐ	砂糖	油	とり肉　卵		枝豆	醤油　酒　みりん				ふるさと給食
	ごぼうサラダ	砂糖	ごま			ごぼう　きゅうり　にんじん	ごまドレッシング 醤油　みりん				
	おがさまんてんみそしる	じゃがいも		豆腐　みそ 油あげ	わかめ	玉ねぎ　小松菜　こんにゃく にんじん					

※だしやエキス、食品添加物等の記載はしておりません。

日曜	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	その他の調味料	【栄養価】 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ビタミン		幼	小	中	
21(月)	むぎごはん	米　麦						438 18.3 15.1 1.7	632 24.5 19.1 2.3	836 30.4 23.4 3.0	焼きぎょうざ 幼１個 小２個 中３個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	やきぎょうざ	小麦粉　でん粉 砂糖	油	ぶた肉　とり肉 大豆		キャベツ　玉ねぎ　にら しょうが	醤油　塩				
	はるさめサラダ	春雨　砂糖	ごま ごま油			もやし　きゅうり　にんじん	醤油　酢				
	マーボーどうふ	でん粉　砂糖	油	ぶた肉　豆腐 みそ		にんじん　たけのこ　葉ねぎ しょうが　にんにく	醤油　中華スープ みりん　ﾄｳﾊﾞﾝｼﾞｬﾝ				
22(火)	かくがたしょくパン	小麦粉　砂糖	ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		脱脂粉乳		イースト　塩	458 22.3 18.2 2.1	633 29.4 22.7 3.1	812 37.1 27.4 4.2	
	みかんジャム	砂糖				みかん					
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	チーズオムレツ	でん粉　砂糖	油	卵	チーズ		酢				
	かいそうサラダ	砂糖	ごま ごま油		わかめ 昆布 とさかのり まふのり	きゅうり　キャベツ	醤油　酢　塩				
	ポークビーンズ	じゃがいも 砂糖	油	ぶた肉　大豆		玉ねぎ　にんじん　トマト マッシュルーム　グリンピース	ｹﾁｬｯﾌﾟ　ｿｰｽ　ﾜｲﾝ ｺﾝｿﾒ　塩　こしょう				
23(水)	たけのこごはん	米　砂糖	油	とり肉　油あげ		たけのこ	醤油　塩	390 19.6 13.6 2.3	563 27.2 16.7 3.1	707 33.0 19.2 4.2	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	あじのみりんじょうゆやき			あじ			みりん　醤油 酒　塩				
	きりぼしだいこんのふくめに	砂糖	油	ぶた肉 さつまあげ（大豆）		切干大根　にんじん さやいんげん　干ししいたけ	醤油　みりん　酒				
	はるやさいのみそしる	じゃがいも		みそ　油あげ	わかめ	玉ねぎ　にんじん　根深ねぎ					
24(木)	ソフトめん	小麦粉					塩	496 21.5 19.2 1.9	663 28.7 26.7 2.5	864 37.4 34.8 3.3	ﾁｷﾝﾅｹﾞｯﾄ 幼１個 小２個 中３個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	チキンナゲット	じゃがいも	油	とり肉　大豆粉		にんにく　しょうが	塩				
	コールスローサラダ	砂糖	油			キャベツ　きゅうり とうもろこし	酢　塩　こしょう				
	ミートソース	砂糖	油	ぶた肉　大豆	脱脂粉乳 チーズ	玉ねぎ　にんじん　トマト マッシュルーム　グリンピース	ｹﾁｬｯﾌﾟ　ｿｰｽ ﾊﾔｼﾙｳ（小麦） ﾜｲﾝ　ｺﾝｿﾒ　塩 こしょう				
25(金)	ごはん	米						426 17.7 14.4 1.3	582 22.5 16.9 1.7	741 27.5 19.3 2.1	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	あつやきたまご	砂糖　でん粉	油	卵			酢　みりん 醤油　塩				
	やさいのあかじそあえ		ごま			キャベツ　きゅうり	赤じそ粉　塩				
	にくじゃが	じゃがいも　砂糖	油	ぶた肉		玉ねぎ　にんじん　こんにゃく さやいんげん　干ししいたけ	醤油　みりん　酒				
28(月)	ごはん	米						427 22.8 15.2 1.2	588 29.0 18.2 1.8	755 36.4 21.6 2.2	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	かつおのみそがらめ	でん粉　砂糖	油	かつお　みそ		しょうが	ｹﾁｬｯﾌﾟ　みりん				
	キャベツのごまずあえ	砂糖	ごま			キャベツ　きゅうり　にんじん	酢　醤油　塩				
	かきたまじる	でん粉		豆腐　卵		玉ねぎ　ほうれん草　にんじん 干ししいたけ	醤油　塩				
30(水)	ごはん	米						415 20.6 14.5 1.9	579 26.6 17.8 2.4	744 32.4 21.6 3.0	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とりにくとレバーの ちゅうかソース	でん粉　砂糖	油	とり肉　鶏レバー		根深ねぎ　しょうが　にんにく	醤油　酒　ソース				
	もやしのちゅうかあえ	砂糖	ごま油 ごま		わかめ	もやし　きゅうり	醤油　酢　塩				
	ワンタンスープ	ワンタン		ベーコン　なると		玉ねぎ　チンゲン菜　にんじん えのきたけ　葉ねぎ	鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ　醤油 中華ｽｰﾌﾟ　塩 こしょう				

※材料の都合等により献立を変更することがあります。
※栄養価は幼稚園年中、小学校３・４年生、中学生の数値です。
※加工品の右隣の（　）には特定原材料・特定原材料に準ずるもの２８品目を記載しています。（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・ピーナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）

４月の給食費の振替日は４月28日（月）です。（引き落としの準備をお願いします。）