

4月の献立表



日	曜	主食	牛乳	果物 デザート	主菜・副菜・汁物	1群・2群 たんぱく質・無機質 主に体の組織をつくる	5群・6群 炭水化物・脂質 主にエネルギーになる	3群・4群 ビタミン・ミネラル 主に体の調子を整える	エネルギー たんぱく質
6	火	始業式 給食はありません。							
7	水	入学式 給食はありません。							
2・3年生 給食開始									
8	木	麦ご飯		清美オレンジ	チキンカレー 小松菜のお浸し	牛乳・鶏肉・おかか	米・押麦・油・じゃが芋・ バター・小麦粉・砂糖	にんにく・しょうが・人参・玉ねぎ・ りんご・セロリ・トマト缶・小松菜・ キャベツ・えのきだけ・清美オレンジ	801Kcal 23.6g
9	金	春野菜のクリーム スパゲッティ		カップ ケーキ	ミネラルたっぷりサラダ	牛乳・ベーコン・鶏肉・豆乳・ 筍わかめ・大豆・卵	スパゲティ・油・小麦粉・ バター・ごま・砂糖	玉ねぎ・人参・アスパラ・キャベツ・ 生姜・ごぼう・きゅうり・ホールコー ン	800Kcal 27.1g
1年生 給食開始									
12	月	たけのこご飯		いちご入り サイダーゼリー	鰯の桜焼き お祝いすまし汁	牛乳・油揚げ・鶏肉・鰯・ かまぼこ・豆腐・寒天・ア ガー	米・もち米・油・砂糖	たけのこ・人参・絹さや・桜花・三つ 葉・長ねぎ・いちご	798Kcal 33.8g
13	火	きな粉揚げパン			春キャベツの豆乳スープ コーンポテト蒸し	牛乳・きな粉・鶏肉・ウイ ンナー・うずら卵・豆乳	ツイストパン・油・砂糖・ 小麦粉・じゃが芋・バター	玉ねぎ・人参・キャベツ・小松菜・ ホールコーン・ハセリ・生姜・長ねぎ	822Kcal 26.5g
14	水	麦ごはん		みかんゼリー	ポークカレー コールスローサラダ	牛乳・豚肉・アガー	米・押麦・油・じゃが芋・パ ター・小麦粉・砂糖	にんにく・生姜・人参・セロリ・玉ね ぎ・トマト缶・キャベツ・ホールコー ン・みかんジュース・みかん缶	807Kcal 21.3g
15	木	バラ天丼			きゃべつの香味和え 豚汁	牛乳・えび・豚肉・豆腐・ 味噌	米・小麦粉・でん粉・油・砂 糖・じゃが芋・こんにゃく	舞茸・キャベツ・きゅうり・人参・ しょうが・ごぼう・大根・長ねぎ・生 姜	801Kcal 27.6g
16	金	ご飯		杏仁豆腐	麻婆豆腐 春雨とわかめのサラダ	牛乳・豆腐・豚肉・味噌・ わかめ・寒天・調理用牛乳	米・ごま油・でん粉・春雨・ 油・砂糖	玉ねぎ・長ねぎ・たけのこ・にら・干 し椎茸・生姜・にんにく・きゅうり・ キャベツ・大根・ハイン缶・黄桃缶・ みかん缶	807Kcal 27.6g
19	月	鶏ごぼうご飯			生揚げおろしそぼろあん かき玉そうめん汁	牛乳・鶏肉・生揚げ・糸昆 布・なると・わかめ・卵	米・砂糖・ごま・でん粉・ そうめん	人参・ごぼう・大根・玉ねぎ・万能ね ぎ・白菜・長ねぎ	794Kcal 31.2g
20	火	ホットドッグ			クラムチャウダー かみかみサラダ	牛乳・フランクフルト・あ さり・ほたて・鶏肉・調理 用牛乳・するめ	コッパン・バター・じゃが 芋・油・小麦粉・ごま・ごま 油・砂糖	キャベツ・玉ねぎ・人参・生姜・ 長ねぎ・ブロッコリー・大根・ご ぼう・ハセリ	802Kcal 34.6g
21	水	バターライス		清美オレンジ	ポークストロガノフ ポテトサラダ	牛乳・調理用牛乳・豚肉・生ク リーム	米・バター・オリーブ油・ 油・小麦粉・じゃが芋・マ ヨネース	ハセリ・マッシュルーム・ほんしめ じ・玉ねぎ・トマトピューレ・人参・ キャベツ・ホールコーン・生姜・長ね ぎ・清美オレンジ	801Kcal 24.7g
22	木	わかめピースご飯		美生柑	豆腐のピザ焼き かぶの味噌汁	牛乳・豆腐・わかめ・豚 肉・チーズ・油揚げ・味噌	米・油・砂糖	グリーンピース・玉ねぎ・人参・セロ リ・マッシュルーム・トマトピュー レ・わかめ・えのき・白菜・長ねぎ・ 美生柑	790Kcal 29.8g
23	金	チキンライス			ツナ入りキッシュ キャベツの豆乳スープ	牛乳・鶏肉・卵・調理用牛 乳・ツナ・チーズ・ウイ ンナー・豆乳	米・バター・オリーブ油・ 油・小麦粉	玉ねぎ・人参・グリーンピース・いんげ ん・マッシュルーム・キャベツ・生 姜・長ねぎ	822Kcal 32.5g
26	月	タンメン		清美オレンジ	焼売	牛乳・豚肉・豆腐	蒸し中華めん・油・でん 粉・ごま・焼売の皮	にんにく・生姜・もやし・長ねぎ・白 菜・人参・小松菜・ピーマン・玉ね ぎ・干し椎茸・ホールコーン・グリン ピース・清美オレンジ	803Kcal 30.5g
27	火	丸パン			白身魚のフライ（ソース） キャラットラベ きゃべつクリーム煮	牛乳・ホキ・ツナ・ベー コン・鶏肉・調理用牛乳	丸パン・小麦粉・パン粉・ 油・ごま・じゃが芋・パ ター	人参・らっきょう・にんにく・キャベ ツ・玉ねぎ・小松菜	807Kcal 32.7g
28	水	ご飯		カラマンダリン	洋風ふりかけ 鶏肉の唐揚げ トマトと卵のスープ	牛乳・ベーコン・おかか・ 鶏肉・ウインナー・卵	米・バター・でん粉・小麦 粉・油	人参・にんにく・長ねぎ・生姜・玉ね ぎ・トマト・セロリ・小松菜・カラマ ンダリン	813Kcal 28.5g
29	木	祝日							
30	金	ご飯			鰻の蒲焼揚げ うどと切干大根のサラダ 豚汁	鰻・味噌・豚肉・豆腐	米・でん粉・油・砂糖・練りご ま・マヨネーズ・ごま油・じゃ が芋・こんにゃく	生姜・切干大根・うど・キャベツ・小 松菜・ごぼう・大根・人参・長ねぎ	809Kcal 29.6g

※材料の都合により献立を変更することがあります。

※食材は果物以外全て加熱しています。

※調理で使用している場合は調理用牛乳と明記してあります。



～ ご入学、ご進級おめでとうございます ～

みなさんにとって学校給食が毎日の楽しみとなるよう、今年度も親校の田無小学校の根本栄養教諭、調理員さんと連携を図りながら、安全、安心でおいしい給食が提供できるようにしてまいります。