令和７年　４月分 学校給食予定献立表

小学校

＜今月の献立テーマ＞
春の食べ物を食べよう

東海市立学校給食センター

日	曜	献立名	主な材料とその働き 赤　体を作る 1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	赤　体を作る 2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑　体の調子を整える 3群 緑黄色野菜	緑　体の調子を整える 4群 その他の野菜・果物・きのこ	黄　体を動かすエネルギーになる 5群 米・パン・めん・いも・砂糖	黄　体を動かすエネルギーになる 6群 油脂・種実	エネルギー たんぱく質
11	金	ごはん　牛乳		牛乳			米		607
		チキンカツのソースかけ	とり肉				パン粉　小麦粉　米粉 さとう　でんぷん	菜種油	
		やさいとひじきのあえもの		ひじき	小松菜	キャベツ　コーン	さとう		23.7
		しんたまねぎとトマトのみそしる	ぶた肉　油あげ　とうふ　みそ		トマト　にんじん　ねぎ	玉ねぎ　ねぎ	じゃがいも		
14	月	ごはん　牛乳		牛乳			米		599
		さわらのにんにくしょうゆかけ	さわら			にんにく	さとう	ごま油	
		ごもくにまめ	とり肉　大豆　ちくわ		にんじん	こんにゃく	さとう	菜種油	28.4
		みだくさんじる	ぶた肉　生あげ		にんじん　小松菜	大根　なめこ	じゃがいも　でんぷん		
15	火	ごはん　牛乳		牛乳			米		651
		しゅうまい　2こ	ぶた肉　とり肉　すけとうだら			玉ねぎ	パン粉　小麦粉　でんぷん	ごま油	
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		にんじん　小松菜	切干し大根　もやし	さとう	ごま　ごま油	27.0
		なまあげのちゅうかに	生あげ　とり肉		にんじん　チンゲンサイ	きくらげ　玉ねぎ　しょうが　大根	さとう　でんぷん		
16	水	スライスパン　牛乳		牛乳			スライスパン		672
		ピザサンドのぐ◎	ベーコン		ピーマン　トマト	玉ねぎ　にんにく　マッシュルーム	さとう　パン粉	オリーブ油	
		オムレツ	たまご				さとう		
		はるやさいのポトフ	ウインナー		にんじん	玉ねぎ　ぶなしめじ　セロリー キャベツ　たけのこ	じゃがいも		27.8
		スライスチーズ◎		チーズ					
17	木	ごはん　牛乳		牛乳			米		608
		さばのしおやき	さば						
		キャベツとたくあんのあえもの				キャベツ　きゅうり　大根づけ	さとう		
		こおりどうふとふきのうまに	とり肉　はんぺん こおりどうふ		にんじん	ごぼう　ふき　大根 こんにゃく　しいたけ	さとう		24.7
18	金	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　麦		660
		あいちけんさんポークカレー	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ　グリンピース	じゃがいも　米粉　でんぷん	食用油	
		ツナサラダ イタリアンドレッシング(クラスよう)	ツナ			キャベツ　きゅうり　コーン		イタリアン ドレッシング	
		おいわいゼリー	豆乳			いちご	さとう		22.3
21	月	ごはん　牛乳		牛乳			米		660
		マーボーどうふ	ぶた肉　ぶたレバー　みそ とうふ　大豆ミート		トマト　ねぎ にんじん	玉ねぎ　しょうが　にんにく ねぎ	さとう　でんぷん		
		ひじきとはるさめのごまずあえ	ツナ	ひじき	にんじん　小松菜	コーン	春雨　さとう	ごま　ごま油	30.3
		ごまなしかんそうこざかな		かたくちいわし			さとう		
22	火	むぎごはん　牛乳		牛乳			米　麦		627
		いわしのしょうがに	いわし			しょうが	さとう　でんぷん		
		やさいのこんぶあえ		こんぶ	にんじん	白菜　キャベツ　きゅうり	さとう		22.7
		にくじゃが	ぶた肉　はんぺん		にんじん　さやいんげん	玉ねぎ　こんにゃく	じゃがいも　さとう		
23	水	ごはん　牛乳		牛乳			米		595
		あいちけんさんしょくざいいり あげぎょうざ　2こ	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ　れんこん	でんぷん　さとう 小麦粉	菜種油	
		ささみとみずなのサラダ チョレギドレッシング(クラスよう)	とり肉		水菜	キャベツ　もやし　コーン きゅうり		チョレギ ドレッシング	24.4
		はっぽうたん	ぶた肉　えび　いか		にんじん　チンゲンサイ	玉ねぎ　白菜　きくらげ	でんぷん		
24	木	ソフトめん　牛乳		牛乳			ソフトめん		654
		ミートソースかけ	ぶた肉　ぶたレバー		にんじん　トマト	玉ねぎ　グリンピース　にんにく	さとう　米粉　でんぷん	食用油	
		しろみざかなフリッター	すけとうだら	おきあみ　あおさ			小麦粉　でんぷん　さとう	大豆油	27.7
		はるやさいのマリネ	ツナ		にんじん	キャベツ　玉ねぎ　ふき	さとう	菜種油	
25	金	ごはん　牛乳		牛乳			米		692
		コロッケ	ぶた肉　牛肉		にんじん	玉ねぎ	じゃがいも　パン粉 小麦粉　さとう	菜種油	
		やさいのおかかあえ	けずり節		小松菜	もやし　白菜	さとう		26.0
		おやこに	とり肉　たまご　かまぼこ		にんじん　ねぎ	玉ねぎ　切干し大根　しいたけ　ねぎ	さとう　でんぷん		
28	月	ミルクロールパン　牛乳		牛乳			ミルクロールパン		699
		ハンバーグのケチャップソースかけ	とり肉　ぶた肉			玉ねぎ	さとう　でんぷん　じゃがいも		
		やさいソテー	ベーコン		ピーマン	キャベツ　もやし			28.4
		コーンクリームスープ	とり肉	牛乳　生クリーム	にんじん	玉ねぎ　コーン	米粉　でんぷん	食用油	
30	水	ごはん　牛乳		牛乳			米		609
		あじフライのレモンしょうゆかけ	あじ			レモン	パン粉　小麦粉 でんぷん　さとう	菜種油	
		ハムとキャベツのサラダ	ハム　けずり節粉			キャベツ　コーン　きゅうり	さとう	菜種油	25.0
		さわにわん	ぶた肉		にんじん　ねぎ	ごぼう　大根　しいたけ　ねぎ			
								基準値	650 26.8

※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、アレルギー対象食品使用献立一覧表をご確認ください。

◎のついたおかずは、パンにはさんでたべましょう。

材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

(c)2011東海樟風高校

11日(金)
トマトの日
新玉ねぎとトマトのみそ汁

18日(金)
東海市
もぐもぐ食育デー

今月の愛知県産の食べ物

キャベツ　きゅうり　セロリー　だいこん　玉ねぎ　チンゲンサイ
ふき　れんこん　だいず　こまつな

保護者の方へ

学校給食センターでは、子どもたちの健やかな成長を願って、職員一同、安全でおいしい給食作りに努めています。

献立表は、毎月１回配布します。ご家庭の食事で同じ献立が重ならないよう、また献立を考える時の参考にしてください。