

令和8年度4月献立表

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
14 火	【高等部給食開始】				712 kcal
	白ごはん	308(246) kcal	精白米	おかゆ	632 kcal
	鶏の照り焼き	188 kcal	鶏もも肉、食塩、こしょう、しょうが、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、かたくり粉、水	鶏の照り焼き	33.2 g
	春野菜のみそ汁	90(72) kcal	じゃがいも、玉葱、にんじん、キャベツ、りょくとうもやし、青ねぎ、かつおだしパック、こんぶ、麦みそ、水	春野菜のみそ汁	22.3 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
15 水	【中学部給食開始】				728 kcal
	豚丼	476(381) kcal	金賞健康米、豚もも肉、しょうが、なたね油、玉葱、にんじん、干し椎茸、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、清酒、三温糖、本みりん、かたくり粉、水、かつおだしパック、こんぶ	おかゆ 豚丼の具	608 kcal
	切り干し大根の煮物	126(101) kcal	切り干し大根、つきこんにやく、にんじん、薄揚げ、三度豆、なたね油、淡口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、かつおだしパック、こんぶ、水	切り干し大根の煮物	26.4 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	17.9 g
16 木	【小学部給食開始】				740 kcal
	ポークカレー	524(419) kcal	金賞健康米、豚もも肉、にんにく、ワイン風調味料(赤)、なたね油、玉葱、にんじん、じゃがいも、カレールー、とろけるカレーフレーク、カレー粉、鳥がらだし、ウスターソース、トマトピューレー、濃口しょうゆ、濃厚ソース、水	おかゆ カレールウ	624 kcal
	カラフルサラダ	56(45) kcal	キャベツ、きゅうり、にんじん、赤ピーマン、スイートコーン水煮、りんご酢、淡口しょうゆ、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう	カラフルサラダ	15.1 g
	お祝い紅白ゼリー	68 kcal	1個	お祝い紅白ゼリー	14.0 g
	アップルジュース	92 kcal	1本	アップルジュース	
17 金	【インドの献立】				711 kcal
	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	598 kcal
	タンドリーチキン(乳なし)	204 kcal	鶏もも肉、しょうが、にんにく、ノンエッグマヨネーズ、トマトケチャップ、カレー粉、濃口しょうゆ、三温糖、塩、こしょう	タンドリーチキン(乳なし)	34.9 g
	豆のスープ	105(84) kcal	ウインナー、キャベツ、セロリー、にんじん、玉葱、蒸し大豆、レッドキドニービーンズ、蒸しひよこ豆、なたね油、中華だしの素、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	豆のスープ	34.5 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
20 月	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	682 kcal
	赤魚の甘酢あん	175 kcal	赤魚、かたくり粉、なたね油、にんじん、玉葱、たけのこ水煮、青ピーマン、干し椎茸、りんご酢、三温糖、濃口しょうゆ、中華だしの素、水	赤魚の甘酢あん	606 kcal
	けんちん汁	72(58) kcal	絹ごし豆腐、さといも、板こんにやく、にんじん、ごぼう、だいこん、青ねぎ、ごま油、こんぶ、かつおだしパック、みりん、淡口しょうゆ、食塩、水	けんちん汁	25.7 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	18.1 g
21 火	ツナトマトスパゲティ	457(366) kcal	カットスパゲティ、ツナ油漬け、オリーブ油、にんにく、玉葱、にんじん、トマト水煮、ケチャップ、食塩、こしょう、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ	ツナトマトスパゲティ	691 kcal
	野菜コンソメスープ	60(48) kcal	じゃがいも、にんじん、キャベツ、玉葱、セロリー、スイートコーン水煮、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水	野菜コンソメスープ	588 kcal
	ソファール元気ヨーグルト	48 kcal	1個	ソファール元気ヨーグルト	29.3 g
		牛乳	126 kcal	1本	牛乳
22 水	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	718 kcal
	手作り昆布ふりかけ	61(49) kcal	しらす、かつお節、塩こんぶ、りんご酢、ごま、みりん、濃口しょうゆ、三温糖、清酒	手作り昆布ふりかけ	600 kcal
	豚じゃが	186(149) kcal	豚もも肉、なたね油、清酒、じゃがいも、にんじん、玉葱、糸こんにやく、三度豆、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、水	豚じゃが	27.4 g
	もやしのおかか和え	36(29) kcal	りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、えのきたけ、かつお節、三温糖、りんご酢、淡口しょうゆ、食塩	もやしのおかか和え	15.5 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
23 木	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	679 kcal
	ハネーソフト	49 kcal	1個	ハネーソフト	541 kcal
	ミートボールポトフ	89(71) kcal	ポークチキンミートボール、じゃがいも、にんじん、白ねぎ、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、みりん、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	ミートボールポトフ	21.0 g
	春雨マヨサラダ	139(111) kcal	緑豆はるさめ、ツナ油漬け、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩、こしょう、りんご酢、なたね油、ノンエッグマヨネーズ	春雨マヨサラダ	24.9 g
		牛乳	126 kcal	1本	牛乳

	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
24 金	桜ごはん	292(234) kcal	金賞健康米、さくらごはんのもと	おかゆ 桜ごはんの具	695 kcal
	鯖の塩麴焼き	101 kcal	さわら、塩こうじ、清酒	鯖の塩麴焼き	602 kcal
	筑前煮	176(141) kcal	鶏もも肉、さといも、清酒、なたね油、だいこん、にんじん、れんこん、たけのこ水煮、三度豆、板こんにやく、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、みりん、三温糖、淡口しょうゆ、濃口しょうゆ、水	筑前煮	32.4 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	21.2 g
27 月	厚揚げそぼろ丼	567(454) kcal	金賞健康米、豚ひき肉、牛ひき肉、玉葱、ぶなしめじ、アスパラガス、厚揚げ、しょうが、にんにく、清酒、濃口しょうゆ、オイスターソース、中華だし、三温糖、食塩、こしょう、トウバンジャン、水、ごま油	おかゆ 厚揚げそぼろ丼の具	763 kcal
	にらのみそ汁	70(56) kcal	にら、じゃがいも、りよくとうもやし、にんじん、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	にらのみそ汁	636 kcal
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	32.8 g
					27.5 g
28 火	ケチャップライス	389(311) kcal	金賞健康米、ウインナー、玉葱、にんじん、マッシュルーム水煮、トマトケチャップ、オリーブ油、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、食塩、こしょう	おかゆ ケチャップライスの具	769 kcal
	コーンクリームスープ	148(118) kcal	じゃがいも、にんじん、玉葱、スイートコーン水煮、コーンペースト、パセリ、上新粉、有塩バター、脱脂粉乳、低脂肪乳、食塩、こしょう、なたね油、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、水	コーンクリームスープ	637 kcal
	スパイシーポテト	121(97) kcal	じゃがいも、なたね油、食塩、こしょう、カレー粉、パプリカパウダー、チリパウダー	スパイシーポテト	16.6 g
	アシドミルク	111 kcal	1本	アシドミルク	19.0 g
30 木	【石川県の献立】				745 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	655 kcal
	鯖の生姜煮	169 kcal	さば、しょうが、白ねぎ、中ざら糖、濃口しょうゆ、清酒、こんぶ、水	鯖の生姜煮	31.6 g
	治部煮(石川県)	141(113) kcal	鶏もも肉、清酒、淡口しょうゆ、かたくり粉、さといも、にんじん、たけのこ水煮、三度豆、おつゆふ、こんぶ、かつおだしパック、食塩、みりん、三温糖、淡口しょうゆ、かたくり粉、水	治部煮	22.8 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	