

令和6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 |
|---------|--------------|---------------|--|------------------|-------------------------------------|
| 12 金 | 【高等部給食開始】 | | | | 650 kcal |
| | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 572 kcal |
| | 鮭のしょうゆ焼き | 135 kcal | 鮭、食塩、清酒、しょうが、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、かたくり粉、水 | 鮭のしょうゆ焼き | 30.2 g |
| | じゃがいものみそ汁 | 81(65) kcal | じゃがいも、にんじん、青ねぎ、こんぶ、かつお節、麦みそ、水 | じゃがいものみそ汁 | 18.1 g |
| 15 月 | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | |
| | 【中学部給食開始】 | | | | 676 kcal |
| | 牛丼 | 494(395) kcal | 金賞健康米、和牛もも肉、しょうが、なたね油、玉葱、にんじん、干し椎茸、濃口しょうゆ、清酒、三温糖、かたくり粉、水 | おかゆ 牛丼の具 | 564 kcal |
| | きのこわかめスープ | 67(54) kcal | えのきたけ、まいたけ、カットわかめ、絹ごし豆腐、にんじん、青ねぎ、鳥がらだし、固形中華スープ、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、みりん、かたくり粉、ごま油、水 | きのこわかめスープ | 26.5 g |
| 16 火 | アシドミルク | 115 kcal | 1本 | | 15.6 g |
| | 【小学部給食開始】 | | | | 770 kcal |
| | ポークカレー | 526(421) kcal | 金賞健康米、豚もも肉、食塩、こしょう、ワイン風調味料(赤)、なたね油、玉葱、にんじん、じゃがいも、トマト水煮、カレールウ、カレー粉、ウスターソース、鳥がらだし、りんごピューレ、水 | おかゆ ポークカレーのルウ | 660 kcal |
| | アスパラソテー | 25(20) kcal | アスパラガス、キャベツ、赤ピーマン、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、なたね油 | アスパラソテー | 25.1 g |
| 17 水 | いちごのお祝いケーキ | 93 kcal | 1個 | いちごのお祝いケーキ | 24.7 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | |
| | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 663 kcal |
| | 鯖の酢煮 | 164 kcal | さば、にんにく、しょうが、白ねぎ、中ざら糖、濃口しょうゆ、清酒、りんご酢、こんぶ、水 | 鯖の酢煮 | 588 kcal |
| 18 木 | キャベツのみそ汁 | 65(52) kcal | キャベツ、玉葱、にんじん、青ねぎ、かつお節、こんぶ、麦みそ、水 | キャベツのみそ汁 | 30.2 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 19.6 g |
| | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 731 kcal |
| | 豚じゃが | 183(146) kcal | 豚もも肉、なたね油、清酒、じゃがいも、にんじん、玉葱、糸こんにゃく、三度豆、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、水 | 豚じゃが | 609 kcal |
| 19 金 | きんぴら炒め | 114(91) kcal | れんこん、ごぼう、つきこんにゃく、にんじん、エリンギ、食塩、こしょう、ごま油、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、ごま | きんぴら炒め | 25.4 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 15.7 g |
| | コッペパン | 276(184) kcal | 1個(小学部:小、中学部・高等部:大) | パン粥 | 749 kcal |
| | 春野菜のクリームシチュー | 214(171) kcal | 鶏もも肉、食塩、こしょう、ワイン風調味料(白)、なたね油、じゃがいも、玉葱、にんじん、アスパラガス、いんげん豆ペースト、薄力粉、有塩バター、牛乳、脱脂粉乳、コンソメ、鳥がらだし、水 | 春野菜のクリームシチュー | 595 kcal |
| 22 月 | お揚げのサラダ | 93(74) kcal | ひじき、薄揚げ、キャベツ、にんじん、スイートコーン水煮、玉葱、りんご酢、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう | お揚げのサラダ | 28.2 g |
| | りんごジャム | 40 kcal | 1個 | りんごジャム | 29.5 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | |
| | ツナピラフ | 368(294) kcal | 金賞健康米、大麦、コンソメ、なたね油、ワイン風調味料(白)、ツナ油漬、玉葱、にんじん、青ピーマン、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、有塩バター | おかゆ ツナピラフの具 | 770 kcal |
| 23 火 | ローストチキン | 161 kcal | 鶏もも肉、にんにく、しょうが、濃口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、食塩、こしょう | ローストチキン | 687 kcal |
| | コンソメスープ | 46(37) kcal | にんじん、キャベツ、玉葱、じゃがいも、セロリー、ぶなしめじ、食塩、こしょう、鳥がらだし、コンソメ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水 | コンソメスープ | 34.6 g |
| | コアコア | 69 kcal | 1個 | コアコア | 30.2 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | |
| 24 水 | 桜ごはん | 292(234) kcal | 金賞健康米、桜ごはんのもと | おかゆ 桜ごはんの具 | 666 kcal |
| | 鱈の塩麴焼き | 101 kcal | さわら、塩こうじ、清酒 | 鱈の塩麴焼き | 579 kcal |
| | 筑前煮 | 147(118) kcal | 鶏もも肉、食塩、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、板こんにゃく、干し椎茸、こんぶ、かつお節、みりん、三温糖、濃口しょうゆ、水 | 筑前煮 | 33.8 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 21.6 g |
| 24 水 | コッペパン | 276(184) kcal | 1個(小学部:小、中学部・高等部:大) | パン粥 | 682 kcal |
| | ママレードチキン | 175 kcal | 鶏もも肉、食塩、こしょう、しょうが、ワイン風調味料(白)、濃口しょうゆ、ママレード、三温糖、りんご酢、みりん、かたくり粉、水 | ママレードチキン | 569 kcal |
| | ミネストローネ | 105(84) kcal | ウィンナー、じゃがいも、にんじん、玉葱、セロリー、キャベツ、トマト水煮、ケチャップ、オリーブ油、コンソメ、鳥がらだし、ワイン風調味料(赤)、食塩、こしょう、三温糖、水 | ミネストローネ | 31.5 g |
| | 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 28.8 g |

| 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 |
|---------|--|---------------|--|-----------|-------------------------------------|
| 25 木 | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 731 kcal |
| | マーボー豆腐 ^{とうふ} | 232(186) kcal | 豚ひき肉、なたね油、しょうが、食塩、こしょう、清酒、絹ごし豆腐、たけのこ水煮、玉葱、にら、鳥がらだし、固形中華スープ、三温糖、赤だしみそ、テンメンジャン、かたくり粉、みりん、水 | マーボー豆腐 | 610 kcal |
| | きりぼしだいこん ^{ちゅうかあ} 切干大根の中華和え | 65(52) kcal | 切干しだいこん、にんじん、きゅうり、りょくとうもやし、ハム、濃口しょうゆ、三温糖、玉葱、りんご酢、ごま油、ごま | 切干大根の中華和え | 30.3 g |
| | ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 23.7 g |
| 26 金 | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 759 kcal |
| | とり ^{たつたあ} 鶏の竜田揚げ | 238 kcal | 鶏もも肉、濃口しょうゆ、食塩、しょうが、にんにく、清酒、かたくり粉、なたね油 | 鶏の竜田揚げ | 680 kcal |
| | はるやさい ^{しる} 春野菜のみそ汁 | 87(70) 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、かつお節、こんぶ、麦みそ、水 | 春野菜のみそ汁 | 30.7 g |
| | ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | 26.2 g |
| 30 火 | あいちけん ^{こんだて} 【愛知県の献立】 | | | | 703 kcal |
| | ごはん | 308(246) kcal | 金賞健康米 | おかゆ | 588 kcal |
| | ひきずり | 171(137) kcal | 鶏もも肉、清酒、食塩、なたね油、はくさい、白ねぎ、糸こんにやく、干し椎茸、焼き豆腐、おつゆふ、三温糖、濃口しょうゆ、水 | ひきずり | 29.7 g |
| | きゅうりのツナ ^あ 和え | 57(46) kcal | きゅうり、りょくとうもやし、にんじん、カットわかめ、ツナ油漬け、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、りんご酢、三温糖 | きゅうりのツナ和え | 21.1 g |
| | てつく ^{こんぶ} 手作り昆布ふりかけ | 41(33) 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 | |
| | ぎゅうにゅう 牛乳 | 126 kcal | 1本 | | |