

仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

	4月10日（水）			4月11日（木）			4月12日（金）			
	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	
<div style="text-align: center;">  <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">ご進級、ご入学 おめでとうござ います。</p> <p style="font-size: 18px; font-weight: bold;">本校の給食は、栄養の バランスを考え、リクエ ストなどを取り入れた楽 しみのある給食づくりを 心がけています。また、 栄養教諭が献立作成から 食材選定、発注を行い、 校内の給食室で調理員が 調理しています。 今年度も調理員と協力 し、「安全・安心でおい しい給食」を提供してい きます。</p>  </div>	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
	ビーフカレーライ	金賞健康米 和牛モモ（脂身付き） 赤ワイン じゃがいも 玉葱 にんじん マッシュルーム（水煮缶詰） グリーンピース（冷凍） セロリー にんにく 綿実油 ローレル カレールウ ウスターソース こいくちしょうゆ トマトケチャップ 鳥がらだし 水	100 45 1 50 60 15 10 5 3 19 19 2 2 2 10 100	ごはん	鯖の西京焼き	80	さわら 白みそ うすくちしょうゆ 清酒 本みりん 上白糖 かたくり粉	7 7 2 1 2 2	豚肉とキャベツ の味噌炒め煮	60
	アスパラガスの	アスパラガス	20	白菜のおかか和 え	はくさい にんじん もやし こいくちしょうゆ 本みりん 上白糖 かつお節	40 15 20 3 1 2 1	豚肉とキャベツ の味噌炒め煮	25 25 30 60 15	豚モモ（脂身付き） 絹厚揚げ 玉葱 キャベツ にんじん 綿実油 しょうが こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 清酒 赤みそ 赤だし味噌 削り節・昆布だし	60 25 30 60 15 2 2 2 2 2 2 2 10
	お祝いゼリー	お祝いいちごゼリー	1個	沢煮椀	豚モモ（脂身付き） だいこん にんじん 干し椎茸 ごぼう 根みつば うすくちしょうゆ 食塩 りしりこんぶ 削り節 水	15 45 15 20 2 4 3 3 150	三度豆のごま和 え	45	さんどまめ ぶなしめじ にんじん こいくちしょうゆ 本みりん ごま（いり） ごま（すり）	15 10 2 2 2 2
	エネルギー	たんぱく質	819 kcal 27 g	エネルギー	たんぱく質	713 kcal 38 g	エネルギー	たんぱく質	739 kcal 37 g	
		脂質	27 g		脂質	18 g		脂質	21 g	

4月15日（月）			4月16日（火）			4月17日（水）			4月18日（木）		
献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ミニコッペパン	ミニコッペパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	80	ごはん	金賞健康米	100
ミートスパゲティ	スパゲティ オリーブ油 牛ひき肉 豚ひき肉 玉葱 青ピーマン にんにく マッシュルーム（水煮缶詰） グリーンピース（冷凍） 綿実油 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース ハヤシブレイク 清酒 上白糖 水	50 1 20 20 60 15 5 5 15 19 5 2 2 50	豚肉のしょうが 焼き	豚肩ロース（脂身付き） 玉葱 にんじん 青ピーマン しょうが 綿実油 上白糖 清酒 本みりん こいくちしょうゆ	85 50 10 15 1 2 3 5	鯖の塩焼き	鶏若鶏肉モモ（皮付き） 油揚げ にんじん たけのこ（水煮缶詰） うすくちしょうゆ 清酒 本みりん りしりこんぶ 削り節 水	20 5 10 25 7 3 8 2 110	白麻婆豆腐	豆腐（冷凍） 豚ひき肉 にら たけのこ（水煮缶詰） 白ねぎ 干し椎茸 しょうが にんにく 綿実油 清酒 上白糖 中華だし うすくちしょうゆ ごま油 かたくり粉 水	80 50 10 15 5 1 2 1 2 4 2 30
レタスのスープ	鶏若鶏肉モモ（皮なし） レタス にんじん とうもろこし（冷凍） エリンギ セロリー 綿実油 パセリ がらスープ コンソメ 食塩 うすくちしょうゆ 水	15 40 15 5 10 3 1 3 1 160	キャベツのかつ お梅風味	キャベツ さんどまめ かつおぶし（粉末） 梅肉 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ	50 30 30 2	大根のゆず風味	だいこん にんじん 食塩 ごま（すり）（いり） 上白糖 米酢 うすくちしょうゆ ゆず（果汁）	45 15 2 2 2 2	春雨サラダ	緑豆はるさめ きゅうり ロースハム にんじん ごま（いり） うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま油	8 35 8 5 1 2 4 4 3
野菜ゼリー	野菜ゼリー	1個	新じゃがのみそ 汁	油揚げ 新じゃがいも 玉葱 えのきたけ 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	10 30 30 10 3 9 4 3 3 160	豆腐と玉葱のみ そ汁	絹ごし豆腐 ぶなしめじ 玉葱 葉ねぎ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	30 15 30 3 8 3 3 3 160	みかん缶	みかん（缶詰）	50
エネルギー	たんぱく質	732 kcal 31 g	エネルギー	たんぱく質	848 kcal 37 g	エネルギー	たんぱく質	767 kcal 42 g	エネルギー	たんぱく質	813 kcal 31 g
	脂質	23 g		脂質	30 g		脂質	29 g		脂質	27 g

仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

4月19日 (月)			4月22日 (月)			4月23日 (火)			4月24日 (水)		
献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	黒糖パン	黒糖パン	1個
鶏肉のから揚げ	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	90	鶏肉の照り焼き	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	90	鮭の幽庵焼き	銀鮭	70	ビーフシチュー	和牛モモ (脂身付き)	40
	にんにく	1		玉葱	40		ゆず (果汁)	2		食塩	
	しょうが	1		しょうが			こいくちしょうゆ	4		白こしょう	
	うすくちしょうゆ	4		こいくちしょうゆ	3		清酒	4		じゃがいも	60
	清酒	5		本みりん	2		本みりん	4		にんじん	30
	かたくり粉	8		上白糖	2	れんこんのきんぴら	豚モモ (脂身付き)	20		玉葱	70
	なたね油	5		清酒	2		れんこん	35		マッシュルーム (水煮缶詰)	5
きゅうりの酢の物	きゅうり	40		こいくちしょうゆ	3		にんじん	15		ブロッコリー (冷凍)	15
	もやし	30		上白糖	2		つきこんにゃく	15		トマトケチャップ	8
	カットわかめ			本みりん			さんどまめ	5		トマトピューレ	3
	糸かまぼこ	5		かたくり粉			こいくちしょうゆ	4		上白糖	
	うすくちしょうゆ		切干し大根のごま酢和え	切干し大根	5		上白糖	2		デミグラスソース	10
	上白糖	3		きゅうり	30		本みりん	1		濃厚ソース	5
	米酢	3		にんじん	10		清酒	1		食塩	
	ごま (すり)			ごま (すり)			ごま (いり)	1		白こしょう	
				ごま (いり)			ごま油			薄力粉	4
大根のみそ汁	絹ごし豆腐	20		上白糖	2	五目汁	油揚げ	5		綿実油	3
	玉葱	20		米酢	2		だいこん	30		ローレル	
	だいこん	35		うすくちしょうゆ	2		キャベツ	35		水	70
	にんじん	10	かぼちゃのみそ汁	油揚げ	5		にんじん	10	春キャベツのサラダ	まぐろ缶詰	10
	葉ねぎ	3		西洋かぼちゃ	30		干し椎茸			春キャベツ	50
	赤みそ	8		ぶなしめじ	10		根みつば	2		きゅうり	10
	白みそ	4		玉葱	20		食塩			とうもろこし (冷凍)	5
	りしりこんぶ			葉ねぎ	3		うすくちしょうゆ	4		上白糖	2
	削り節	3		赤みそ	8		りしりこんぶ			食塩	
	水	160		白みそ	4		削り節	3		白ワインピネガー	3
				りしりこんぶ			水	160		うすくちしょうゆ	1
				削り節	3					綿実油	
				水	160						
エネルギー	805 kcal		エネルギー	848 kcal		エネルギー	767 kcal		エネルギー	813 kcal	
たんぱく質	36 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	42 g		たんぱく質	31 g	
脂質	25 g		脂質	30 g		脂質	29 g		脂質	27 g	

4月25日 (木)			4月26日 (金)			4月30日 (火)			加工食品の原材料について
献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	献立名	使用材料	グラム (g)	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	4月10日 (水) お祝いいちごゼリー 〈原材料〉 いちご、いちご果汁 (濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉、水、乳酸Ca、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、香料、乳化剤、安定剤、pH調整剤、ピロピロ酸第二鉄 〈表示対象アレルゲン〉 大豆
ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	
豚肉のおろし和え	豚モモ (脂身付き)	55	ビビンバ	牛ひき肉	30	鶏肉のカレー風味焼き	鶏若鶏肉モモ (皮付き)	90	
	豚ばら (脂身付き)	20		豚ひき肉	40		青ピーマン	20	
	綿実油			にんにく			玉葱	15	
	食塩			ごま油			カレー粉	1	
	白こしょう			上白糖	4		こいくちしょうゆ	3	
	玉葱	45		清酒	1		白こしょう		
	にんじん	20		こいくちしょうゆ	5		食塩		
	だいこんおろし	30		コチジャン			白ワイン	2	
	本みりん	5		ごま (すり)	1		にんにく		
	こいくちしょうゆ	5		ほうれんそう (冷凍)	30		上白糖		
	ゆず (果汁)	2		もやし	30	ごぼうサラダ	ローズハム	10	
小松菜とえのきの和え物	こまつな	30		にんじん	15		ごぼう	30	
	えのきたけ	15		食塩			にんじん	15	
	もやし	25		こいくちしょうゆ	4		とうもろこし (冷凍)	10	
	こいくちしょうゆ	2		上白糖	2		食塩		
	本みりん	1		ごま油			米酢		
	水	30		ごま (いり)	1		うすくちしょうゆ	7	
							水		
厚揚げのみそ汁	絹厚揚げ	30	青梗菜のスープ	絹ごし豆腐	20	新玉葱のスープ	ショルダーベーコン	10	
	キャベツ	10		チンゲン菜	20		だいこん	20	
	だいこん	25		玉葱	30		にんじん	15	
	にんじん	10		にんじん	10		新玉葱	40	
	葉ねぎ	3		干し椎茸			セロリー	5	
	赤みそ	8		葉ねぎ	3		パセリ		
	白みそ	4		うすくちしょうゆ	2		綿実油		
	りしりこんぶ			食塩			がらスープ	3	
	削り節	3		白こしょう			コンソメ	1	
	水	160		中華だし	2		食塩		
				鳥がらだし	3		うすくちしょうゆ	1	
				水	160		水	150	
				りんご (缶詰)	1個				
エネルギー	789 kcal		エネルギー	765 kcal		エネルギー	757 kcal		
たんぱく質	37 g		たんぱく質	30 g		たんぱく質	34 g		
脂質	26 g		脂質	25 g		脂質	25 g		

※使用量は小数点以下を切り捨てて表示しています。

