



4月献立予定表



2025年

※予定献立表は、おもな材料のみ記載されています。 食物アレルギーの原因食品の確認は、必ず食物アレルギー対応の詳細献立表で、ご確認をお願いいたします。

中学校
神崎町給食センター

日	曜日	献立名			主 な 材 料 と そ の 働 き						栄 養 価
		主 食	牛乳	お か ず	【赤】 主に体の組織をつくる		【緑】 主に体の調子を整える		【黄】 主にエネルギーとなる		エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質 (g) 食塩相当量(g)
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	
8	火	ご飯	○	ポークカレー サイダーゼリーポンチ	豚肉 白いんげん豆	牛乳	人参 玉ねぎ にんにく りんご みかん ナタデココ	米 じゃが芋 ゼリー サイダー	サラダ油 カレールウ	857 23.6 20.9 2.0	
9	水	ご飯	○	豚丼 五色和え お祝いゼリー	豚肉 ちくわ	牛乳	人参 しらたき 玉ねぎ きゅうり えのき コーン 切干大根	米 砂糖 ゼリー	サラダ油 ドレッシング	857 32.2 27.5 2.6	
10	木	コッペパン (りんごジャム)	○	ハンバーグトマトソース カラフルサラダ 米粉のクリームシチュー	鶏肉 豚肉 白いんげん豆	牛乳	ブロッコリー カリフラワー パプリカ きゅうり 人参 コーン トマト 玉ねぎ	パン じゃが芋 米粉 生クリーム ジャム	ドレッシング バター	913 37.4 35.6 3.4	
11	金	ご飯	○	鶏肉の照り焼き ほうれん草ともやしのおかか和え 豚汁	鶏肉 かつお節 みそ 豚肉	牛乳 こんぶ	ほうれん草 しょうが 人参 もやし 大根 ごぼう 長ねぎ こんにゃく	米 ミルメーク 砂糖 里芋	ごま油	757 32.9 21.2 2.7	
14	月	ご飯	○	厚焼き玉子 磯和え 肉じゃが	卵 豚肉 かつお節	牛乳 のり	人参 玉ねぎ ほうれん草 しらたき 枝豆 えのき	米 じゃが芋 砂糖	サラダ油	810 29.3 21.1 2.4	
15	火	ご飯 (たまごふりかけ)	○	さばの塩焼き こんにゃくのピリ辛炒め 里芋入りみそ汁	たまご さば 豚肉 油揚げ	牛乳 こんぶ	人参 しらたき 小松菜 コーン 長ねぎ しょうが はくさい しめじ 玉ねぎ	米 砂糖 里芋	ごま油 ごま	781 38.4 25.0 2.8	
16	水	ご飯	○	豚肉のオニオン焼き ほうれん草と白菜のごま和え キャベツのみそ汁 +勝ヨーグルト	豚肉 かつお節 みそ 油揚げ	牛乳 ヨーグルト こんぶ	ほうれん草 玉ねぎ 人参 にんにく えのき 長ねぎ しょうが キャベツ 白菜	米 はちみつ 砂糖	ごま	839 35.3 28.8 2.7	
17	木	きなこあげパン	○	れんこんツナサラダ ジュリエンスープ ベビーチーズ	きなこ ツナ ベーコン	牛乳 ひじき チーズ	パプリカ れんこん 人参 きゅうり パセリ もやし セロリー キャベツ 玉ねぎ	パン 砂糖 ごま ドレッシング サラダ油	大豆油	848 28.3 39.2 3.1	
18	金	ご飯	○	鶏肉の塩こうじ焼き もやしのかんきつドレッシングサラダ 大根とがんもどきの炒め煮	鶏肉 かつお節 豚肉 がんもどき	牛乳	人参 にんにく しょうが もやし 枝豆 きゅうり れんこん 大根	米 砂糖 砂糖 ドレッシング サラダ油	ごま油	798 39.5 26.4 2.5	
21	月	ご飯	○	豚肉のしょうが焼き 切干大根の煮物 じゃが芋のみそ汁 パニラウエハース	豚肉 油揚げ 豆腐 かつお節	牛乳 こんぶ ちくわ みそ	人参 にんにく しょうが 小松菜 玉ねぎ 切干大根 干しいたけ 玉ねぎ	米 砂糖 じゃが芋 ウエハース	サラダ油	804 31.4 25.1 2.9	
22	火	ご飯	○	野菜いろいろ肉団子 ナムル 白菜と大根のトロトロ煮 小魚大豆	豚肉 かまぼこ 鶏肉 大豆	牛乳 かたくちいわし	ほうれん草 もやし しょうが 人参 たけのこ 小松菜 玉ねぎ 大根 白菜 しめじ 干しいたけ	米 砂糖 砂糖 ごま油 澱粉 サラダ油	ごま	796 34.2 24.1 2.7	
23	水	ご飯	○	みそドレサラダ 厚揚げとれんこんのマーボー炒め ひとくちぶどうゼリー	厚揚げ みそ 豚肉 大豆	牛乳	人参 キャベツ にら ビーマン きゅうり 長ねぎ もやし にんにく 干しいたけ れんこん	米 砂糖 砂糖 ごま 澱粉 ごま油 ゼリー	サラダ油	772 31.7 24.7 2.7	
24	木	パンネ ツナトマトソース	○	タラガーリック竜田 海藻サラダ いちごミルクドーナツ	鶏肉 ツナ タラ	牛乳 海藻 チーズ	人参 玉ねぎ パセリ トマト キャベツ ブロッコリー にんにく きゅうり 枝豆 もやし	ベンネ ドーナツ 澱粉 生クリーム ドレッシング	大豆油 オリーブオイル	761 32.1 35.7 3.1	
25	金	ご飯	フ レ ッ シ ョ ン ア ン	野菜コロッケ 豚肉と野菜のペッパー炒め つぶつぶコーンポタージュ ばんかん	豚肉 ジョア スキムミルク	牛乳	人参 コーン さやいんげん もやし パセリ にら 玉ねぎ ばんかん	米 じゃが芋 パン粉 生クリーム 小麦粉	大豆油 サラダ油	820 24.6 18.8 2.0	
28	月	ご飯	○	ビビンバ チキンハム入り春雨サラダ アセロラミルク	豚肉 チキンハム	牛乳	パプリカ にんにく しょうが ほうれん草 もやし 人参 長ねぎ きゅうり	米 砂糖 砂糖 ごま油 アセロラミルク 春雨	ごま ごま油 サラダ油	845 33.7 26.1 3.0	
30	水	ご飯	○	米粉のカレーミート チキンハムのジャーマンポテト ちば人参ゼリー	豚肉 大豆 チキンハム	牛乳 チーズ	人参 玉ねぎ パセリ にんにく 玉ねぎ レーズン しょうが	米 ゼリー 米粉 じゃが芋	サラダ油 バター	844 36.2 20.8 2.2	

※都合により献立や材料を変更することがあります。ご了承ください。
裏面もご覧ください。



ご入学・ご進級、おめでとうございます🌸
みなさんが元気に登校できるように、おいしくて栄養がある
給食を今年度も届けていきます♪
おいしく食べるためのおはしは、毎日洗って持ってきて
くださいね🎵

学校給食 摂取基準	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	830kcal 27.0～41.5 g 18.4～27.7 g 2.5g未満
--------------	-------------------------------	---