



4月献立予定表

(※牛乳は毎日つきます)

月 日	献立名	熱量(kcal)	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
4/5 (月)	ごはん みぞれさんま 野菜のそぼろあん かきたま汁	766	さんま・ぶた肉 さつま揚げ・卵 みそ・豆腐・牛乳	米 じゃがいも こんにゃく	だいこん・にんじん えだまめ・えのきだけ ほうれんそう
4/6 (火)	ごはん はるまき 八宝菜 もずくのスープ	789	ぶた肉・もずく 豆腐・かまぼこ うずら卵・牛乳	米 はるまき	たけのこ・チンゲンサイ はくさい・にんじん ねぎ・きくらげ
4/7 (水)	ごはん 筑前煮 厚焼き卵のきのこあん チンゲンサイと豆腐のみそ汁	736	卵・みそ とり肉・豆腐 竹輪・牛乳	米 こんにゃく きざみふ	えのきだけ・ごぼう にんじん・たけのこ いんげん・チゲソサイ
4/8 (木)	米粉パン(ブルーベリージャム) ポークビーンズ サラダ ほうれん草と麦のポタージュ	835	ぶた肉 大豆 牛乳	米粉パン ブルーベリージャム 押し麦	たまねぎ・キャベツ 赤パプリカ・ブロッコリー ほうれんそう・カフラワー
4/9 (金)	きらり給食なし(入学式) ごはん 3色そぼろ 野菜のごまあえ ぐだくさん汁	823	ぶた肉・おから 卵・厚揚げ みそ・牛乳	米・ごま じゃがいも こんにゃく	えだまめ・にんじん ねぎ・ブロッコリー ごぼう・キャベツ きゅうり
4/12 (月)	入学祝いメニュー♪ ごはん とりのから揚げ 野菜のぱりぱり漬け モロヘイヤのみそ汁 お祝いクレープ	817	とり肉 豆腐 みそ 牛乳	米 ごま クレープ	にんじん・おおば モロヘイヤ・きゅうり きりぼしだいこん キャベツ
4/13 (火)	親子うどん 野菜のゆかりあえ ソフル元気ヨーグルト	723	とり肉・なると 卵・ツナ ヨーグルト・牛乳	うどん	たまねぎ・にんじん・ねぎ なめこ・しいたけ・ゆかり キャベツ・ブロッコリー
4/14 (水)	ごはん ポークしゅうまい 野菜とキャナッツの中華炒め 青菜のスープ	776	しゅうまい とり肉・豆腐 竹輪・牛乳	米 カシュナッツ	キャベツ・赤パプリカ こまつな・しいたけ たまねぎ・ブロッコリー
4/15 (木)	ごはん あじフライ きりぼし大根の煮物 じゃがいものみそ汁	760	あじ ぶた肉・油揚げ みそ・牛乳	米 こんにゃく じゃがいも	きりぼしだいこん にんじん・しいたけ えだまめ・こまつな
4/16 (金)	県産大豆入りカレーライス 野菜ソテー ひんやりマンゴー	802	ぶた肉 大豆 牛乳	米 じゃがいも	たまねぎ・にんじん キャベツ・もやし コーン・マンゴー
4/19 (月)	ごはん さばみそ煮 肉じゃが わかめと野菜のスープ	771	さば・ぶた肉 かまぼこ わかめ・牛乳	米 じゃがいも こんにゃく	にんじん・たまねぎ えだまめ・しいたけ もやし・チンゲンサイ
4/20 (火)	ごはん ぶた肉のしょうが焼き マカロニサラダ 青菜とがんものみそ汁	799	ぶた肉・みそ ロースハム がんもどき・牛乳	米 マカロニ マヨネーズ	たまねぎ・にんじん きゅうり・コーン こまつな・えのきだけ
4/21 (水)	ごはん マーボー豆腐 バンバンジーサラダ わんたんスープ あきたどっさりゼリー	820	ぶた肉 とり肉 豆腐 牛乳	米 わんたん りんごゼリー	きゅうり・にんじん もやし・赤パプリカ しいたけ・たけのこ ねぎ・ブロッコリー

※ 裏面があります

月 日	献立名	熱量(kcal)	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
4/22 (木)	(セルフサンド) バーガーパン ハムチーズカツ サラダ さつま芋のミネストローネ	831	ハムチーズカツ とり肉 牛乳	バーガーパン さつまいも アルファベットマカロニ	にんじん・きゅうり たまねぎ・トマト・セロリ コーン・カリフラワー・赤パプリカ
4/23 (金)	ごはん さけのみりん焼き すき焼き煮 じゃがいものみそ汁	766	さけ・ぶた肉 油揚げ・みそ 焼き豆腐・牛乳	米 じゃがいも こんにゃく	にんじん・たまねぎ ごぼう・ねぎ さやいんげん
4/26 (月)	ごはん 根菜汁 きのこソースハンバーグ 梅ドレッシングサラダ	725	ぶた肉・竹輪 厚揚げ・みそ 牛乳	米 じゃがいも こんにゃく	たけのこ・まいたけ しめじ・うめ・ごぼう ブロッコリー・キャベツ・ねぎ
4/27 (火)	みそラーメン 野菜炒め (↑ ラーメンにいれてもおいしいよ) いもあんドーナツ	818	ぶた肉 みそ 牛乳	中華めん いもあん ドーナツ	たまねぎ・にんじん ねぎ・青ピーマン キャベツ・コーン きくらげ・もやし
4/28 (水)	ごはん 炒り豆腐 ほっけ甘みそ焼き 白菜のみそ汁	772	とり肉・ほっけ 豆腐・油揚げ みそ・卵・牛乳	米 こんにゃく	にんじん・たまねぎ にら・ごぼう はくさい・ほうれんそう
4/29 (木)	出校日(3校PTA) バターチキンカレーライス えびサラダ ヨーグルト	845	とり肉 えび ヨーグルト・牛乳	米 じゃがいも バター	たまねぎ・トマト ブロッコリー・コーン 黄パプリカ・キャベツ


給食がはじまります

今年度の給食は、安田久美子(栄養教諭)、飯塚蘭(学校栄養職員)、調理員の8人が協力して、安心して安全な給食を提供し、みなさんの成長をサポートします。

幼児児童生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準 (I補給 - ・タパク質)

	幼稚園	小学部	中学部	高等部・専攻科
エネルギー(キロカロリー)	490	650	830	860
たんぱく質(グラム)	20	27	34	35

(文部科学省 学校給食法に基づく)

○ 献立表は中学部のエネルギー(熱量)を表記しています。
各学部の摂取基準に近づくように、主食やおかずの量を変えて盛り付けています。

給食費について

一食あたり

① 幼稚園・小学部・・・288円

② 中学部・高等部
専攻科・職員・・・321円

今月の地場産物

しいたけ こまつな えだまめ
きくらげ しめじ まいたけ
大豆 とうふ ほれんそう
おから 卵 ぶた肉
米 牛乳 りんごゼリー



