

令和8年度 4月献立予定表

日曜	献立名	牛乳	からだ	ねつ	ちやし	エネルギー
			体をつくるもの	熱や力になるもの	調子を整えるもの	kcal
			赤のなかま	黄のなかま	緑のなかま	たんぱく質g
7 火	ホイコーロー丼	○	豚肉 みそ	精白米 油 砂糖 ごま油	しょうが 人参 筍 長ねぎ	619
	スティック野菜			でんぷん	きやべつ	
	春雨スープ		ベーコン	春雨 ごま油	もやし なら	
8 水	チキンカレーライス	○	鶏肉 粉チーズ	精白米 油 じゃがいも	玉葱 人参	646
	彩り野菜炒め		ベーコン	バター 小麦粉	もやし きやべつ コーン	
	果物(いちご)			油	さやえんどう	
9 木	キャベツメンチカツ	○		精白米		648
	もやし炒め		豚ひき肉 鶏ひき肉	パン粉 小麦粉 油	きやべつ 玉葱	
	みそ汁			ごま油	もやし 人参 小松菜	
10 金	ホットドッグ	○		フランクフルト(卵・小麦なし)	コッペパン 油	618
	チキンマカロニクリームスープ		鶏肉 調理用牛乳	油 小麦粉 マカロニ	人参 マッシュルーム 玉葱	
	オレンジゼリー		調製豆乳	寒天	ほうれんそう	
13 月	高野豆腐のそぼろ丼	○	鶏ひき肉 高野豆腐	精白米 油 砂糖	しょうが 人参 玉葱	615
	ツナ野菜炒め		ツナ	ごま油	人参 小松菜 きやべつ もやし	
	かぶのみそ汁		油揚げ みそ		かぶ	
14 火	コーンわかめラーメン	○	豚肉 わかめ	蒸し中華麺 油 砂糖	しょうが 長ねぎ コーン	637
	大根サラダ			ごま油	大根 きゅうり 人参 玉葱	
	フルーツヨーグルトがけ		プレーンヨーグルト	砂糖	みかん缶 パイン缶 黄桃缶	
15 水	お赤飯	乳	小豆	精白米 もち米 ごま		567
	鶏肉の唐揚げ		鶏肉	でんぷん 油	しょうが	
	野菜の甘酢和え			砂糖	きやべつ きゅうり もやし 人参	
16 木	かまぼこ入りすまし汁	飲料	豆腐		えのきたけ みつば	24.8
	ミルクパン		かまぼこ(卵・小麦なし)			
	シェパーズパイ			ミルクパン		
16 木	野菜スープ	○	豚ひき肉 調理用牛乳	油 じゃが芋 バター	しょうが 玉葱 トマトピューレ	554
	果物(でこぼん)		ウインナー	油	人参 玉葱 アスパラ きやべつ	
					でこぼん	

☆1年生は4月8日(水)から給食が始まります。

☆15日(水) 1年生を迎える会

※種実類(ごま・カカオ・栗を除く)、いくら、そば、キウイは使用していません。

※衛生管理上、果物以外の食材はサラダを含めて全て加熱しています。

※献立は、学校行事、その他の都合で変更することがあります。

※料理名を右にたどると、その料理に使われている材料と働きがわかります。



(17回) 台東育英小学校

日曜	献立名	牛乳	からだ	ねつ	ちやし	エネルギー	
			体をつくるもの	熱や力になるもの	調子を整えるもの	kcal	
			赤のなかま	黄のなかま	緑のなかま	たんぱく質g	
17 金	ごはん	○		精白米		568	
	魚の西京焼き		さわら 西京みそ	砂糖			
	青菜とこんにゃくの炒め煮			油 砂糖	しめじ 小松菜 こんにゃく		
20 月	吉野汁	○	鶏肉 油揚げ	でんぷん	人参 ごぼう 大根 たけのこ	28.7	
	豆腐ハンバーグ			豆腐 鶏ひき肉	パン粉		玉葱
	野菜のカレー炒め				油		もやし きやべつ コーン
21 火	みそ汁	○	油揚げ みそ		小松菜 えのきたけ	25.9	
	スパゲティナポリタン		ウインナー 粉チーズ	スパゲティ 油	玉葱 人参 マッシュルーム		
	ひよこ豆のスープ		鶏肉 ひよこ豆		きやべつ 玉葱 コーン		
22 水	ひみつのブラウニー	○	豆腐 豆乳 おから	小麦粉 三温糖	しょうが	25.9	
	麦ごはん			オリブ油 粉糖 ココア			
	ひじきとおかかのふりかけ			精白米 精麦			
23 木	肉じゃが	○	干しひじき 糸削り節	砂糖 ごま		572	
	かぶの即席づけ		豚肉 高野豆腐	油 じゃがいも 砂糖	人参 こんにゃく 玉葱		
	たけのこごはん			ごま油 砂糖	きやべつ かぶ きゅうり		
24 金	魚のごまだれ揚げ	○		油揚げ	精白米 もち米	544	
	ゆかり和え		メルルーサ	砂糖 すりごま でんぷん			
	みそ汁			油	きやべつ きゅうり もやし		
27 月	黒糖ハニートースト	○	豆腐 わかめ みそ	豆腐	玉葱	25.7	
	コーンシチュー		鶏肉 調理用牛乳	油 じゃがいも バター	人参 玉葱 クリームコーン		
	果物(清見オレンジ)		生クリーム	小麦粉	コーン		
28 火	焼きとり丼	○		精白米 油 ざらめ	しょうが 長ねぎ 玉葱	611	
	みそけんちん汁		鶏肉	水あめ でんぷん			
	なめこ汁		豆腐 みそ		ごぼう 人参 大根 玉葱		
30 木	とりごぼうピラフ	○			でこぼん	25.8	
	肉団子スープ		豚ひき肉 鶏ひき肉	でんぷん	玉葱 しょうが 人参 きやべつ		
	いちごミルクゼリー		寒天 調製豆乳	砂糖	いちごジャム		
28 火	ジャンボ餃子	○		精白米		612	
	もやしと小松菜のごま酢		豚ひき肉	餃子の皮 ごま油	にんにく しょうが なら 玉葱		
	なめこ汁			でんぷん 小麦粉 油	きやべつ		
29 水	なめこ汁	○		ごま 砂糖	もやし 小松菜 人参	23.4	
	とりごぼうピラフ		豆腐 みそ		なめこ 長ねぎ		
	肉団子スープ						
30 木	いちごミルクゼリー	○		精白米 油	ごぼう 人参 玉葱 コーン	621	
			鶏肉	グリーンピース			
			豚ひき肉 鶏ひき肉	玉葱 しょうが 人参 きやべつ	小松菜		
30 木		○		砂糖	いちごジャム	27.0	
			寒天 調製豆乳				
			調理用牛乳				