

# 令和7年4月分 学校給食献立一覧表

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものとなる		おもに体の調子を整えるものとなる		おもにエネルギーのもととなる		エネルギー (kcal) 上段:小学校 下段:中学校
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類	
11 金	<入学・進級祝い給食>								
	赤飯 牛乳			牛乳			米 あずき	ごま塩	601
	かき玉汁		卵 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ		でんぷん		759
	チキンカツ		とり肉 だいず				パン粉 小麦粉 でんぷん	油	
	おひたし	しょうゆ (クラス1本)	けずりぶし		チンゲンサイ	もやし キャベツ			
お祝いゼリー (中)	直送	豆乳			いちご	砂糖			
14 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	いりどり		とり肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう しいたけ たけのこ	砂糖	油	661
	さばの銀紙焼き		さば みそ				砂糖 米粉		813
	大根サラダ			わかめ		だいこん きゅうり とうもろこし		塩ドレッシング	
15 火	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	みそ汁		豆腐 油あげ みそ	わかめ	ねぎ	だいこん えのきたけ			651
	白はんぺんの磯辺揚げ		白はんぺん	青のり			小麦粉	油	796
	五目きんぴら		ぶた肉		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう	砂糖	ごま ごま油 油	
16 水	ジンジャーポークサンド 牛乳	パンに、ジンジャーポークをはさんで食べましょう	ぶた肉	牛乳		エリンギ しょうが	サンドイッチロールパン	油	
ミネストローネ	スプーン	ベーコン		にんじん トマト	たまねぎ キャベツ	白いんげん豆 砂糖	油	617	
甘夏	ビニール手袋				甘夏			765	
角チーズ (中)			チーズ						
17 木	<小学校1年生 給食開始>								
	カレーライス 牛乳	スプーン	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ しょうが	米 じゃがいも	カレールウ 油	656
	オムレツ		卵				砂糖 でんぷん	油	803
	フレンチサラダ				にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	油	
18 金	ピラフ 牛乳	スプーン	とり肉 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース マッシュルーム	米	油 バター	
	野菜のスープ煮	スプーン	ベーコン		こまつな	とうもろこし キャベツ	じゃがいも	油	621
	キャベツ入りミンチカツ		ぶた肉 とり肉			キャベツ	パン粉 小麦粉 でんぷん	油	747
	お祝いゼリー (小)	直送	豆乳			いちご	砂糖		
21 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	親子煮		とり肉 かまぼこ 卵		にんじん	たまねぎ しいたけ グリンピース	砂糖	油	639
	いわしの有馬煮		いわし			さんしょう	砂糖 でんぷん		785
	わかめの酢の物			わかめ		きゅうり もやし	砂糖		
22 火	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	肉じゃが		ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	622
	一口揚半	小2こ 中3こ	たら				でんぷん 砂糖	油	774
	ごまあえ		油あげ		にんじん チンゲンサイ	キャベツ もやし	砂糖	ごま	
23 水	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	マーボー豆腐	スプーン	ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ		ねぎ	たまねぎ しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油 油	668
	揚げぎょうざ	小2こ 中3こ	ぶた肉 大豆			キャベツ たまねぎ にら しょうが	小麦粉 でんぷん 砂糖	油	847
	三色ナムル				にんじん ほうれんそう	もやし		ごま油 ごま	
24 木	ミニロールパン 牛乳			牛乳			ミニロールパン		
	肉だんごとキャベツのスープ	スプーン	肉だんご		チンゲンサイ	キャベツ とうもろこし		油	621
	イタリアンスパゲッティ		ベーコン		にんじん トマト	たまねぎ にんにく グリンピース	スパゲッティ	油	875
	ミックスペリーヨーグルト	スプーン		ヨーグルト		いちご ブルーベリー	砂糖		
25 金	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	白みそ汁		豆腐 油あげ みそ		ねぎ	だいこん しめじ	じゃがいも		680
	かぼちゃコロッケ		とり肉		かぼちゃ	たまねぎ	パン粉 小麦粉 砂糖	油	831
	大豆の磯煮		大豆 あげはん	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	砂糖	油	
28 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	春雨スープ		とり肉	わかめ	にんじん ねぎ	もやし	はるさめ	油	655
	酢豚		ぶた肉		にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ たけのこ しいたけ	でんぷん 砂糖	油	800
	黄桃					もも			
30 水	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	五目汁		豆腐 油あげ かまぼこ		にんじん ねぎ	しめじ			649
	おから入りハンバーグ		とり肉 おから ぶた肉			たまねぎ	パン粉 でんぷん 砂糖		805
	ポテトサラダ	マヨネーズ (個袋)			にんじん	きゅうり	じゃがいも	マヨネーズ	

※献立、材料は都合により変更することがあります。

## ご入学・ご進級おめでとうございます

桜の花の便りとともに、新しい学年がスタートしました。新しい生活に期待とやる気が満ちていることと思います。その反面、環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調をくずしやすくなります。睡眠をしっかりとり、朝ごはんを食べて登校するようにしましょう。

給食が学校生活の楽しみの一つとなり、みなさんの心と体の成長の手助けになるよう、おいしくて栄養バランスのよい給食作りに取り組んでいきます。



## 季節の食べ物を食べよう

## 甘夏

甘夏は、春に旬をむかえる果物で、田原市でもたくさん作られています。甘夏には、ビタミンCやすっぱい味の成分のクエン酸が多く含まれており、かぜ予防や、体の疲れやだるさをとってくれる働きがあります。また、ペクチン（食物繊維）には整腸作用があり、便秘を予防します。体調をくずしやすいこの時期に、ぜひ食べてほしい果物です。16日（水）に登場します。



作ったところがわかると安心だね

4月に使う  
田原産の野菜・果物



給食の情報は 田原市HPで検索

献立一覧表、給食だより、給食レシピなど掲載しています。



かみかみ献立

かみかみ献立  
かみかみのある食材を使用した献立です。