

# 令和7年 4月 学校給食献立表

普通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター

| 日<br>(曜)  | 牛乳 | 主食<br>スプーン                 | 献立名  | 食品名                                       |                                |                                   | kcal                         |                                      |  |                   |
|-----------|----|----------------------------|--|---|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------|
|           |    |                            |  | おもにエネルギーのもとになる食品(黄)                       | おもに体をつくるもとになる食品(赤)             | おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)             |                              |                                      |  |                   |
| 7<br>(月)  |    | ごはん<br>(委託)                | じゃがいものそぼろ煮<br>キャベツのしそあえ<br>甘夏みかん<br>煮干し                | 米<br>じゃがいも<br>こんにゃく<br>砂糖<br>でんぷん         | 鶏肉<br>厚揚げ<br>てんぷら              | 牛乳<br>煮干し                         | にんじん<br>葉ねぎ<br>チンゲンサイ<br>しそ  | たまねぎ<br>キャベツ<br>もやし<br>甘夏みかん         | 462<br>583<br>734                                  |                   |
| 8<br>(火)  |    | ダイシモチ<br>ごはん               | さばのコチュジャン風味<br>チンゲンサイのナムル<br>トック入りわかめスープ               | 米<br>ダイシモチ<br>砂糖<br>でんぷん<br>トック           | さば<br>コチュジャン<br>豆腐<br>ベーコン     | 牛乳<br>わかめ                         | 葉ねぎ<br>チンゲンサイ<br>にんじん        | しょうが<br>もやし<br>にんにく<br>たまねぎ<br>干しいたけ | 505<br>648<br>800                                  |                   |
| 9<br>(水)  |    | 小型<br>ミルクパン                | 和風スパゲッティ<br>春野菜サラダ<br>炒りナッツ(小・中)                       | パン<br>スパゲッティ<br>砂糖                        | オリーブ油<br>アーモンド<br>かぶナッツ        | ベーコン                              | 牛乳                           | にんじん<br>葉ねぎ<br>グリーンパプリカ              | たまねぎ<br>切り干し大根<br>エリンギ<br>にんにく<br>キャベツ<br>コーン      | 437<br>604<br>771 |
| 10<br>(木) |    | ダイシモチ<br>ごはん               | さわらの幽庵焼き<br>さわかめの炒め煮<br>玉ねぎのみそ汁                        | 米<br>ダイシモチ<br>砂糖<br>でんぷん<br>こんにゃく         | さわら<br>てんぷら<br>豆腐<br>油揚げ<br>みそ | 牛乳<br>さわかめ                        | にんじん<br>葉ねぎ                  | しょうが<br>だけのこ<br>ごぼう<br>たまねぎ<br>もやし   | 451<br>585<br>710                                  |                   |
| 11<br>(金) |    | コッパン                       | 鶏肉のハニーマスタード焼き<br>かぼちゃのサラダ<br>オニオンスープ                   | パン<br>はちみつ<br>じゃがいも<br>砂糖                 | ドレッシング<br>油                    | 鶏肉<br>ベーコン                        | 牛乳                           | かぼちゃ<br>にんじん<br>パセリ                  | にんにく<br>きゅうり<br>たまねぎ                               | 435<br>582<br>704 |
| 14<br>(月) |    | 豚肉の<br>あんかけ丼<br><br>幼・小1のみ | 焼きしゅうまい<br>春雨サラダ<br>煮干し(中のみ)                           | 米<br>砂糖<br>でんぷん<br>はるさめ                   | 油<br>ごま油                       | 豚肉<br>高野豆腐<br>しゅうまい               | 牛乳<br>煮干し                    | にんじん<br>葉ねぎ                          | たまねぎ<br>しょうが<br>にんにく<br>きゅうり<br>キャベツ<br>コーン        | 465<br>626<br>785 |
| 15<br>(火) |    | わかめ<br>ごはん                 | ちくわの磯辺揚げ<br>ブロッコリーのちりめんあえ<br>けんちん汁                     | 米<br>小麦粉<br>米粉                            | 油                              | ちくわ<br>豆腐<br>油揚げ                  | わかめ<br>牛乳<br>あおのり<br>ちりめんじゃこ | ブロッコリー<br>ごまつな<br>にんじん<br>葉ねぎ        | キャベツ<br>たまねぎ<br>ごぼう                                | 458<br>589<br>721 |
| 16<br>(水) |    | 春野菜<br>カレー<br>ライス          | 大豆サラダ<br>いちご   | 米<br>じゃがいも<br>砂糖                          | 油                              | 豚肉<br>豚レバー<br>大豆                  | 牛乳                           | にんじん<br>グリーンパプリカ                     | たまねぎ<br>エリンギ<br>セロリ<br>にんにく<br>キャベツ<br>きゅうり<br>いちご | 454<br>591<br>749 |
| 17<br>(木) |    | ダイシモチ<br>ごはん               | 厚揚げの肉みそかけ<br>だけのこのきんぴら<br>ふしめん汁                        | 米<br>ダイシモチ<br>砂糖<br>でんぷん<br>こんにゃく<br>ふしめん | 油<br>ごま油                       | 厚揚げ<br>鶏肉<br>みそ<br>てんぷら           | 牛乳<br>さわかめ                   | にんじん<br>葉ねぎ                          | しょうが<br>だけのこ<br>ごぼう<br>たまねぎ                        | 459<br>607<br>726 |
| 18<br>(金) |    | コッパン<br><br>幼・小1のみ         | 鶏肉と大豆のトマト煮<br>かみかみサラダ<br>清見オレンジ<br>りんごジャム              | パン<br>じゃがいも<br>砂糖<br>ジャム                  | 油<br>ごま                        | 鶏肉<br>大豆                          | 牛乳<br>さわかめ<br>ちりめんじゃこ        | にんじん<br>トマト<br>パセリ                   | にんにく<br>たまねぎ<br>ごぼう<br>キャベツ<br>オレンジ                | 450<br>593<br>723 |
| 21<br>(月) |    | ごはん<br>(委託)                | 牛肉とセロリの炒め物<br>粉ふきもち<br>ミニトマト<br>春キャベツのみそ汁              | 米<br>砂糖<br>じゃがいも                          | ごま油                            | 牛肉<br>豆腐<br>油揚げ<br>みそ             | 牛乳<br>あおのり                   | にんじん<br>ミニトマト<br>葉ねぎ                 | セロリ<br>だけのこ<br>たまねぎ<br>キャベツ                        | 460<br>589<br>742 |
| 22<br>(火) |    | 赤飯                         | 花型ハンバーグの<br>ごまだれかけ<br>キャベツの昆布あえ<br>湯葉入りすまし汁<br>お祝いクレープ | 米<br>もち米<br>砂糖<br>でんぷん<br>クレープ            | 油<br>ごま                        | 小豆<br>豆腐ハンバーグ<br>ゆば<br>豆腐<br>かまぼこ | 牛乳<br>塩こんぶ                   | にんじん<br>葉ねぎ                          | きゅうり<br>キャベツ<br>たまねぎ                               | 498<br>624<br>703 |

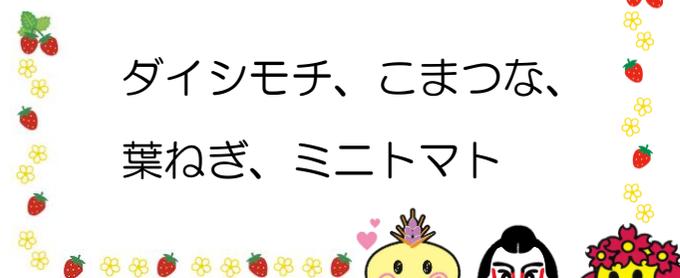
| 日<br>(曜)  | 牛乳 | 主食<br>スプーン  | 献立名   | 食品名                                    |                          |                                   | kcal      |                             |  |                   |
|-----------|----|-------------|---|--|--------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------------------------|--|-------------------|
|           |    |             |   | おもにエネルギーのもとになる食品(黄)                    | おもに体をつくるもとになる食品(赤)       | おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)             |           |                             |  |                   |
| 23<br>(水) |    | コッパン        | 春野菜のポトフ<br>小松菜のガーリックソテー<br>揚げきなこビーンズ          | パン<br>じゃがいも<br>でんぷん<br>砂糖              | 油                        | ウインナー<br>ベーコン<br>大豆<br>きな粉        | 牛乳        | にんじん<br>グリーンパプリカ<br>ごまつな    | たまねぎ<br>キャベツ<br>セロリ<br>コーン<br>にんにく                   | 426<br>587<br>736 |
| 24<br>(木) |    | たけのこ<br>ごはん | さばの塩焼き<br>野菜のゆず香あえ<br>だんご汁                    | 米<br>砂糖<br>白玉もち                        | 油                        | 油揚げ<br>さば                         | 牛乳        | にんじん<br>葉ねぎ                 | たけのこ<br>えだまめ<br>干しいたけ<br>きゅうり<br>キャベツ<br>コーン<br>たまねぎ | 497<br>636<br>785 |
| 25<br>(金) |    | 米粉パン        | ミネストローネ<br>ツナサラダ<br>いりごとナッツの<br>オリーブオイルがらめ    | パン<br>米粉<br>マカロニ<br>砂糖                 | オリーブ油<br>ドレッシング<br>アーモンド | 白いんげん豆<br>ベーコン<br>まぐろ水煮           | 牛乳<br>煮干し | にんじん<br>パセリ<br>トマト<br>ごまつな  | たまねぎ<br>キャベツ<br>セロリ<br>エリンギ<br>にんにく<br>きゅうり          | 442<br>613<br>769 |
| 28<br>(月) |    | コーン<br>ピラフ  | さけの<br>マーメレードソースかけ<br>アーモンドサラダ<br>かぼちゃ入り豆乳スープ | 米<br>マーメレード<br>コーンスターチ<br>砂糖<br>マカロニ   | 油<br>アーモンド               | さけ<br>ベーコン<br>あさり<br>豆乳<br>豆乳クリーム | 牛乳        | ごまつな<br>にんじん<br>かぼちゃ<br>パセリ | コーン<br>たまねぎ<br>キャベツ<br>きゅうり                          | 464<br>596<br>701 |
| 30<br>(水) |    | ごはん<br>(委託) | 鶏肉のから揚げ<br>元気サラダ<br>じゃがいもと野菜のスープ<br>青りんごゼリー   | 米<br>でんぷん<br>小麦粉<br>砂糖<br>じゃがいも<br>ゼリー | 油                        | 鶏肉<br>ハム<br>かつお節                  | 牛乳<br>こんぶ | にんじん<br>ごまつな                | しょうが<br>キャベツ<br>きゅうり<br>コーン<br>たまねぎ<br>エリンギ<br>セロリ   | 507<br>647<br>802 |

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。

※市内・町内産の食材には下線を引いています。

☆普通寺市・琴平町・多度津町産食材



ダイシモチ、ごまつな、  
葉ねぎ、ミニトマト



ご入園・ご入学、そしてご進級おめでとうございます。  
今年度もみなさんが元気に1年を過ごせるように安心、  
安全でおいしい給食づくりに努めます。  
よろしくお願ひいたします。

普通寺市・琴平町・多度津町  
学校給食センター  
ホームページ



<https://zkt-kyushoku.jp/>