４月献立表

2025年 4月　　大田区立貝塚中学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ(Kcal) たんぱく質(g)
7 月	始業式【給食なし】						
8 火	入学式【給食なし】						
9 水	定期健康診断【給食なし】						
10 木	カレーライス 給食開始日	○	海藻サラダ 果物(いちご予定)	豚肉(薄切り)　生クリーム ミックスチーズ 牛乳　海藻サラダ	米　麦　サラダ油　油 じゃが芋　ザラメ糖 薄力粉　バター　砂糖	にんにく　しょうが　セロリー 玉ねぎ　人参 ダイストマト　きゅうり もやし　果物(いちご予定)	829 24.5
11 金	赤飯 入学・進級お祝い献立	○	鶏の照り焼き お浸し 桜麩入りすまし汁 オレンジゼリー	小豆(乾燥)　牛乳　鶏肉 油揚げ　生わかめ 削り節(だし)　粉寒天	米　黒いりごま　砂糖 でん粉　ごま油 サラダ油　白いりごま 桜型生ふ	しょうが　キャベツ ほうれん草　人参　もやし 大根　たけのこ(水煮)　ねぎ オレンジジュース　みかん缶	789 29.5
14 月	かてめし 埼玉県の郷土料理　紹介献立	○	ゼリーフライ けんちん汁	鶏肉(角切り)　油揚げ 刻み昆布　高野豆腐　牛乳 豚肉(挽肉)　おから(生)　鶏卵 調理用牛乳　豆腐　削り節(だし)	米　サラダ油　砂糖　油 じゃが芋　薄力粉 ソフトパン粉　里芋	しょうが　ごぼう　人参 さやいんげん　玉ねぎ 大根　こんにゃく　小松菜	736 27.2
15 火	麻婆豆腐丼	○	茎わかめのナムル風 ニューナイ豆腐	豚肉(挽肉)　豆腐　八丁味噌 牛乳　茎わかめ 粉寒天　調理用牛乳	米　麦　サラダ油 練りごま　砂糖　ごま油 でん粉　三温糖　白いりごま	にんにく　しょうが　人参 玉ねぎ　たけのこ(水煮) 干ししいたけ　ねぎ　にら 小松菜　もやし　パイン缶 みかん缶　黄桃缶	792 29.3
16 水	ガーリック フランス	○	春野菜のクリームシチュー キャベツとコーンのサラダ 旬	牛乳　鶏肉(角切り) 調理用牛乳　ミックスチーズ 生クリーム	ソフトフランスパン　バター ソフトマーガリン　サラダ油 じゃが芋　薄力粉　油　砂糖	にんにく　パセリ　人参 玉ねぎ　キャベツ　アスパラガス セロリー　きゅうり もやし　ホールコーン缶	736 25.1
17 木	ごはん 鉄分強化献立	○	生揚げのすきやき風煮 切干大根のごま酢あえ 果物(かんきつ予定)	牛乳　豚肉 厚揚げ　削り節(だし)	米　麦　サラダ油　三温糖 ごま油　砂糖　白いりごま	しょうが　人参　玉ねぎ しめじ　白菜　ねぎ　しらたき さやいんげん　切干し大根 もやし　キャベツ　きゅうり 果物(かんきつ予定)	765 27.2
18 金	ベーコン ピラフ	○	クリスピーフィッシュ ABCスープ	ベーコン　牛乳 モウカザメ　鶏卵	米　麦　ソイレブール　油 薄力粉　ABCマカロニ コーンフレーク(乳・卵不使用) ソフトパン粉　砂糖	しょうが　にんにく　玉ねぎ マッシュルーム缶　ホールコーン缶 グリンピース　人参　えのきたけ 白菜　小松菜　セロリー	826 35.2
21 月	ごはん	○	新じゃが芋のそぼろ煮 じゃこ入り野菜 フルーツゼリー 旬	牛乳　豚肉(挽肉)　削り節(だし) ちりめんじゃこ 海藻ミックス　粉寒天	米　麦　サラダ油　油 じゃが芋　三温糖 でん粉　砂糖	しょうが　玉ねぎ　人参 たけのこ(水煮)　干ししいたけ グリンピース　キャベツ きゅうり　ホールコーン缶 りんごジュース　パイン缶　みかん缶	816 24.1
22 火	中華菜飯	○	じゃんぼしゅうまい えのきの中華スープ	豚肉(薄切り)　油揚げ 牛乳　豚肉(挽肉)　大豆 かまぼこ　木綿豆腐	米　油　砂糖　ごま油 でん粉　しゅうまいの皮	しょうが　人参　たけのこ(水煮) 小松菜　干ししいたけ 玉ねぎ　ねぎ えのきたけ　チンゲンツァイ	746 30.8
23 水	けんちん うどん	○	もちもちじゃが芋 千草和え	鶏肉(薄切り)　油揚げ 削り節(だし)　牛乳	冷凍うどん　サラダ油 里芋　油　じゃが芋 でん粉　砂糖　ごま油	しょうが　大根　人参 干ししいたけ　こんにゃく ごぼう　ねぎ　小松菜　もやし	752 24.8
24 木	たけのこご飯	○	鰆のねぎソースかけ もやしのカレー風味 田舎汁 旬	油揚げ　牛乳　鰆 ポークハム　鶏肉(薄切り) 木綿豆腐　削り節(だし)	米　麦　砂糖　ごま油 でん粉　サラダ油	たけのこ　ねぎ　しょうが もやし　きゅうり　人参 ごぼう　白菜　ねぎ　小松菜	739 34.1
25 金	ねじりパン	○	ポテトマカロニグラタン トマトと卵のスープ 果物(かんきつ予定)	牛乳　鶏肉　調理用牛乳 ミックスチーズ　豚肉(薄切り) 白いんげん豆(乾)　鶏卵	ミルクパン　サラダ油 バター　薄力粉　じゃが芋 マカロニ　ソフトパン粉 オリーブ油　砂糖　でん粉	にんにく　玉ねぎ マッシュルーム缶 ホールコーン缶　ほうれん草 人参　えのきたけ　ダイストマト缶 小松菜　果物(かんきつ予定)	764 32.4
28 月	ごはん	○	魚の東煮 辛子あえ 新玉ねぎのみそ汁 旬	牛乳　メカジキ　油揚げ 生わかめ　白みそ 赤みそ　削り節(だし)	米　麦　油　でん粉 砂糖　ごま油	しょうが　小松菜 キャベツ　もやし　人参 玉ねぎ　しめじ	786 34.6
29 火	昭和の日						
30 水	あんかけ 焼きそば	○	ナムル ベークドチーズケーキ	豚肉　うずら卵　むきえび いか短冊　牛乳 プレーンヨーグルト　鶏卵 クリームチーズ　生クリーム	蒸し中華麺　ごま油 サラダ油　砂糖 でん粉　薄力粉	しょうが　にんにく　玉ねぎ 人参　たけのこ(水煮) 干ししいたけ　キャベツ きくらげ　チンゲン菜 切干し大根　小松菜 もやし　レモン汁	843 33.4

※食材の都合により、献立を一部変更する場合があります。ご了承ください。