

令和7年度



4月分給食献立表



目標 給食の決まりを守り楽しい給食にしよう

大田区立矢口小学校

実施日	曜日	献立	栄養量		おかずの作り方・おたより									
			エネルギー	たんぱく質										
8	火	<1年生：給食無し> チキンカレーライス 福神漬 牛乳 じゃこ入り海藻サラダ	kcal 586	g 19.7	❖ご入学・ご進級おめでとうございます❖ うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。									
9	水	<1年生：給食無し> たけのこごはん 牛乳 魚の西京焼き 豚汁 オレンジゼリー	587	27.9										
10	木	<1年生：給食開始> シュガートースト 牛乳 ポークシチュー	595	22.6										
11	金	チャーハン ジョア レタススープ	560	24.7										
14	月	照り焼きチキンバーガー 牛乳 リボンマカロニスープ	571	27.8										
15	火	きんぴらごはん 牛乳 竹輪のカレー揚げ 大根と厚揚げのみそ汁	587	21.8										
16	水	焼きそば 牛乳 ビーンズポテト くだもの	594	23.8										
17	木	えびクリームライス 牛乳 マセドアンサラダ	609	20.7										
18	金	玄米ごはん 牛乳 魚の麦みそ焼き かきたま汁	587	32.1										
21	月	麦ごはん 骨太ふりかけ 牛乳 ふくさたまご焼き 春野菜のみそ汁	585	28.5										
22	火	ショートニングパン 牛乳 大豆入りコロッケ ジュリエンスープ	598	20.0										
23	水	こぎつねごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ 春野菜の煮物 ピーチゼリー	619	23.9										
24	木	スパゲッティナポリタン 牛乳 パリパリサラダ	571	20.7										
25	金	わかめごはん 牛乳 揚げだし豆腐 吉野汁	574	23.0										
28	月	中華丼 牛乳 卵スープ カレービーンズ	548	27.6										
30	水	きつねうどん 牛乳 大豆入りいかべつたん	587	26.6										
1日あたりの平均栄養価		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	鉄 mg	レチノール当量 μgRE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	マグネシウム mg	亜鉛 mg
		585	24.5	21.1	3.0	353	2.2	212	0.33	0.49	24	6.7	87	2.8

(注1) 栄養量は、中学年を1として考え、低学年0.85倍、高学年1.15倍とみてください。

(注2) 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。