

2025年4月献立表

献立名	4/1(水)	4/2(木)	4/3(金)	4/4(土)	4/5(日)	4/7(月)	4/8(火)	4/9(水)	4/10(木)	4/11(金)	4/12(土)	4/14(月)	4/15(火)	4/16(水)	
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 野菜 かぶの中華和え 中華スープ	スキムミルク お菓子 グリーンシチューライス 小松菜のソテー 切干大根のサラダ	スキムミルク お菓子 みそ煮込みうどん 鶏肉の南蛮漬け トマトのおかか和え	スキムミルク お菓子 チャーハン 中華スープ かぶの野菜 スキムミルク	スキムミルク お菓子 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	スキムミルク お菓子 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のトマトソース じゃが芋ポテト かぶのマリネ コンソメスープ
材料名	米(半つき米) 豚肉 鶏肉 玉ねぎ・人参 ピーマン きくらげ 椎茸 中華だし オysterソース 塩・砂糖・ごま油 片栗粉・醤油	白米 豚肉 かぶ 玉ねぎ 人参 フロコリー 油 スキムミルク グリーンシチュールー スタームッシュ コンソメ 小松菜 玉ねぎ ピーマン にんにく 塩 白こしょう コンソメ 油 切干大根 トマト チーズ 醤油 酢 玉ねぎ 椎茸 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩	うどん 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 醤油 みりん みそ 昆布だし みそ 赤みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	米(半つき米) 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ かぶ ピーマン 油 トマト ホールトマト ケチャップ・コンソメ みりん 油 ひじき いんげん 糸こんにゃく ごま油 本だし 醤油・みりん 塩	米(半つき米) 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ かぶ ピーマン 油 トマト ホールトマト ケチャップ・コンソメ みりん 油 ひじき いんげん 糸こんにゃく ごま油 本だし 醤油・みりん 塩	米(半つき米) 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ かぶ ピーマン 油 トマト ホールトマト ケチャップ・コンソメ みりん 油 ひじき いんげん 糸こんにゃく ごま油 本だし 醤油・みりん 塩	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	
栄養価	エネルギー：477(382)kcal たんぱく質：19.7(15.8)g 脂質：14.2(11.3)g 塩分量：0.8(0.7)g	エネルギー：495(395)kcal たんぱく質：24.9(19.8)g 脂質：14.0(10.8)g 塩分量：1.4(1.2)g	エネルギー：494(394)kcal たんぱく質：24.9(19.8)g 脂質：14.0(10.8)g 塩分量：1.7(1.3)g	エネルギー：538(432)kcal たんぱく質：23.8(19.2)g 脂質：14.6(11.7)g 塩分量：1.3(1.2)g	エネルギー：504(402)kcal たんぱく質：19.8(15.5)g 脂質：16.4(13.0)g 塩分量：1.0(0.9)g	エネルギー：533(430)kcal たんぱく質：20.2(15.9)g 脂質：18.7(15.2)g 塩分量：1.4(1.2)g	エネルギー：462(369)kcal たんぱく質：20.2(15.8)g 脂質：14.4(11.4)g 塩分量：1.4(1.3)g	エネルギー：544(432)kcal たんぱく質：14.0(10.9)g 脂質：22.5(17.8)g 塩分量：1.0(0.8)g	エネルギー：562(450)kcal たんぱく質：20.7(16.6)g 脂質：15.8(12.6)g 塩分量：1.9(1.5)g	エネルギー：494(394)kcal たんぱく質：12.0(9.7)g 脂質：4.0(3.1)g 塩分量：0.8(0.8)g	エネルギー：482(383)kcal たんぱく質：18.2(14.4)g 脂質：18.8(14.9)g 塩分量：1.4(1.2)g	エネルギー：530(422)kcal たんぱく質：20.5(16.4)g 脂質：18.5(14.6)g 塩分量：1.4(1.4)g	エネルギー：556(445)kcal たんぱく質：25.4(20.1)g 脂質：18.2(14.5)g 塩分量：1.0(0.9)g	エネルギー：556(445)kcal たんぱく質：25.4(20.1)g 脂質：18.2(14.5)g 塩分量：1.0(0.9)g	エネルギー：556(445)kcal たんぱく質：25.4(20.1)g 脂質：18.2(14.5)g 塩分量：1.0(0.9)g

始業式

親子遠足

昭和の日



ご入園・ご進級
おめでとうございます！

いよいよ新年度が始まりました！
新しい生活や新しいお友達に、わくわくする毎日ですね。

給食室では、給食の時間が
楽しみになるような、おいしい給食作りを心掛けています。
お友達と一緒にいろいろな食べ物にチャレンジしてみてくださいね。

本年度も安全でおいしい給食をご提供いたします。どうぞよろしくお願ひいたします。

献立名	4/17(木)	4/18(金)	4/19(土)	4/21(月)	4/22(火)	4/23(水)	4/24(木)	4/25(金)	4/26(土)	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉 ピーマン かぶの中華和え 中華スープ	スキムミルク お菓子 グリーンシチューライス お花畑のドラリアカレー チーズフォンデュ スキムミルク	スキムミルク お菓子 みそ煮込みうどん 鶏肉の南蛮漬け トマトのおかか和え	スキムミルク お菓子 チャーハン 中華スープ かぶの野菜 スキムミルク	スキムミルク お菓子 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	スキムミルク お菓子 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉の照り焼き かぶのフライ キャベツのサラダ コンソメスープ
材料名	米(半つき米) 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参・ねぎ 赤みそ 醤油 砂糖 中華だし ごま油 にんにく・しょうが みそ・片栗粉 トマト オysterソース 中華だし 砂糖 ごま油	白米 ターメリック粉 豚肉 鶏肉 高野豆腐 人参 玉ねぎ ピーマン にんにく 塩 白こしょう コンソメ 油 キャベツ 人参 チーズ 塩・醤油・ごま油・酢 砂糖・白こま	うどん 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 醤油 みりん みそ 昆布だし みそ 赤みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	米(半つき米) 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ かぶ ピーマン 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース 油 スキムミルク	米(半つき米) 豚肉 油揚げ 人参 玉ねぎ かぶ ピーマン 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース 油 スキムミルク	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ケチャップ ソース 油 スキムミルク 高野豆腐 人参 中華だし 醤油 みりん ごま油
栄養価	エネルギー：489(389)kcal たんぱく質：17.8(14.9)g 脂質：22.0(17.4)g 塩分量：1.1(1.0)g	エネルギー：542(433)kcal たんぱく質：19.7(15.7)g 脂質：21.5(17.1)g 塩分量：1.2(1.0)g	エネルギー：567(454)kcal たんぱく質：19.4(15.4)g 脂質：16.9(13.3)g 塩分量：1.2(1.0)g	エネルギー：496(397)kcal たんぱく質：17.1(13.6)g 脂質：15.6(12.4)g 塩分量：1.2(1.0)g	エネルギー：559(446)kcal たんぱく質：15.9(12.8)g 脂質：24.6(19.6)g 塩分量：1.2(1.1)g	エネルギー：487(391)kcal たんぱく質：24.7(19.5)g 脂質：16.7(13.4)g 塩分量：1.1(0.9)g	エネルギー：536(428)kcal たんぱく質：21.3(16.8)g 脂質：21.5(17.2)g 塩分量：1.4(1.4)g	エネルギー：536(428)kcal たんぱく質：21.3(16.8)g 脂質：21.5(17.2)g 塩分量：1.4(1.4)g	エネルギー：490(391)kcal たんぱく質：18.3(14.9)g 脂質：14.9(11.9)g 塩分量：1.2(1.0)g	エネルギー：543(433)kcal たんぱく質：16.4(13.2)g 脂質：21.5(17.0)g 塩分量：1.2(1.0)g	エネルギー：510(406)kcal たんぱく質：18.2(14.6)g 脂質：19.7(15.7)g 塩分量：1.5(1.1)g	エネルギー：510(406)kcal たんぱく質：18.2(14.6)g 脂質：19.7(15.7)g 塩分量：1.5(1.1)g	エネルギー：510(406)kcal たんぱく質：18.2(14.6)g 脂質：19.7(15.7)g 塩分量：1.5(1.1)g

※大人用野菜類は「トマト」『7』などになります。
※卵・豚を使用しているものは赤色で記載しています。
※栄養価は未測定の場合となります。