

令和7年



4月分 学校給食献立表 (16回)



今治市立夢づくり調理場
(日高小・乃万小・南中・西中)

日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価	日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価
		ちやにくやほねに なるもの	はたらくちからや たいおんになるもの	からだのちょうしを ととのえるもの	上：小学生 下：中学生			ちやにくやほねに なるもの	はたらくちからや たいおんになるもの	からだのちょうしを ととのえるもの	上：小学生 下：中学生
8 (火)		ぎゅうにゅう とうふ・あぶらあげ わかめ・かつおぶし とりにく・みそ (にぼし)	こむぎこ・こめ じゃがいも・でんぶ さんおんとう・ごま オリーブオイル こめあぶら タルタルソース	きゅうり・だいこん たまねぎ・にんじん ねぎ・えのきだけ りんご	849	23 (水)		ぎゅうにゅう しろいんげんまめ しらすぼし・ぶたひきにく ベーコン・たまご こなチーズ・とりひきにく なまクリーム・だいず (ガラスープ)	パン・パンこ じゃがいも さんおんとう オリーブオイル こめあぶら・バター	キャベツ・きゅうり たまねぎ・チンゲンサイ ミニトマト・にんじん パセリ・レタス・しめじ レモン・にんにく	573 723
9 (水)		ぎゅうにゅう しろいんげんまめ だいず・ローズハム ベーコン・とりにく チーズ (ガラスープ)	こむぎこ・パン マカロニ・パンこ じゃがいも さんおんとう オリーブオイル こめあぶら・バター	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり たまねぎ・トマト にんじん・パセリ レタス・りんご・レモン	560	24 (木)		ぎゅうにゅう わかめ・かえりいりこ しらすぼし・さきいか とりにく・とりささみ たまご (にぼし)	むぎ・こむぎこ こめ・さとう さんおんとう こめあぶら	グリーンピース・きゅうり きりぼしだいこん たけのこ・たまねぎ にんじん・ねぎ ほししいたけ	568 792
10 (木)		ぎゅうにゅう とうふ・のり もずく・ぶたひきにく とりにく (ガラスープ)	こめ・じゃがいも さんおんとう ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・こまつな たまねぎ・にんじん にんにく・れんこん レモン・えのきだけ ねぎ	502 711	25 (金)		ぎゅうにゅう ベーコン・とりレバー ヨーグルト (ガラスープ)	こむぎこ・こめ さつまいも・でんぶ さんおんとう ごまあぶら こめあぶら ナタデココ	グリーンアスパラガス きゅうり・とうもろこし こまつな・ミニトマト たけのこ・レタス・レモン たまねぎ・にんじん ピーマン・みかん・パイン おうとう・しょうが	591 742
11 (金)		ぎゅうにゅう しろいんげんまめ アガー・とりにく ほたてかいばしら とりにく・みそ	こむぎこ・パン じゃがいも・さとう さんおんとう オリーブオイル こめあぶら・バター	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり たまねぎ・とうもろこし にんじん・みかんジュース みかん・レモン・しょうが	558 694	28 (月)		ぎゅうにゅう わかめ・ひじき まぐろあぶらづけ ぎゅうにく・ベーコン たまご (ガラスープ)	こむぎこ・こめ はるまきのかわ じゃがいも・ごま さんおんとう ごまあぶら こめあぶら マヨネーズ	キャベツ・たまねぎ にんじん・ほうれんそう もやし・きくらげ にんにく	639 839
14 (月)		ぎゅうにゅう こうやどうふ しおこんぶ・さわら ぶたにく・たまご (かつおぶし)	こめ・じゃがいも でんぶ・ごま さんおんとう	いとこんにやく えだまめ・キャベツ きゅうり・ごぼう こまつな・たまねぎ にんじん・しょうが	558 778	30 (水)		ぎゅうにゅう・ホキ ウインナー とりにく・だいず (ガラスープ)	パン・パンこ じゃがいも・さとう いちごジャム オリーブオイル こめあぶら・バター	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり たまねぎ・とうもろこし にんじん・パセリ レタス・レモン しめじ・にんにく	546 698
15 (火)		ぎゅうにゅう あぶらあげ・ちくわ とりにく・たまご (こんぶ) (かつおぶし)	こむぎこ・うどん パンこ・こめ さとう・ごま ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・ごぼう こまつな・あかしそ にんじん・ねぎ ほうれんそう・もやし さんさいみず えのきだけ	560 797	★ 春キャベツとツナの春巻き (28日) ★ 給食の献立紹介 きゅうしよく こんだて しょうかい はる 春キャベツ 150g マヨネーズ 大さじ1と1/2 はる ツナ 100g はるま 春巻きの皮 4枚 じゃがいも 40g こむぎこ 小麦粉 適量 ひじき (乾燥) 2g みず 水 適量 食塩 ひとつまみ あぶら 揚げ油 適量 こしょう 少々 しょうしょう 減塩 【旬の食材】 はる 春キャベツ はる ひじき 引用：「いらすとや」					
16 (水)		ぎゅうにゅう だいず・レンズまめ メルルーサ ぶたにく・ベーコン	パン・じゃがいも さとう・さんおんとう オリーブオイル こめあぶら マヨネーズ	キャベツ・きゅうり たまねぎ・とうもろこし にんじん・パセリ レタス・トマト・にんにく	554 695						
17 (木)		ぎゅうにゅう しろいんげんまめ わかめ・ぎゅうにく ローズハム・たまご チーズ	むぎ・こめ じゃがいも さんおんとう オリーブオイル こめあぶら・バター カレールウ	グリーンアスパラガス きゅうり・ふくしんづけ たまねぎ・にんじん ピーマン・レタス しょうが・にんにく	582 811						
18 (金)		ぎゅうにゅう しろいんげんまめ ぶたひきにく・たまご ベーコン・ラビオリ だいず (ガラスープ)	こむぎこ・パン パンこ・じゃがいも さとう・さんおんとう ドライイン オリーブオイル こめあぶら	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ とうもろこし・にんじん レモン・しめじ	635 807						
21 (月)		ぎゅうにゅう とうふ・からあげ わかめ・しらすぼし さば・すまき とりにく (こんぶ) (かつおぶし)	こむぎこ・こめ でんぶ・さとう ごま・こめあぶら こうはくもち	きゅうり・こまつな だいこん・たけのこ にんじん・ねぎ・もやし えのきだけ・しょうが ほししいたけ	658 896						
22 (火)		ぎゅうにゅう こうやどうふ あおのりこ・ししゃも ぎゅうにく・たまご (にぼし)	こむぎこ・パンこ こめ・じゃがいも さとう・さんおんとう ごま・こめあぶら	いとこんにやく さやいんげん・ごぼう こまつな・たまねぎ にんじん	580 781						

今治市では、「学校給食摂取基準」に基づき、身体計測のデータから各学校(学年・クラス)ごとに基準を作成し、給食を提供しています。毎日の栄養価は、小学校は4年生 中学校は1～3年生の提供エネルギー量の平均を記載しています。

※おはしは洗って毎日持ってきてください。

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。