



令和7年度

4月給食献立予定表

秩父市立北部共同調理場



日	曜	主食	牛乳	おかず	血や肉、骨や歯になる食品 (赤)	熱や力のもとになる食品 (黄)	からだの調子を整える食品 (緑)	I値 - kcal	卵バク質 g
9	水	ツイストパン	牛乳	ポークビーンズ オムレツ コールスローサラダ (コーンクリームドレッシング)	牛乳 大豆 豚肉 たまご	パン ジャがいも 砂糖 油 でん粉	玉葱 人参 ピーマン にんにく トマト キャベツ 胡瓜 とうもろこし ブルーベリー レモン	801	35.0
10	木	わかめごはん	牛乳	厚揚げの五目煮 小松菜和え いちごゼリー	牛乳 わかめ 生揚げ 豚肉	ごはん 油 砂糖	玉葱 人参 筍 絹さや 小松菜 キャベツ とうもろこし いちご	801	33.6
11	金	はちみつパン	牛乳	ABCスープ 煮込みハンバーグ ポテトサラダ (ノンエッグマヨネーズ)	牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉	パン マカロニ ジャがいも 砂糖 でん粉 油	キャベツ 玉葱 人参 りんご 胡瓜 とうもろこし	800	28.8
14	月	ごはん	牛乳	ジャがいもの味噌汁 鶏肉の唐揚げ 磯香和え	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 のり	ごはん ジャがいも でん粉 油	玉葱 人参 いんげん 生姜 ほうれん草 キャベツ	822	38.1
15	火	ごはん	牛乳	豆腐のうま煮 春雨サラダ プリン	牛乳 豆腐 豚肉 豆乳	ごはん 油 でん粉 ごま油 春雨 砂糖	玉葱 白菜 人参 ピーマン 筍 木耳 にんにく 生姜 キャベツ とうもろこし	801	31.4
16	水	地粉うどん	牛乳	きつねうどんの汁 いかの天ぷら ごま和え	牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ いか	うどん 砂糖 油 ごま 小麦粉 でん粉	葱 人参 椎茸 ほうれん草 キャベツ	806	38.8
17	木	ごはん	牛乳	豚汁 さばの味噌煮 切干大根のカレーきんぴら	牛乳 豚肉 豆腐 さば 鶏肉	ごはん ジャがいも 油 砂糖 米粉	大根 葱 人参 こんにゃく にんにく ごぼう 白滝	819	37.7
18	金	ココアマール食パン	牛乳	コーンポタージュ たこナゲット② グリーンサラダ (ノンエッグマヨネーズ)	牛乳 ベーコン たこ いか たちうお 大豆粉	パン ジャがいも 油 小麦粉 バター 砂糖 パン粉 でん粉	玉葱 とうもろこし キャベツ ほうれん草 ブロッコリー 枝豆	788	29.1
21	月	たけのこごはん	牛乳	かきたま汁 白身魚フライ ヨーグルト	牛乳 油揚げ 鶏肉 たまご 豆腐 たら ヨーグルト	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 ミックス粉	筍 椎茸 玉葱 人参 小松菜	801	40.4
22	火	ごはん	牛乳	キーマカレー こんにゃくサラダ 小魚	牛乳 鶏肉 かたくちいわし	ごはん ジャがいも 油 砂糖 小麦粉 でん粉	玉葱 人参 にんにく 生姜 こんにゃく キャベツ 胡瓜	802	27.4
23	水	コッペパンスライス	牛乳	焼きそば ウインナーのケチャップソース コーンとほうれん草のサラダ (コーンクリームドレッシング)	牛乳 豚肉 のり ウインナー	パン めん 油 砂糖 でん粉	キャベツ 玉葱 人参 にんにく 生姜 ほうれん草 とうもろこし ブルーベリー レモン	800	34.2
24	木	ごはん	牛乳	肉丼の具 あじフリッター② おひたし	牛乳 豚肉 生揚げ かまぼこ あじ 沖あみ のり	ごはん 砂糖 油 小麦粉 でん粉 米粉	玉葱 人参 いんげん 白滝 生姜 ほうれん草 キャベツ	804	36.4
25	金	バターロール	牛乳	コンソメスープ チキンカツ 花野菜サラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉	パン ジャがいも 油 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉	玉葱 人参 キャベツ ブロッコリー カリフラワー とうもろこし	802	28.8
30	水	中華めん	牛乳	ごま味噌ラーメンのスープ 揚げ餃子③ ほうれん草のナムル	牛乳 豚肉 鶏肉	めん ごま 油 ごま油 砂糖 小麦粉 パン粉 でん粉	人参 玉葱 もやし 葱 にんにく 生姜 ほうれん草 大豆もやし キャベツ	782	33.6

※地粉うどん、中華めんの製造工場においては、卵、そばを含む製品を製造しています。

◆材料の入荷等の都合により、献立の一部が変更になる場合があります。
◆給食に関する行事については、各学校のおたよりで確認してください。

入学・進級おめでとございます！

新年度が始まり、色とりどりの花が咲いて、春を感じられるようになってきました。

4月は新しい生活がスタートする月です。新しい環境で過ごす1年を楽しみにしている人が多いと思います。でも環境が変わると疲れが出やすくなってきます。



給食時間の約束

<p>茶わんや汁わんは手に持って食べよう</p>	<p>好ききらいをしないで食べよう</p>	<p>口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう</p>
<p>食べている途中で立ち歩かないようにしましょう</p>	<p>食事中にきたない話はやめよう</p>	<p>よくかんで楽しく食べよう</p>



今年度もおいしく安全な給食を食べてもらえるように、調理場職員一同、一生懸命がんばります。そして給食を通して皆さんが更に大きく成長できるよう、協力していきたいと思ひます。今年度もよろしくお願いいたします！