



がつ 4月 きゅうしょくこんだてひょう
給食献立表

今月の目標
仲良く楽しく食べよう

令和8年
有佐小学校

日	曜	献立名		食品名			
		牛乳	主食・デザート等	おかず・他	赤 血や肉になる	黄 エネルギーのもとになる	緑 体の調子をととのえる
10	金	○	ビーフカレー お祝いデザート	アーモンドサラダ 	牛乳 牛肉 大豆	米 麦 ジャがいも 油 アーモンド 砂糖 ゼリー	玉ねぎ 人参 にんにく しょうが キャベツ きゅうり コーン
13	月	○	さくらごはん 海藻サラダ すまし汁	枝豆と豆腐のミンチカツ 海菜サラダ	牛乳 鮭 豆腐 昆布 油揚げ かつお節 出し昆布	米 油	コーン 枝豆 キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ ねぎ えのき 小松菜
14	火	○	麦ごはん にらともやしのナムル	マーボー豆腐	牛乳 牛肉 豚肉 みそ 豆腐 ロースハム	米 麦 ごま油 砂糖 油 ごま 片栗粉	玉ねぎ 人参 たけのこ しいたけ ねぎ にんにく しょうが もやし にら
15	水	○	白ごはん いわしの生姜煮 菜の花和え さつまい汁	いわしの生姜煮 菜の花和え さつまい汁	牛乳 いわし 鶏肉 油揚げ みそ	米 ごま さつまいも 砂糖	キャベツ 菜の花 人参 コーン 大根 しょうが 玉ねぎ ねぎ
16	木	○	ミルクパン ツナサラダ 	スパゲティナポリタン ツナサラダ	牛乳 ベーコン ツナ	パン スパゲティ 油 マヨネーズ	玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン きゅうり キャベツ
17	金		歓迎遠足 				
20	月	○	麦ごはん 春雨の酢の物 かきたま汁	小さい梅の香揚げ 春雨の酢の物 かきたま汁	牛乳 いわし 鶏肉 鶏卵 昆布 かつお節 豆腐	米 麦 油 春雨 ごま 砂糖 ジャがいも	コーン きゅうり キャベツ 人参 玉ねぎ ねぎ しいたけ
21	火	○	白ごはん 五目うどん ひじきの炒り煮	五目うどん ひじきの炒り煮	牛乳 鶏肉 油揚げ ひじき 昆布 かつお節 大豆	米 こんにゃく 砂糖 油 うどん麺	人参 しいたけ ねぎ しめじ ごぼう
22	水	○	麦ごはん 魚のレモンソースかけ ごぼうのきんぴら 黒皮かぼちゃのみそ汁	魚のレモンソースかけ ごぼうのきんぴら 黒皮かぼちゃのみそ汁	牛乳 ホキ 茎わかめ 油揚げ みそ 出しiriこ	米 麦 油 こんにゃく ごま 砂糖	ごぼう 人参 かぼちゃ 玉ねぎ ねぎ
23	木	○	食パン りんごジャム	ポークビーンズ 甘夏サラダ	牛乳 豚肉 大豆	パン ジャがいも 油	玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり 甘夏みかん 枝豆 りんごジャム
24	金	○	ピースわかめごはん 春キャベツのレモンあえ わかだけ汁 	かぼちゃひき肉フライ 春キャベツのレモンあえ わかだけ汁	牛乳 わかめ 豚肉 鶏肉 豆腐 かつお節 出し昆布 お野菜つみれ	米 油 砂糖	グリーンピース かぼちゃ キャベツ 人参 たけのこ 玉ねぎ
27	月	○	白ごはん 一食味付け海苔	春野菜の煮物 ほうれん草のごまあえ	牛乳 鶏肉 厚揚げ 竹輪 海苔	米 ジャがいも こんにゃく 油 砂糖 ごま	かぼちゃ たけのこ 人参 枝豆 しいたけ もやし ほうれん草
28	火	○	チキンライス ごぼうサラダ	コンソメスープ ごぼうサラダ	牛乳 鶏肉 ミックスビーンズ	米 油 ジャがいも マヨネーズ	玉ねぎ 人参 しめじ 枝豆 キャベツ パセリ ごぼう コーン きゅうり
30	木	○	セルフバーガー コーンポタージュ 	グリーンサラダ コーンポタージュ	牛乳 ミートハンバーグ ミックスビーンズ	パン 砂糖 油	フロccoliリー キャベツ きゅうり 玉ねぎ 人参 パセリ コーン

※物資の都合により献立を変更する場合があります。