

学校給食献立予定表

千葉県大宮
学校給食センター
☎305-1355

令和8年4月分

—Aコース—

日曜	献立名	主な材料名						栄養量
		主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	
10 金	ごはん					米		815 35.3 26.0 2.8
	牛乳		牛乳					
	ししゃもの青のりフライ(2尾)		ししゃも あおのり			パン粉 小麦粉	油	
	キャベツと生揚げの中華煮	鶏肉 大豆 生揚げ なると		にんじん	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ キャベツ もやし ねぎ	でん粉	油 ごま油	
チャプチェ	豚肉		にんじん こまつな	しょうが にんにく もやし えのきたけ	砂糖 はるさめ	油		
13 月	ごはん					米		836 33.2 24.4 2.4
	牛乳		牛乳					
	ハンバーグ	鶏肉 豚肉			たまねぎ	でん粉 砂糖	油	
	チキンカレー	鶏肉 白いんげん豆		にんじん	にんにく たまねぎ	じゃがいも	油	
ほうれんそうと卵のソテー	豚肉 卵		にんじん ほうれんそう	たまねぎ		油		
14 火	ごはん					米		794 28.9 23.3 2.5
	牛乳		牛乳					
	揚げぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ しょうが にんにく ねぎ	でん粉 小麦粉	ごま油 油	
	マーボー豆腐	豚肉 大豆 豆腐		にんじん にら	しょうが にんにく ねぎ たまねぎ	砂糖 でん粉	油 ごま油	
春雨のあえ物			にんじん こまつな	もやし	はるさめ 砂糖	ごま油 ごま		
15 水	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	820 37.8 28.0 3.4
	牛乳		牛乳					
	チキンチーズ焼き	鶏肉	チーズ	赤ピーマン パセリ		パン粉 砂糖	油	
	ポークビーンズ	豚肉 鶏肉 大豆		にんじん トマト パセリ	にんにく たまねぎ しめじ	じゃがいも 砂糖 でん粉	油	
	にんじんドレッシングあえ			ブロッコリー なばな にんじん	キャベツ とうもろこし にんにく	砂糖	ごま油	
りんごジャム				りんご	水あめ 砂糖			
16 木	入学・進級おめでとう献立							
	ちらしごはん	鶏肉 油揚げ		にんじん	かんぴょう えのきたけ れんこん えだまめ	米 玄米 砂糖	油	798 33.4 23.7 2.7
	牛乳		牛乳					
	鶏の塩唐揚げ	鶏肉			しょうが	でん粉	油	
	のりごまあえ		のり	こまつな なばな にんじん	キャベツ もやし しょうが 切干しだいこん	砂糖	ごま ごま油	
はちみつレモンゼリー				レモン果汁	水あめ はちみつ			
17 金	ごはん					米		794 33.2 27.9 2.9
	牛乳		牛乳					
	厚焼き卵	卵				砂糖	油	
	豚汁	豚肉 生揚げ	いわし粉	にんじん だいこん葉	だいこん ごぼう ねぎ	こんにゃく じゃがいも	油	
ひじきの煮物	鶏肉 さつま揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	油		
20 月	ごはん					米		804 34.1 26.3 2.9
	牛乳		牛乳					
	つくねのごまあんかけ	鶏肉			たまねぎ	パン粉 でん粉 砂糖	ごま	
	けんちん汁	鶏肉 生揚げ	いわし粉	にんじん こまつな	だいこん ごぼう しめじ ねぎ	こんにゃく さといも	油	
大豆のしぐれ煮	豚肉 大豆		にんじん	しょうが	こんにゃく 砂糖	油		
21 火	コッペパン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	806 34.4 28.8 3.5
	牛乳		牛乳					
	たらのポーションフライのソースかけ	たら				パン粉 小麦粉	油	
	キャロットシチュー	鶏肉 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	たまねぎ にんにく しょうが しめじ	砂糖 米粉 じゃがいも	油 バター	
	ウインナーとじゃがいものソテー	ウインナー		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし エリンギ	じゃがいも	油	

日	曜	献立名	主な材料名					栄養量		
			主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂		
22	水	麦ごはん					米 麦		802 30.6 21.3 2.9	
		牛乳		牛乳						
		チーズオムレツ	卵	チーズ			砂糖	油		
		ポークストロガノフ	豚肉 白いんげん豆		にんじん トマト パセリ	にんにく たまねぎ エリンギ	じゃがいも	油		
		ひじきのマリネ		ひじき	ブロッコリー なばな にんじん こまつな	とうもろこし もやし	砂糖	油		
23	木	コッペパン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	792 31.9 29.5 3.3	
		牛乳		牛乳						
		メンチかつ	豚肉 鶏肉			たまねぎ	パン粉 でん粉	油		
		白いんげん豆のカレースープ	鶏肉 豚肉 白いんげん豆		にんじん こまつな	にんにく セロリ たまねぎ しめじ キャベツ	でん粉	油		
		キャベツとコーンのソテー	ベーコン		にんじん ほうれんそう	たまねぎ キャベツ とうもろこし エリンギ		油		
24	金	麦ごはん					米 麦		800 39.8 20.0 3.3	
		牛乳		牛乳						
		鶏肉のピリ辛みそ焼き	鶏肉			にんにく	砂糖	ごま油		
		肉じゃが	豚肉 生揚げ	いわし粉	にんじん	しょうが にんにく たまねぎ 干しいたけ	しらたき 砂糖 じゃがいも	油		
		野菜とわかめのさっぱりあえ		わかめ	こまつな にんじん	もやし えのきたけ しょうが	砂糖	ごま		
		のり佃煮		のり		砂糖 水あめ				
27	月	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	851 27.2 35.9 2.8	
		牛乳		牛乳						
		ポテトコロケ				たまねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖	油		
		かぶの豆乳スープ	鶏肉 豚肉 大豆 白いんげん豆 豆乳		にんじん かぶ葉 こまつな	たまねぎ キャベツ とうもろこし かぶ	でん粉 米粉	油		
		河内晩柑				かわちばんかん				
		ミルククリーム		全粉乳		砂糖	油			
28	火	春の味覚を味わう料理							802 33.1 20.2 2.3	
		ごはん					米			
		牛乳		牛乳						
		さわらの西京焼き	さわら				砂糖			
		白玉汁	鶏肉	いわし粉	にんじん	だいこん たけのこ たまねぎ にんにく しょうが えのきたけ ねぎ	こんにゃく 砂糖 もち さといも	油		
		春キャベツのごまあえ			こまつな なばな にんじん	キャベツ もやし	砂糖	ごま		
30	木	ごはん					米		801 38.0 23.7 2.9	
		牛乳		牛乳						
		たらの甘辛たれかけ	たら			しょうが	でん粉 砂糖	油		
		野菜とひき肉のみそスープ	豚肉 大豆 生揚げ		にんじん なら	にんにく たまねぎ とうもろこし もやし	はるさめ	油 ごま ごま油		
		こんにゃくのピリ辛いため	鶏肉	いわし粉	だいこん葉	こんにゃく 砂糖	油 ごま油			

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・はちみつレモンゼリーは学配です。
・主な材料名を掲載しています。食物アレルギーに関する食品は、該当者に配付している詳細な献立表でご確認ください。

	基準値	平均栄養量
エネルギー(kcal)	830	808
たんぱく質(g)	13~20%	33.6(16.6%)
脂質(g)	20~30%	25.6(28.6%)
食塩相当量(g)	2.5g未満	2.9

種類	産地		種類	産地	
	2月(実施)	4月(予定)		2月(実施)	4月(予定)
米	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県、神奈川県
パン(小麦粉)	千葉県、茨城県、埼玉県、群馬県、北海道	千葉県、茨城県、埼玉県、群馬県、北海道	ねぎ	千葉県、茨城県、群馬県	千葉県、茨城県、群馬県
牛乳	千葉県	千葉県	キャベツ	愛知県	愛知県
豚肉	青森県、茨城県、岩手県、群馬県、静岡県	青森県	たまねぎ	北海道	北海道、佐賀県、静岡県
鶏肉	千葉県、岩手県	千葉県、岩手県	もやし	栃木県	栃木県
鶏卵	—	千葉県	セロリ	千葉県、茨城県	愛知県、茨城県
にんじん	千葉市	徳島県	じゃがいも	北海道	鹿児島県、長崎県、北海道
ほうれんそう	千葉県	—	ごぼう	青森県、熊本県	—
なら	千葉県、栃木県	千葉県、栃木県	かぶ	—	千葉県
こまつな	千葉市	千葉市、茨城県	赤ピーマン	高知県	宮崎県、高知県、茨城県
青ピーマン	宮崎県	茨城県	アスパラガス	—	栃木県
はくさい	茨城県、栃木県、群馬県	茨城県、群馬県	—	—	—
きゅうり	—	千葉県、宮崎県	いよかん	愛媛県	—
			河内晩柑	—	愛媛県、熊本県、和歌山県
			はっさく	広島県	—

令和7年度第9期給食費の口座振替(3月25日実施)ができなかった方に、4月15日(水)に再振替を行います。前日までに必要な金額を登録口座にご用意ください。

(学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 電話 245-5909)