

学校給食献立予定表

千葉県新港
学校給食センター
☎241-1291

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)	
		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			脂質(g)
10	金	ごはん 牛乳 揚げしゅうまい(2個) 麻婆豆腐 河内晩柑	豚肉 鶏肉 大豆 焼き豆腐	牛乳 牛乳	にんじん いら	たまねぎ しょうが しょうが にんにく たまねぎ たけのこ 干しいたけ ねぎ かわちばんかん	米 小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖 でん粉	油 ごま油	833 31.9 28.5 2.6	
13	月	チキンカレー(麦ごはん) 牛乳 ひよこ豆のガーリック揚げ こまつなとコーンのソテー チーズ入りスティックかまぼこ	鶏肉 ひよこ豆 ベーコン かまぼこ	牛乳 牛乳	にんじん トマト にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ にんにく たまねぎ エリンギ とうもろこし	米 麦 ジャがいも でん粉	油 油	813 26.5 19.9 2.4	
14	火	入学・進級おめでとう献立								
		赤飯 ごま塩 牛乳 ハンバーグ和風ソースかけ 筑前煮 さくらゼリーポンチ	あずき 豚肉 鶏肉 鶏肉 生揚げ	牛乳 牛乳	にんじん	たまねぎ 干しいたけ だいこん たけのこ えだまめ もも果汁 ぶどう果汁 パイン缶 夏みかん缶 レモン果汁	もち米 米 砂糖 でん粉 じゃがいも 砂糖 砂糖	ごま 油 油	842 32.9 23.5 2.5	
15	水	セルフサンド コッペパン背割り チリコンカン 牛乳 ポテトコロケ 野菜のスープ	豚肉 大豆 鶏肉 ウインナー	脱脂粉乳 牛乳	にんじん トマト パセリ にんじん	にんにく たまねぎ たまねぎ にんにく セロリ たまねぎ キャベツ	小麦粉 米粉 砂糖 砂糖 でん粉 じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉	マーガリン 油 油	809 34.7 30.0 2.9	
16	木	山口県の郷土料理～けんちょう～								
		ごはん 牛乳 いかのフライ けんちょう れんこんのごまあえ	いか 油揚げ 豆腐	牛乳 牛乳	にんじん にんじん ひじき ブロッコリー にんじん	ごぼう だいこん 干しいたけ ねぎ キャベツ とうもろこし れんこん	米 パン粉 小麦粉 さといも こんにゃく 砂糖	油 油 ごま油 ごま	802 31.0 24.4 2.6	
17	金	東京都の郷土料理～深川めし～								
		深川めし 牛乳 かき揚げのつゆかけ カラフルきんぴら ヨーグルト	あさり 油揚げ 豚肉 さつま揚げ	牛乳 牛乳	にんじん にんじん しゅんぎく こんぶ 青ピーマン にんじん	えのきたけ 干しいたけ ねぎ たまねぎ ごぼう ごぼう	米 もち米 麦 砂糖 小麦粉 砂糖 こんにゃく 砂糖 砂糖	油 油 ごま油	799 28.5 29.4 2.8	
20	月	ごはん 牛乳 ほっけ一夜干し 白菜とうずらのうま煮 オニオンドレッシングあえ	ほっけ 鶏肉 大豆 豆腐 うずら卵	牛乳 牛乳	にんじん こまつな にんじん	しょうが にんにく たまねぎ エリンギ はくさい たまねぎ キャベツ とうもろこし	米 こんにゃく ジャがいも 砂糖 でん粉	油 ごま油 オニオンドレッシング	798 35.9 24.2 2.9	
21	火	麦ごはん 牛乳 鶏肉の南蛮漬け トック入りわかめスープ 春野菜のバターしょうゆいため	鶏肉 鶏肉 豆腐	牛乳 牛乳	にんじん こまつな にんじん アスパラガス にんじん	たまねぎ しょうが たまねぎ えのきたけ たまねぎ キャベツ	米 麦 でん粉 米粉 砂糖 韓国もち	油 ごま油 ごま 油 バター	813 39.7 20.1 2.2	

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	春の味覚を味わう献立～菜の花～								
	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	803 27.8 32.5 3.3	
	大豆チョコクリーム	大豆	脱脂粉乳			砂糖	油		
	牛乳		牛乳						
	菜の花グラタン		牛乳 チーズ	なばな	たまねぎ とうもろこし	マカロニ 小麦粉	バター 油		
	ミネストローネ	鶏肉 豚肉 大豆		にんじん トマト パセリ	にんにく セロリ たまねぎ エリンギ	砂糖 でん粉	油		
キャバツのペペロンチーノ	ベーコン		にんじん	にんにく キャバツ		オリーブ油			
23 木	ごはん					米		849 24.8 35.1 2.6	
	牛乳		牛乳						
	厚焼き卵	卵				砂糖 でん粉	油		
	豚バラ大根	豚肉		にんじん だいこん葉	しょうが たまねぎ だいこん ねぎ	こんにゃく 砂糖 でん粉	油		
	海そうと春雨の酢のもの		海そうミックス	にんじん こまつな	もやし とうもろこし	はるさめ 砂糖	ごま油 ごま		
24 金	ごはん					米		828 31.9 24.6 2.1	
	牛乳		牛乳						
	たらのポーションフライソースかけ	たら				パン粉 小麦粉	油		
	肉団子のクリームスープ	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 エリンギ	砂糖 米粉 じゃがいも	油		
ブロッコリーのアーモンドあえ			ブロッコリー にんじん	たまねぎ とうもろこし		アーモンド コーンドレッシング			
27 月	ごはん					米		843 32.9 31.2 2.3	
	牛乳		牛乳						
	鶏つくね	鶏肉			たまねぎ	パン粉 でん粉 砂糖			
	呉汁	鶏肉 油揚げ 大豆 豆乳		にんじん こまつな	ごぼう だいこん えのきたけ ねぎ		油		
じゃがピー豚バラ	豚肉 かつお節		にんじん 青ピーマン	しょうが たまねぎ	じゃがいも				
28 火	ごはん					米		814 35.2 21.1 2.1	
	牛乳		牛乳						
	さわらの西京焼き	さわら				砂糖			
	かきたま汁	鶏肉 卵		にんじん ほうれんそう	たまねぎ えのきたけ とうもろこし	じゃがいも はるさめ でん粉	油		
	のりあえ		のり	こまつな にんじん	キャバツ もやし	砂糖			
ブルーベリータルト	豆乳 大豆				ブルーベリー果汁	米粉 砂糖			
30 木	ごはん					米		832 40.6 24.0 2.0	
	牛乳		牛乳						
	揚げ鶏	鶏肉			にんにく しょうが	でん粉	油		
	うどん汁	豚肉 なんと	わかめ	にんじん だいこん葉	たまねぎ ごぼう しめじ 干しいたけ ねぎ	うどん			
	生揚げの肉みそいため	鶏肉 大豆 生揚げ		にんじん 赤ピーマン	しょうが たまねぎ	砂糖	ごま油 ごま		

・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。
・ヨーグルト、ブルーベリータルトは学配です。
・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	820
たんぱく質(g)	13~20%	32.5(15.9%)
脂質(g)	20~30%	26.3(28.9%)
食塩相当量(g)	2.5g未満	2.5

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	キャバツ	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	—
にら	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	いよかん	愛媛県	—
きゅうり	—	千葉県、宮崎県	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)