

4月献立表

2026年 4月

大田区立貝塚中学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	1人分 - (Kcal) たんぱく 質(g)
6月	始業式【給食なし】						
7月	入学式【給食なし】						
8月	職員研修【給食なし】						
9月	カレーライス	○	海藻サラダ	豚肉(薄切り) 生クリーム チーズ 牛乳 海藻サラダ	米 麦 サラダ油 じゃが芋 ザラメ 薄力粉 バター 砂糖	にんにく しょうが セロリー たまねぎ 人参 ホールトマト缶 きゅうり もやし 果物(いちご予定)	859
			給食開始日				24.4
10月	赤飯	○	鶏の照り焼き お浸し お祝いすまし汁 オレンジゼリー	あずき 牛乳 鶏肉 木綿豆腐 わかめ 削り節(だし) 粉寒天	米 黒いりごま 砂糖 でん粉 ごま油 サラダ油 白いりごま 桜型生ひ	しょうが キャベツ ほうれん草 人参 もやし 大根 たけのこ(水煮) ねぎ オレンジジュース みかん缶	797
			入学・進級お祝い献立				29.0
13月	かてめし	○	ゼリーフライ けんちん汁	鶏肉(角切り) 油揚げ 刻み昆布 高野豆腐 牛乳 豚肉(挽肉) おから 鶏卵 調理用牛乳 豆腐 削り節(だし)	米 サラダ油 砂糖 油 じゃがいも 薄力粉 ソフトパン粉 さといも	しょうが ごぼう 人参 さやいんげん たまねぎ だいこん こんにゃく 小松菜	726
			埼玉県の郷土料理 紹介献立				26.9
14月	麻婆豆腐丼	○	筍わかめのナムル風 ニューナイ豆腐	豚肉(挽肉) 豆腐 八丁味噌 牛乳 筍わかめ 粉寒天 調理用牛乳	米 麦 サラダ油 ごま(ねり) 砂糖 ごま油 でん粉 三温糖 白いりごま	にんにく しょうが 人参 たまねぎ たけのこ(水煮) 干しいたけ ねぎ にら 小松菜 もやし パイン缶 みかん缶 黄桃缶	798
							29.7
15月	ガーリック フランス	○	春野菜のクリームシチュー オニオンドレッシングサラダ	牛乳 鶏肉(角切り) 調理用牛乳 チーズ 生クリーム	ソフトフランスパン ソフトマーガリン サラダ油 じゃがいも 薄力粉 バター 油 砂糖	にんにく パセリ 人参 たまねぎ キャベツ アスパラガス もやし きゅうり 白菜 ホールコーン缶	736
			旬				25.0
16月	ごはん	○	生揚げのすきやき風煮 切干大根のごま酢あえ 果物(柑橘予定)	牛乳 豚肉 厚揚げ 削り節(だし)	米 麦 サラダ油 三温糖 ごま油 砂糖 白いりごま	しょうが 人参 たまねぎ しめじ はくさい ねぎ しらたき さやいんげん 切干し大根 もやし キャベツ きゅうり 果物(柑橘予定)	776
			鉄分強化献立				27.7
17月	ベーコンピラフ	○	クリスマスフィッシュ ABCスープ	ベーコン 牛乳 モウカザメ 鶏卵	米 麦 ソイレール 油 薄力粉 ｺｰﾝ(乳・卵不使用) ソフトパン粉 砂糖 マカロニ	しょうが にんにく たまねぎ マッシュルーム缶 ホールコーン缶 グリーンピース(冷凍) 人参 えのきたけ はくさい 小松菜	813
							32.6
20月	中華風豆おこわ	○	じゃんぼしゅうまい チンゲン菜のスープ	豚肉(薄切り) 大豆 油揚げ 牛乳 豚肉(挽肉) 木綿豆腐	米 サラダ油 砂糖 ごま油 でん粉 しゅうまいの皮	しょうが 人参 たけのこ(水煮) さやいんげん 干しいたけ たまねぎ ねぎ えのきたけ もやし チンゲンツァイ	744
							31.5
21月	ごはん	○	新じゃがのそぼろ煮 白菜の和え物 ヨーグルト	牛乳 豚肉(挽肉) 削り節(だし) 油揚げ ヨーグルト	米 麦 サラダ油 じゃがいも 三温糖 でん粉 ごま油 砂糖 白いりごま	しょうが たまねぎ 人参 たけのこ(水煮) 干しいたけ グリーンピース(冷凍) はくさい ほうれんそう	824
			旬				27.5
22月	胡麻トースト	○	グヤーシュ コールスローサラダ	牛乳 豚肉もも(角切り) 白いんげん豆(乾) チーズ	食パン ソフトマーガリン 白すりごま 白ねりごま グラニュー糖 砂糖 サラダ油 じゃがいも 薄力粉 バター 三温糖 マヨネーズ(乳・卵不使用)	にんにく たまねぎ 人参 マッシュルーム缶 フロッキー ホールトマト缶 キャベツ もやし きゅうり ホールコーン缶	767
			ハンガリー料理 紹介献立				27.9
23月	ごはん	○	鯖の香味焼き 春ごぼうのきんぴら 新たまねぎのみそ汁	牛乳 鯖(60g) 豚肉(細切り) 油揚げ わかめ 白みそ 赤みそ 削り節(だし)	米 麦 砂糖 ごま油 でん粉 白いりごま	にんにく しょうが ねぎ 人参 ごぼう つきこんにゃく たけのこ(水煮) たまねぎ しめじ	766
			旬				33.5
24月	キャロットライス のクリームスープがけ	○	アスパラサラダ 果物(柑橘予定)	鶏肉(薄切り) ベーコン 調理用牛乳 生クリーム チーズ 牛乳	米 麦 バター サラダ油 砂糖 薄力粉	人参 にんにく しょうが たまねぎ マッシュルーム ホールコーン缶 キャベツ きゅうり アスパラガス 果物(柑橘予定)	785
			旬				22.4
27月	高野豆腐のそぼろ丼	○	ビーフンの野菜和え 田舎汁	豚肉(挽肉) 大豆 高野豆腐 牛乳 ツナ缶 白みそ 油揚げ わかめ 削り節(だし)	米 麦 サラダ油 砂糖 白いりごま ビーフン ごま油	しょうが にんにく 人参 干しいたけ 小松菜 キャベツ ホールコーン缶 ねぎ えのきたけ だいこん ごぼう はくさい	808
							31.1
28月	あんかけ焼きそば	○	ナムル パークドチーズケーキ	豚肉 うすら卵 むきえび いか 牛乳 筍わかめ ヨーグルト 鶏卵 クリーム 生クリーム	蒸し中華麺 ごま油 サラダ油 砂糖 でん粉 三温糖 白いりごま 薄力粉	しょうが にんにく たまねぎ 人参 たけのこ(水煮) 干し椎茸 キャベツ きくらげ チンゲン菜 小松菜 もやし レモン汁	839
							32.9
29月	昭和の日						
30月	たけのこご飯	○	ししゃもといかのフライ かきたま汁	油揚げ きざみのり 牛乳 いか ししゃも 鶏卵 豆腐(木綿豆腐) 削り節(だし)	米 麦 砂糖 油 薄力粉 生パン粉 ソフトパン粉 でん粉	たけのこ たまねぎ 人参 えのきたけ ねぎ 小松菜	770
			旬				32.2

※食材の都合により、献立を一部変更する場合があります。ご了承ください。