

日・曜	9日 (水)	10日 (木)	11日 (金)	14日 (月)	15日 (火)	16日 (水)	17日 (木)	18日 (金)	21日 (月)	22日 (火)	23日 (水)
献立名	ごはん 牛乳 あじフライ ごぼう彩りサラダ のっぺい汁	ごはん 牛乳 おろしハンバーグ ツナ和え かきたま汁 桜デザート	ごはん 牛乳 鮭のバター醤油焼き ひじきの炒り煮 豆乳仕立ての味噌汁 オレンジ	ごはん 牛乳 鯖のごまだれ 梅おかか和え 根菜汁	ごはん 牛乳 焼き肉 もやしナムル コーンスープ	ごはん 牛乳 イカのレモン煮 納豆和え 豚汁	ごはん 牛乳 南房総野菜カレー 海の幸のサラダ 福神漬 ヨーグルト	麦ごはん 牛乳 めひかり唐揚げ② 茗荷煮 お麩の味噌汁	ごはん 牛乳 さんまの一夜干し アーモンド和え かぶのそぼろ汁 甘夏	わかめごはん 牛乳 カレーコロッケ のりサラダ キャベツと肉団子のスープ	ごはん 牛乳 ハッシュドボーク ツナサラダ 骨太ウエハース
料理に使用した食材	こめ ぎゅうにゅう あじフライ 油 中濃ソース ごぼう ひじき にんじん とうもろこし きゅうり キャベツ ハム ごま 醤油 エッグフリーマヨネーズ こしょう とり かぶ にんじん じゃがいも ごぼう はだいこん にほし・かつおだし 酒 醤油 塩 片栗粉	こめ ぎゅうにゅう ミートハンバーグ 三温糖 醤油 みりん だいたいこん 片栗粉 ツナ レモン 小松菜 キャベツ こメロン 上白糖 醤油 にんじん えのきだけ とうふ たまご たまねぎ はだいこん にほし・かつおだし こんぶだし 塩 醤油 片栗粉 桜ゼリー	こめ ぎゅうにゅう 甘塩さけ バター 醤油 ひじき 焼きちくわ にんじん ぶたにく ごんにやく えだまめ 三温糖 醤油 かつおだし 酒 ごま油 とり だいたいこん にんじん あぶらあげ ながねぎ にほし・かつおだし みそ とうにゅう オレンジ	こめ ぎゅうにゅう さば文化干し 酒 しょうが 三温糖 きび砂糖 みりん 上白糖 醤油 ごま 片栗粉 キャベツ ごまつな もやし きゅうり ごま油 にんじん ねりうめ 醤油 みりん かつおぶし とり しょうが ごま油 だいたいこん ごぼう みそ とうにゅう	こめ ぎゅうにゅう ぶたにく たまねぎ あおパパイア 油 にんにく しょうが にんにく しょうが 米粉 醤油 上白糖 酒 キャベツ きゅうり ほろれんそう ハム もやし ごま 醤油 上白糖 ごま油 キムチベース とり 酒 しょうが ごま油 ごぼう かぶ にんじん こんにやく あぶらあげ ながねぎ にほし・かつおだし みそ	こめ ぎゅうにゅう いか 酒 油 米粉 片栗粉 醤油 上白糖 レモン 酢 なっとう ごまつな きゅうり キャベツ 醤油 かつおぶし 辛子粉 ごま油 ぶたにく しょうが ごぼう かぶ にんじん こんにやく あぶらあげ ながねぎ にほし・かつおだし みそ	こめ むぎ ぎゅうにゅう しょうが にんにく ぶたにく たまねぎ にんじん じゃがいも なす トマト パプリカ チーズ カレールウ コンソメ ブロッコリー かいそう きゅうり キャベツ ツナ 油 酢 上白糖 塩 ごま油 福神漬 ヨーグルト	こめ ぎゅうにゅう めひかり唐揚げ 油 醤油 みりん とり ごぼう にんじん こうやどろふ だけのこ しいたけ グリーンピース ごま アーモンド 上白糖 ぶたにく ごま油 酒 かぶ にんじん はだいこん じゃがいも キャベツ わかめ ふ あぶらあげ みそ にほし・かつおだし	こめ わかめごはんベース ぎゅうにゅう カレーコロッケ 油 中濃ソース のり とり にんじん とうもろこし 醤油 ごま アーモンド 上白糖 ぶたにく ごま油 酒 かぶ にんじん はだいこん きくらげ キャベツ わかめ みそ にほし・かつおだし	こめ わかめごはんベース ぎゅうにゅう カレーコロッケ 油 中濃ソース のり とり にんじん じゃがいも グリーンピース ハヤシルウ にんにく しょうが デミグラスソース ローリエ 塩 こしょう コンソメ ツナ レモン キャベツ ブロッコリー にんじん しょうが 醤油 みりん 塩 片栗粉 甘夏 ごま油 片栗粉 辛子粉 中華だし こしょう	こめ ぎゅうにゅう わかめごはんベース ぶたにく 油 ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも グリーンピース ハヤシルウ にんにく しょうが デミグラスソース ローリエ 塩 こしょう コンソメ ツナ レモン キャベツ ブロッコリー にんじん しょうが 醤油 みりん 塩 片栗粉 辛子粉 中華だし こしょう
	栄養価	エネルギー たんぱく質 脂質 643 24.0 21.9	エネルギー たんぱく質 脂質 665 26.4 21.7	エネルギー たんぱく質 脂質 669 32.6 25.4	エネルギー たんぱく質 脂質 606 28.8 20.2	エネルギー たんぱく質 脂質 609 27.8 20.2	エネルギー たんぱく質 脂質 621 30.8 18.4	エネルギー たんぱく質 脂質 683 23.2 21.3	エネルギー たんぱく質 脂質 632 27.1 20.0	エネルギー たんぱく質 脂質 643 24.9 24.2	エネルギー たんぱく質 脂質 584 21.3 17.2
小学校(中学年)	833 28.6 24.8	883 33.9 26.3	857 38.1 28.4	797 35.3 23.2	812 35.6 24.3	828 38.1 21.6	872 27.8 25.3	854 35.4 24.1	811 29.5 26.2	771 26.2 20.2	824 25.8 23.7

日・曜	24日 (木)	25日 (金)	28日 (月)	30日 (水)
献立名	ごはん 牛乳 ほっけ昆布醤油干し 卵の花炒り煮 じゃがバターコーンの味噌汁 いちご	ごはん 牛乳 納豆 じゃが芋のそぼろ煮 豆乳仕立ての沢煮椀	ごはん 牛乳 旨辛チキン シャキシャキ和え 春雨スープ	ごはん 牛乳 鯖のカレー玉漬け ごま和え 鶏つみれ汁
料理に使用した食材	こめ ぎゅうにゅう ほっけ昆布醤油干し おから とり だいすミート ながねぎ ごぼう にんじん あぶらあげ えだまめ ごま油 三温糖 醤油 かつおだし ぶたにく じゃがいも とうもろこし にんじん もやし チンゲンサイ きくらげ にほし・かつおだし チキンピジョン とうにゅうバター みそ 片栗粉 いちご	こめ ぎゅうにゅう なっとう じゃがいも とり たまねぎ にんじん えだまめ 油 三温糖 醤油 酒 みりん ごま油 ぶたにく たけのこ にんじん ながねぎ はだいこん あぶらあげ ごま油 にほし・かつおだし とうにゅう みそ	こめ ぎゅうにゅう とり 酒 塩 たまねぎ 酒 カレー粉 みりん ごまつな キャベツ あおパパイア ごま 上白糖 醤油 だいたいこん ツナ きゅうり にんじん はだいこん とうもろこし 醤油 エッグフリーマヨネーズ ごま 酢 こしょう かつおだし ごま油 ぶたにく だいすミート はるさめ えのきだけ にんじん チンゲンサイ 中華だし 塩 酒 こしょう	こめ ぎゅうにゅう 塩さば たまねぎ 酒 みりん ごまつな キャベツ あおパパイア ごま 上白糖 醤油 だいたいこん にんじん しめじ とり たけのこ はだいこん ごま油 にほし・かつおだし みそ
	栄養価	エネルギー たんぱく質 脂質 601 28.0 17.7	エネルギー たんぱく質 脂質 639 30.0 19.5	エネルギー たんぱく質 脂質 662 26.4 24.6
小学校(中学年)	799 35.1 20.8	847 37.7 23.1	880 33.2 29.6	804 34.5 24.6

★ 上記材料は、天候などにより、変更になる場合があります。

給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

ねが
お願い

お子さんが白衣な
どもを持ち帰った際に
洗濯をお願いします。



みんなでできる！ 食物アレルギー事故予防
あげない・もらわない
食物アレルギーがある人もない人も、守ってもらいたいことがあります。それは「給食をあげたり、もらったりしない」ということです。原因となる食品が料理に入っているかどうかは、見た目だけではわからない場合もあります。みんなで楽しく食べるためにも気をつけましょう。

令和7年度 4.5月分の給食費	
小学校	中学校・職員
10,300 円 (5,150円×2か月分)	12,000 円 (6,000円×2か月分)

振り替え 6/2(月)
※口座残高にご注意ください。