

令和7年

4 月 予 定 献 立 表

大栄分所（後期課程）

日	曜日	牛乳	献立名		主な材料とはたらき						栄養価
			主食	副食	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		I初ギ (kcal)
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	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	穀類・いも類 砂糖	油脂	脂質(g) 食塩相当量(g)
			★進級お祝い献立★ 「進級をお祝いした献立です。」								
8	火	○	きなこ揚げパン	カレーポタージュ ブロッコリーとカリフラワーのマヨサラダ ソファール元気ヨーグルト	きな粉 とり肉 かつお節	牛乳 ｽｷﾙﾐﾙｸ ヨーグルト	にんじん ﾊｾﾘ ﾌﾛｯｺﾘｰ	玉ねぎ コーン ｶﾘﾌﾗｳｰ	パン 砂糖	油 ﾏｵﾈｰｽﾞ ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	762 28.5 25.3 2.9
9	水	○	ごはん	赤魚のいちやぼし いももち汁 もやしのあえもの	赤魚 とり肉 油揚げ	牛乳	にんじん ほうれんそう	だいこん ねぎ もやし ごぼう コーン きゅうり	米 砂糖 いももち	ごま油	760 35.1 15.3 2.4
			★入学お祝い献立★ 「1年生の入学をお祝いした献立です。」								
10	木	○	ちらしずし (きざみのり)	とり肉のおろしソース焼き さつまいものみそ汁 和風サラダ さくらゼリー	とり肉 ぶた肉 とうふ みそ	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう	たけのこ れんこん かんぴょう しいたけ だいこん レモン汁 ねぎ えのきたけ	米 砂糖 さつまいも ゼリー	油	853 34.7 23.4 3.2
11	金	○	ごはん	春巻き 野菜と玉子の中華風スープ チンジャオロースー	卵 とり肉 ぶた肉 とうふ	牛乳	にんじん ピーマン	玉ねぎ えのきたけ もやし ねぎ たけのこ キャベツ しいたけ	米 小麦粉 春雨 でん粉 米粉 砂糖	油 ごま油	821 30.3 25.7 2.5
14	月	○	ごはん	そばろごはんの具 けんちん汁 キャベツのたくあんあえ	ぶた肉 とり肉 大豆 卵 とうふ かつお節	牛乳	にんじん	グリンピース ねぎ だいこん ごぼう キャベツ はくさい きゅうり たくあん	米 砂糖 でん粉	ごま油 ごま 油	765 31.9 20.1 3.0
15	火	○	ココアシュガー トースト	肉だんごてりやきソース 春野菜いりシチュー こまつなマヨネーズ和え	とり肉 ベーコン ツナ ぶた肉	牛乳 ｽｷﾙﾐﾙｸ	にんじん ｱｽﾊﾞｶﾞｽ ﾊｾﾘ こまつな	玉ねぎ キャベツ	パン 砂糖 ｸﾞﾗﾆｭｰ糖 じゃがいも	マーガリン 油 マヨネーズ ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	794 27.7 35.2 2.7
16	水	○	ごはん	ぶた肉のしょうが焼き風炒め とうふのみそ汁 こまつなのいそか和え	ぶた肉 とうふ 油揚げ みそ かつお節	牛乳 のり	チンゲン菜 にんじん こまつな	玉ねぎ りんご もやし ねぎ	米 砂糖	ごま油	760 29.6 21.3 2.9
17	木	○	ごはん	あじのいそベフライ (りー) かきたま汁 れんこんのきんぴら	あじ とうふ とり肉 卵	牛乳 わかめ あおさ	にんじん いんげん	玉ねぎ れんこん	米 でん粉 砂糖 小麦粉 パン粉	油 ごま ごま油	762 32.2 18.0 2.1
18	金	○	ごはん	ぎょうざ マーボ豆腐 清見オレンジ	とり肉 ぶた肉 とうふ 大豆 みそ 大豆粉	牛乳	にんじん にら	玉ねぎ しいたけ ねぎ キャベツ きよみオレンジ	米 砂糖 小麦粉 でん粉 もち米粉	ごま油 油	779 28.4 20.8 2.4
21	月	○	麦ごはん	オムレツ ポークカレー こんにゃくサラダ (ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ)	卵 ぶた肉	牛乳 ｽｷﾙﾐﾙｸ わかめ	にんじん	玉ねぎ きゅうり	米 麦 じゃがいも でん粉	油 ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	849 30.5 26.2 2.7
22	火	○	ちゅうかめん	肉しゅうまい みそラーメンスープ きゅうりともやしのナムル	ぶた肉 大豆 なると みそ とり肉 大豆粉	牛乳	にんじん	ねぎ もやし キャベツ コーン きゅうり 玉ねぎ	中華麺 でん粉 パン粉 砂糖 小麦粉	油 ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	767 32.2 25.2 3.1
23	水	○	ごはん	ハンバーグ和風ねぎソース こまつなと油あげのみそ汁 肉じゃが	とり肉 ぶた肉 油揚げ とうふ みそ	牛乳	にんじん こまつな	しめじ ねぎ 枝豆 玉ねぎ	米 砂糖 でん粉 じゃがいも	油	843 33.8 24.0 2.8
24	木	○	ごはん	ししゃもごまフライ (りー) 中華丼の具 中華サラダ ぶどうゼリー	ししゃも ぶた肉 なると いか えび	牛乳	にんじん チンゲン菜	はくさい 玉ねぎ きくらげ もやし きゅうり	米 でん粉 マロニー 砂糖 ゼリー パン粉 小麦粉	油 ごま油 ごま	843 35.4 17.9 3.1
25	金	○	ごはん	プルコギ ワントンスープ チョレギサラダ	ぶた肉 とり肉	牛乳 わかめ のり	にんじん にら	玉ねぎ しめじ もやし ねぎ キャベツ きゅうり	米 砂糖 ワントン	ごま ごま油 ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	767 32.1 17.9 2.6
28	月	○	ごはん	とり肉のから揚げ 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁 きゅうりのなんばんづけ	とり肉 とうふ 油揚げ みそ みそ	牛乳	にんじん	玉ねぎ きゅうり	米 でん粉 じゃがいも 砂糖 米粉	油 ごま油 ごま	795 30.8 22.8 3.1
30	水	○	ごはん	ドライカレー ABCスープ わかめサラダ (ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ)	ぶた肉 とり肉 大豆 ウインナー	牛乳 粉チーズ わかめ	にんじん ピーマン ﾊｾﾘ	玉ねぎ キャベツ ﾏｯｼｭｰﾄﾞ ｺｰﾝ	米 小麦粉 マカロニ	油 ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	842 33.7 22.7 2.3

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。

入学・進級

おめでとうございます

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を友だちや先生と一緒に食べて、楽しい心のふれ合いの中で子どもたちの健康増進を目的とするもので、教育活動の一環として位置づけられています。

給食センターでは、いろいろな食材を使い、安全でおいしい給食を目指してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

今月の地元産は…

【さつまいも】高木友哉 (桜田)

【ぶた肉】4月11日、25日

飯田裕一 (大栄十余三)

【米】成田市産 (大栄地区)

こしひかり1等米 (JAかとり)

調理員さんからのメッセージ

「おいしい給食を作るので、

たくさん食べてくださいね！」

学校給食摂取基準 (中学校)		月平均
熱量： 820kcal		798
たんぱく質： 34.3g(範囲26.9～41.5g)		31.7
脂質： 23.1g(範囲18.4～27.6g)		22.6
食塩相当量： 2.5g以下		2.7

〇●〇お知らせ〇●〇

3月分の給食費は、**4月30日**が納付日(振替日)です。

お早めに口座へのご入金をお願いします。

成田市のHPに給食の写真を掲載しています。

ぜひご覧ください。

[成田市HP→子育て・教育→市立学校→学校給食→給食の写真]