



2025年度

4月 献立表

作新学院小学部

日 曜	献立名		主に体の組織を作る食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーとなる食品		エネルギー(kcal)	
			肉・魚・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂	たんぱく質(g)	脂質(g)
10 木	食パン マーマレード	牛乳	チーズイン肉団子 ポトフ風スープ キャベツとパプリカのサラダ	肉団子 ウインナー	牛乳 チーズ	にんじん ブロッコリー パプリカ	玉ねぎ キャベツ	食パン マーマレード じゃがいも	油 ドレッシング	660.2 24.9 30.3 2.7
11 金	うどん	牛乳	野菜かき揚げ うどんの汁 ゆず香あえ 豆乳アイス	鶏肉 かまぼこ 豆乳アイス	牛乳	にんじん 小松菜 ほうれん草	玉ねぎ 大根 ごぼう ねぎ キャベツ ゆず	うどん	油	617.5 15.8 27 2.4
14 月	入学式									
15 火	ナン	牛乳	ブレーンオムレツ キーマカレー アスパラとコーンのサラダ ソフトクリームヨーグルト	オムレツ 豚ひき肉 大豆	牛乳 ヨーグルト	にんじん トマト アスパラ	玉ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり とうもろこし	ナン	油 バター カレールー ドレッシング	736.6 34.2 36 3.1
16 水	ごはん	牛乳	韓国風肉じゃが チゲスープ ツナサラダ	牛肉 豚肉 豆腐 ツナ	牛乳	にんじん いんげん にら	玉ねぎ 大根 ねぎ 白菜 キャベツ きゅうり	米 じゃがいも しらたき	油 卵不使用マヨネーズ ドレッシング	682 24.1 22.3 1.6
17 木	ナポリタン	牛乳	アンサンブルエッグ 彩サラダ イタリアンドレッシング パパロアニュークリーム	卵 ロースハム	牛乳 チーズ	ピーマン トマト ブロッコリー パプリカ	玉ねぎ カリフラワー	スパゲッティ じゃがいも パパロアニュー	油 バター ドレッシング	740.1 27.6 34.5 2.6
18 金	ごはん のり香味	牛乳	ヤシオマスの照り焼き 豚汁 和風サラダ お祝いクレープ	ヤシオマス 豚肉 豆腐 ちくわ	牛乳 のり香味 わかめ	にんじん	大根 ごぼう ねぎ キャベツ	米 こんにゃく 里芋 お祝いクレープ	油 ドレッシング	706.8 33 21.5 2.2
21 月	ごはん	牛乳	春巻 ミニしょうゆ 中華風コンソープ パンパンジーサラダ	春巻 卵 ささみ	牛乳	にんじん	玉ねぎ とうもろこし えのき ねぎ もやし きゅうり	米	油 ごま油 ドレッシング	715.5 20.6 25.1 2.7
22 火	バーガーパン	牛乳	ハンバーグ ケチャップ&マスタード トマトスープ マカロニサラダ ミニエクレア	ハンバーグ ベーコン ロースハム	牛乳	にんじん トマト	キャベツ 玉ねぎ きゅうり	バーガーパン じゃがいも マカロニ ミニエクレア	油 卵不使用マヨネーズ ドレッシング	689.1 24.9 30.9 2.7
23 水	いりこ菜飯	牛乳	高野豆腐の煮物 ピリ辛みそ汁 ほうれん草ともやしのおひたし	豚肉 高野豆腐 鶏肉 豆腐	牛乳 いりこ菜飯 かつお節	にんじん いんげん ほうれん草	しいたけ 大根 ねぎ にんにく もやし	米 里芋	油	696.6 28.2 22.3 3.2
24 木	黒食パン はちみつ	牛乳	スコッチエッグ ミニケチャップ カレースープ アスパラとベーコンのソテー	豚ひき肉 卵 ウインナー ベーコン	牛乳	にんじん パセリ アスパラ パプリカ	玉ねぎ にんにく	黒食パン はちみつ じゃがいも ミックスビーンズ	油 カレールー オリーブ油	696.6 28.2 22.3 3.2
25 金	焼きそば	牛乳	チキンナゲット 海藻サラダ 甘夏	チキンナゲット 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん	キャベツ 玉ねぎ もやし	蒸しめん 甘夏	油 ドレッシング	732 25.9 32.8 2.8
28 月	ごはん	牛乳	いわしの梅煮 みそけんちん汁 ブロッコリーのおひたし ととやき(チョコクリーム)	いわし 豆腐	牛乳 かつお節	にんじん ブロッコリー	大根 ごぼう ねぎ	米 こんにゃく 里芋 ととやき	油	720.5 26.9 14.9 2.7
29 火	昭和の日									
30 水	ごはん	牛乳	豚肉コロッケ ミニソース もずくスープ 春雨サラダ 焼きプリンタルト	豚肉 豆腐	牛乳 もずく	にんじん	玉ねぎ えのき ねぎ キャベツ きゅうり	米 じゃがいも 春雨 焼きプリンタルト	油 ドレッシング	696.1 18.8 22.2 2.1

※食材、そのほかの都合により献立を一部変更する場合があります。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

新年度を迎えまして、新しい生活に期待や不安など様々な思いがあるかと思います。そのような中で、皆様に美味しいと言って頂けるような給食を作り、学校生活がより充実したものに感じて頂けるよう尽力させていただきます。季節の食材などを使用させて頂いておりますので、給食を通して季節感なども感じて頂けたらと思います。

