



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。



令和7年度 4月学校給食予定献立表（小学校）

※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。

※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。

※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

東部学校給食センター 0957-22-6777

ひ に ち	よ う び	こ ん だ て め い	含 ま れ る ア レ ル ギ ン	ざ い り ょ う					エ ネ ル ギ ー kcal	
				血 や 肉 の も と に な る		体 の 調 子 を と と の え る		熱 や 力 の も と に な る		たん ぱ く 質 g
				肉・魚・卵・豆 豆製品	牛乳・小魚 海藻	色 の こ い 野 菜	色 の う す い 野 菜 く だ も の ・ き の こ	こ く 類 ・ い も 類 さ と う		
8	火	麦ごはん						米 麦	614 22.7	
		牛乳	乳	牛乳						
		春雨スープ	小麦、ごま、大豆、 鶏肉、豚肉	豚肉		にんじん こねぎ	しいたけ しょうが たまねぎ はくさい	春雨		ごま油
		酢豚	小麦、大豆、豚肉	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ だけのこ	でん粉 さとう		油
		オレンジ	オレンジ、果物			オレンジ				
9	水	麦ごはん						米 麦	617 22.8	
		牛乳	乳	牛乳						
		肉じゃが	小麦、大豆、豚肉	豚肉		にんじん きぬさや	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう		
		鶏と根菜の平つくね	小麦、ごま、大豆、 鶏肉、豚肉	鶏と根菜の 平つくね						
		和風サラダ	小麦、ごま、大豆		わかめ	きゅうり とうもろこし	さとう	ごま油		
10	木	わかめごはん						米	618 21.0	
		牛乳	乳	わかめ 牛乳						
		みそ汁	大豆	厚揚げ みそ		こねぎ	たまねぎ はくさい えのきたけ			
		愛のコロッケ	小麦、牛肉、大豆、 りんご					愛のコロッケ		油
		浦上そば	小麦、大豆、豚肉	豚肉		にんじん	もやし ごぼう こんにゃく	さとう	油	
11	金	コッペパン	小麦、乳、大豆					コッペパン	645 30.0	
		牛乳	乳	牛乳						
		豆乳と豆のクリームスープ	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 豆乳 白インゲン豆		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも		
		ハンバーグの ケチャップソースかけ	小麦、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご	国産ミート ハンバーグ				さとう でん粉		
		キャベツのレモンあえ	小麦、大豆、果物			にんじん	キャベツ レモン	さとう		
14	月	ごはん						米	619 20.8	
		牛乳	乳	牛乳						
		鶏肉とチンゲン菜のスープ	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 豆腐		チンゲンサイ	とうもろこし えのきたけ	さとう でん粉		
		春巻き	小麦、大豆、豚肉					春巻き		油
		きゅうりのびりっと漬け	小麦、ごま、大豆				きゅうり	ごま油		
15	火	麦ごはん						米 麦	645 30.4	
		牛乳	乳	牛乳						
		五目煮豆	小麦、大豆、豚肉、 魚	豚肉 揚げかまぼこ 厚揚げ 大豆	こんぶ	にんじん いんげん	こんにゃく	じゃがいも さとう		油
		魚の竜田揚げ	小麦、さば、大豆、 魚	さば			しょうが	でん粉		油
		煮浸し	小麦、大豆	油揚げ		ほうれんそう				
16	水	麦ごはん						米 麦	644 20.3	
		牛乳	乳	牛乳						
		ポークカレー ルウ	小麦、大豆、豚肉、 りんご、果物	豚肉		にんじん	たまねぎ りんご	じゃがいも		油
		カラフルサラダ	小麦、大豆、果物			赤ピーマン	きゅうり レモン とうもろこし 枝豆	さとう		油
		お祝いデザート	果物				いちごのジュレ			
17	木	麦ごはん						米 麦	628 24.5	
		牛乳	乳	牛乳						
		だんご汁	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん	だいこん ごぼう 深ねぎ しいたけ	やせうま		
		中津からあげ	小麦、大豆、鶏肉、 りんご、果物	鶏肉			りんご にんにく しょうが	でん粉		油
		かぼすあえ	小麦、大豆、果物			フロッコリー にんじん	キャベツ かぼす	さとう		
18	金	黒砂糖パン	小麦、乳、大豆					黒砂糖パン	641 26.9	
		牛乳	乳	牛乳						
		スパゲッティナポリタン	小麦、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご	豚肉 ウィンナー		にんじん ピーマン	たまねぎ しめじ にんにく	スパゲッティ		オリーブ油
		アスパラのソテー	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉		アスパラガス フロッコリー にんじん				油
		チーズ	乳	チーズ						

★今月の
郷土料理は
「大分県」



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。

令和7年度 4月学校給食予定献立表（小学校）



※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。

※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。

※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

東部学校給食センター 0957-22-6777

ひ に ち	よ う び	こ ん だ て め い	含 ま れ る ア レ ル ギ ン	ざ い り ょ う					エ ネ ル ギ ー kcal	
				血や肉のもとになる		体の調子をととのえる		熱や力のもとになる		たんばく質g
				肉・魚・卵・豆 豆製品	牛乳・小魚 海藻	色のこい野菜	色のうすい野菜 くだもの・きのこ	こく類・いも類 さとう		
21 月	ごはん							米	617 22.8	
	牛乳	乳		牛乳						
	ヒカド	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉		にんじん こねぎ	だいこん しいたけ	さつまいも でん粉			
	いわし生姜煮	小麦、大豆、魚	いわし生姜煮							
22 火	野菜炒め	小麦、ごま、大豆、 豚肉	豚肉		ピーマン	キャベツ しめじ		ごま油		
	麦ごはん						米 麦			
	牛乳	乳		牛乳						
	鶏家豆腐 (ジージャー豆腐)	小麦、ごま、大豆、 鶏肉	豆腐 鶏肉		にんじん	たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが グリーンピース	さとう でん粉	ごま油		
23 水	揚げぎょうざ	小麦、大豆、豚肉	ぎょうざ					油		
	ハムともやしの炒め物	ごま、大豆	ハム			もやし	さとう	油 ごま油 ごま		
	麦ごはん						米 麦			
	牛乳	乳		牛乳						
24 木	うま煮	小麦、大豆、鶏肉、 魚	鶏肉 厚揚げ 揚げかまぼこ		にんじん いんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも さとう	油		
	卵焼き	卵	卵焼き							
	ごまあえ	小麦、ごま、大豆			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	ごま		
	たけのこごはん	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 油揚げ		にんじん キヌサヤ	たけのこ	米 さとう	油		
25 金	牛乳	乳		牛乳						
	すまし汁	小麦、大豆	豆腐	わかめ	こねぎ	たまねぎ えのきたけ				
	ほきフライ	小麦、大豆、魚	ほきフライ					油		
	小松菜の炒め物	小麦、大豆、豚肉	豚肉		こまつな にんじん	しめじ		油		
28 月	はちみつパン	小麦、乳、大豆					はちみつパン			
	牛乳	乳		牛乳						
	じゃがいものベーコン煮	小麦、大豆、鶏肉、 豚肉	ベーコン 豚肉		にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう	油		
	鶏肉のハーブ焼き	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉					オリーブ油		
30 水	ひじきサラダ	小麦、ごま、大豆		ひじき		きゅうり とうもろこし	さとう	ごま油		
	ごはん						米			
	牛乳	乳		牛乳						
	筑前煮	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 凍り豆腐		にんじん いんげん	ごぼう こんにゃく たけのこ しいたけ	じゃがいも さとう	油		
30 水	あじフライ	小麦、大豆、魚	あじフライ					油		
	春雨の酢の物	小麦、大豆		わかめ		きゅうり	春雨 さとう			
	麦ごはん						米 麦			
	牛乳	乳		牛乳						
30 水	豚汁	大豆、豚肉	豚肉 厚揚げ みそ		にんじん こねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく	じゃがいも			
	鶏肉の香味焼き	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉			しょうが	さとう でん粉			
	ひよこ豆とコーンのソテー	小麦、大豆、豚肉	ベーコン ひよこ豆			枝豆 とうもろこし		油		



月に一度配布する献立表には、給食のメニューや使用する材料を表示しています。ご家庭での給食の話題や食事作りの参考として、ご活用ください。献立名の右側にアレルギー表示義務及び推奨のある28品目を表示しています。油や調味料由来の小麦、大豆も表示していますので、食物アレルギーがある場合は、献立内容を二次元コードから必ずご確認ください。



ご入学・ご進級おめでとうございます。
色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。子どもたちの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。
1年間、よろしく
お願い致します。



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。