



令和7年度 4月学校給食予定献立表（中学校）

※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。

★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。

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 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	脂 質	
8	火	 入 学 式  ご入学・ご進級 おめでとうございます。								
9	水	麦ごはん						米 麦	763 27.3	
		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				
10	木	コッパン	小麦、乳、大豆					コッパン	844 38.0	
		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			にんじん	キャベツ レモン	さとう		
		お祝いデザート					いちごのジュレ			
11	金	わかめごはん			わかめ			米	781 25.5	
		牛乳	乳		牛乳					
		みそ汁	大豆、魚だし	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
		浦上そばろ	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	
14	月	ごはん						米	758 27.2	
		牛乳	乳		牛乳					
		ヒカド	小麦、大豆、鶏肉、 魚だし	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						
		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	
15	火	麦ごはん						米 麦	756 24.1	
		牛乳	乳		牛乳					
		ポークカレー ルウ	小麦、大豆、豚肉、 りんご	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			赤ピーマン	きゅうり レモン とうもろこし 枝豆	さとう	油	
16	水	麦ごはん						米 麦	821 39.1	
		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				
17	木	黒砂糖パン	小麦、乳、大豆					黒砂糖パン	807 33.1	
		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 ウインナー		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 ブロッコリー にんじん				油
		チーズ	乳		チーズ					
18	金	麦ごはん						米 麦	805 31.1	
		牛乳	乳		牛乳					
		だんご汁	小麦、大豆、鶏肉、 魚だし	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、りんご	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			ブロッコリー にんじん	キャベツ かぼす	さとう		

★今月の郷土料理は「大分県」です。



令和7年度 4月学校給食予定献立表（中学校）

※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。

★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。

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 よ う					エ ネ ル ギ ー kcal
				血 や 肉 の も と に な る		体 の 調 子 を と の え る		熱 や 力 の も と に な る	
				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	773 25.1
	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	
22 火	麦ごはん							米 麦	737 27.4
	牛乳	乳		牛乳					
	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	
23 水	麦ごはん							米 麦	817 35.5
	牛乳	乳		牛乳					
	鶏家豆腐	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	
	揚げぎょうざ	小麦、大豆、豚肉、 貝	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	
24 木	はちみつパン	小麦、乳、大豆						はちみつパン	806 36.1
	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					オリーブ油	
	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	
25 金	たけのこごはん	小麦、大豆	鶏肉 油揚げ		にんじん キヌサヤ	たけのこ	米 さとう	油	727 31.1
	牛乳	乳		牛乳					
	すまし汁	小麦、大豆、魚だし	豆腐	わかめ	こねぎ	たまねぎ えのきたけ			
	ほぎフライ	小麦、大豆、魚	ほぎフライ					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	ごはん							米	790 33.9
	牛乳	乳		牛乳					
	豚汁	大豆、豚肉、魚だし	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			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	
30 水	麦ごはん							米 麦	744 28.8
	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	
	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		



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。

新年度が始まりました。「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。食育基本法の前文には、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とあります。学校の食育の中心は「学校給食」です。学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。

また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。

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っております。1年間、よろしくお願ひ致します。

