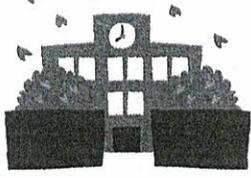
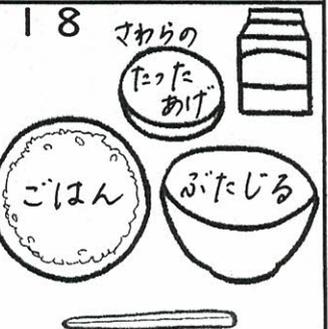
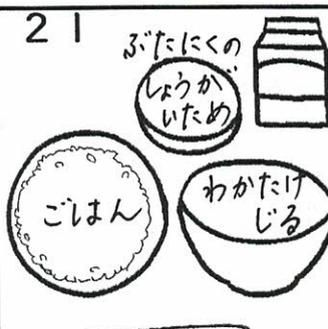
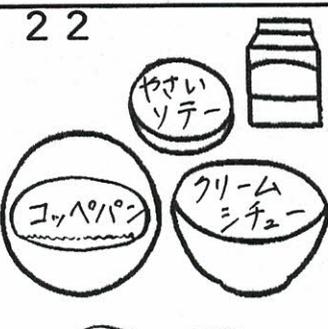
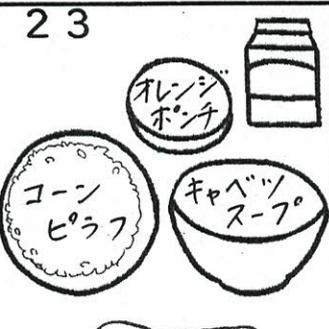
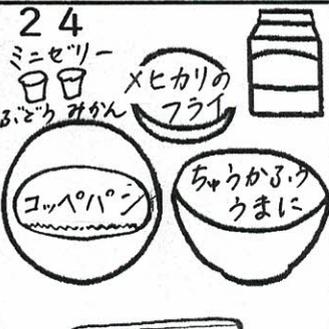
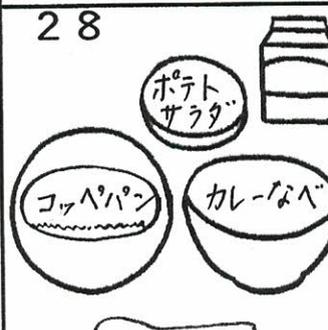


4月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

2025年(令和7年)

月	火	水	木	金
7 にゅうがくしき 入学式 	8 しぎょうしき 始業式 	9 フルーツコンポート カレーライス ふくじんづけ  カレーライス フルーツコンポート ふくじんづけ	10 とりにくのからあげ コーンスープ ゴッペパン  とりにくのからあげ コーンスープ	11 わかめスープ ピビンバ  ピビンバ わかめスープ
14 とりそばろごはん みそしる  とりそばろごはん みそしる	15 てりやきミートボール ごもくスープ ゴッペパン  てりやきミートボール ごもくスープ	16 ぶたにくとキャベツのみそいため もずくのすましじる ごはん  ぶたにくとキャベツのみそいため もずくのすましじる	17 キャベツとツナのサラダ ポークビーンズ ゴッペパン  ポークビーンズ キャベツとツナのサラダ	18 さわらのたつたあげ ぶたじる ごはん  さわらのたつたあげ ぶたじる
21 ぶたにくのしょうがいため わかたけじる ごはん  ぶたにくのしょうがいため わかたけじる	22 やまいソテー クリームシチュー ゴッペパン  クリームシチュー やさいソテー	23 オレンジポンチ キャベツスープ コーンピラフ  キャベツスープ オレンジポンチ	24 ちゅうかふううまに ★メヒカリフライ ミニゼリー ゴッペパン ちゅうかふううまに  ちゅうかふううまに ★メヒカリフライ ミニゼリー	25 わかめごはん とりにくとじゃがいものために とうにゅうみそしる わかめごはん  わかめごはん とりにくとじゃがいものために とうにゅうみそしる
28 カレーなべ ポテトサラダ ゴッペパン  カレーなべ ポテトサラダ	29 今月のかいづかもん (貝塚産の農産物) 25日(金) 三つ葉 	30 かやくごはん みそしる こや どうふのもの  かやくごはん みそしる こや どうふのもの	<p>4月の目標</p> <p>きゅうしよく じゅんび じょうず ・給食の準備を上手にしよう。</p> 	

★は新献立です。 ※献立は内容を一部変更する場合があります。

 貝塚市内全校でかいづかもん(貝塚市内の農産物)を使っている日には、つげさんマークがついています。

4月学校給食献立表

日	献立	おもにエネルギーのもとになる食品 【黄色のたべもの】	おもに体をつくるもとになる食品 【赤色のたべもの】	おもに体の調子を整えるもとになる食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
9日 (水)	カレーライス 福神漬け フルーツコンポート	精白米 じゃがいも 油 砂糖	牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん 福神漬け 黄桃缶 アロエ缶 パイン缶	カレールウ 塩 コショウ ソース ガーリックパウダー
10日 (木)	鶏肉のから揚げ コーンスープ	コッペパン 揚げ油 片栗粉 油	牛乳 鶏肉 豚肉	土しょうが 玉ねぎ にんじん コーン クリームコーン	こいロしょうゆ うすロしょうゆ 酒 鶏がら うすロしょうゆ コンソメ 塩 コショウ ローリエ
11日 (金)	ピビンバ わかめスープ	精白米 すりごま 油 砂糖 ごま油	牛乳 牛肉 わかめ	ぜんまい水煮 大豆もやし 青ねぎ にんじん 小松菜 キャベツ にんじん 青ねぎ えのきたけ	こいロしょうゆ 塩 ラー油 鶏がら 中華スープ コショウ うすロしょうゆ 塩
14日 (月)	鶏そぼろごはん みそ汁	精白米 油 砂糖	牛乳 鶏ひき肉 わかめ 豆腐 うすあげ みそ	土しょうが グリンピース 玉ねぎ しめじ 青ねぎ	みりん 塩 こいロしょうゆ 削り節
15日 (火)	照り焼きミートボール 五目スープ	コッペパン 砂糖 片栗粉	牛乳 ミートボール 豚肉	玉ねぎ しめじ 白菜 にんじん 緑豆もやし 青ねぎ えのきたけ 土しょうが	こいロしょうゆ みりん 鶏がら コンソメ うすロしょうゆ 塩 コショウ
16日 (水)	豚肉とキャベツのみそ炒め もずくのすまし汁	精白米 砂糖 ごま油 ラード	牛乳 豚肉 みそ もずく 豆腐 卵 かまぼこ	キャベツ にんじん ピーマン にんにく えのきたけ 青ねぎ	こいロしょうゆ 酒 うすロしょうゆ 酒 塩 削り節
17日 (木)	ポークビーンズ キャベツとツナのサラダ	コッペパン じゃがいも 油 砂糖 ごま油 砂糖 すりごま	牛乳 豚肉 ベーコン 大豆 ツナ油漬け	玉ねぎ にんじん グリンピース キャベツ にんじん コーン	ソース ケチャップ 鶏がら ローリエ コンソメ 塩 コショウ 酢 こいロしょうゆ 塩
18日 (金)	さわらの竜田揚げ 豚汁	精白米 片栗粉 揚げ油	牛乳 さわら 豚肉 うすあげ みそ 平天	土しょうが 大根 玉ねぎ にんじん しめじ 青ねぎ つきこんにゃく	こいロしょうゆ うすロしょうゆ 酒 削り節
21日 (月)	豚肉のしょうが炒め 若竹汁	精白米 油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 生わかめ かまぼこ	土しょうが 玉ねぎ たけのこ 青ねぎ	塩 コショウ こいロしょうゆ みりん うすロしょうゆ 塩 みりん 削り節
22日 (火)	クリームシチュー 野菜ソテー	コッペパン じゃがいも 油 バター 白花豆&白いんげんペースト 小麦粉 油	牛乳 ベーコン 鶏肉 牛乳 生クリーム ハム	玉ねぎ にんじん コーン しめじ グリンピース キャベツ にんじん ピーマン	鶏がら コンソメ 塩 コショウ コンソメ 塩 コショウ
23日 (水)	コーンピラフ キャベツスープ オレンジポンチ	精白米 大麦 油 油	牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉	玉ねぎ にんじん コーン グリンピース キャベツ にんじん 玉ねぎ みかん缶 アロエ缶 黄桃缶 オレンジジュース	こいロしょうゆ 塩 コショウ コンソメ 鶏がら コンソメ 塩 コショウ うすロしょうゆ
24日 (木)	中華風うま煮 ★メヒカリフライ ミニゼリー	コッペパン 油 片栗粉 ごま油 揚げ油	牛乳 豚肉 絹厚揚げ メヒカリフライ	土しょうが 玉ねぎ たけのこ にんじん チンゲン菜 干しいたけ ミニゼリー(ぶどう・みかん)	鶏がら 中華スープ みりん 酒 うすロしょうゆ 塩 コショウ
25日 (金)	わかめごはん 鶏肉とじゃがいもの炒め煮 豆乳みそ汁	精白米 じゃがいも 油 砂糖	牛乳 炊き込み用わかめ(味付) 鶏肉 豚肉 うすあげ 豆乳 みそ	玉ねぎ 白菜 大根 にんじん しめじ 三つ葉	こいロしょうゆ みりん 酒 削り節
28日 (月)	カレー鍋 ポテトサラダ	コッペパン じゃがいも マヨネーズ(卵なし)	牛乳 ミートボール 豚肉 絹厚揚げ ツナ油漬け	白菜 玉ねぎ にんじん しめじ にんじん きゅうり	米粉カレールウ ソース 鶏がら コンソメ 塩 コショウ 塩 コショウ
30日 (水)	かやくごはん みそ汁 高野豆腐の煮物	精白米 砂糖	牛乳 鶏肉 うすあげ うすあげ わかめ みそ 高野豆腐	にんじん たけのこ つきこんにゃく 大根 えのきたけ 青ねぎ にんじん さやいんげん	出し昆布 削り節 こいロしょうゆ 酒 削り節 みりん うすロしょうゆ 塩 削り節

★は、新献立です。

今月の栄養価

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
今月平均	618	24.1	19.6	2.5	303	75	1.7	205	0.52	0.55	20	3.7
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0 未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上