

令和7年度

4月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	
献立名	ごはん 春雨スープ ヤンニョムチキン 牛乳	ココアパン ミネストローネ グリーンアスパラのソテー 牛乳	<b>カミカミ献立</b> ごはん 田舎味噌汁 豚肉と大豆の煮物 じゃこピーマン 牛乳	梅ごはん 鶏すき煮 ソテー 牛乳	コッペパン ポトフ 煮込みハンバーグ 牛乳	<b>図書給食</b> カレーライス キャベツのサラダ 飲むヨーグルト(アンドミルク)	黒糖パン マカロニスープ ポテトソテー 牛乳	
材料名および 三色栄養	精白米 豚肉 豆腐 緑豆春雨 白菜 人参 青ねぎ 干し椎茸 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 鶏肉 小麦粉 片栗粉 揚げ油 土生姜 にんにく 酒 みりん 砂糖 こい口醤油 ケチャップ コチュジャン 片栗粉 水 牛乳	ココアパン ベーコン じゃが芋 カットスパゲティ 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく サラダ油 トマトピューレ ケチャップ 砂糖 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ フランクフルト ホールコーン グリーンアスパラ サラダ油 塩 胡椒 牛乳	精白米 鶏肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 豚肉 大豆 こんにゃく 人参 筍 砂糖 こい口醤油 みりん けずりぶし だし汁 ピーマン ちりめん 煎り胡麻 サラダ油 砂糖 こい口醤油 牛乳	精白米 梅ごはんの素 鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 焼き豆腐 糸こんにゃく 麩 砂糖 こい口醤油 酒 みりん けずりぶし だし汁 ベーコン キャベツ 人参 ホールコーン サラダ油 塩 胡椒 牛乳	コッペパン ミニウインナー じゃが芋 玉ねぎ キャベツ うす口醤油 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ ハンバーグ 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水 牛乳	精白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレールウ ウスターソース カレー粉 塩 胡椒 水 ボンレスハム キャベツ ホールコーン 人参 和風ドレッシング 飲むヨーグルト(アンドミルク)	黒糖パン 鶏肉 シェルマカロニ 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ ベーコン じゃが芋 パセリ サラダ油 塩 胡椒 牛乳	
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
	中学	749kcal 37.8g 18.7g	758kcal 44.1g 28.2g	690kcal 28.4g 14.8g	705kcal 44.3g 17.9g	755kcal 31.5g 27.5g	780kcal 30.5g 15.9g	688kcal 25.2g 21.7g

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの      黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの      緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

今月の図書給食

4月16日(水) カレーライス

「わたしがここにいる理由」

片川 優子(作) 岩崎書店

幼馴染の璃湖、一輝、彩加里。

璃湖は名門の私立女子中学校に思いがけず

合格するが、お金持ちやグループのある同級生に

なかなかなじめない。一輝はサッカー選手の

父のもとサッカー一筋に努力を重ねてきたが、

中学で天才型の同級生と出会い、挫折を味わう。

彩加里は、一輝と同じ公立中学で、行動的な

美少女と友達になる。彼女とサッカー部を

応援するうち、彩加里もある先輩を好きになり…。

中学に入学して、仲よしの幼なじみと離ればなれ

になっても、新しい出会いと居場所を作る、

自分を変える一歩の勇気が、いっぱい詰まって

います。

璃湖の学校の同級生である有紗が家のカレーに

ついて話をする場面が書かれています。

熊取町の給食のカレーは

2種類のカレールウが使われており、

豆乳を使いまろやかさをだしています。



# 令和7年度 4月

# 献立表

中学校用 熊取町教育委員会

日・曜	18日(金)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	30日(水)	
献立名	トリニータ丼 わかめスープ 牛乳	小型パン 中華そば ナムル 牛乳 チョコクレープ	筍ごはん すまし汁 カボチャひき肉フライ 牛乳	ホットドッグ コーンスープ 牛乳	ごはん ワンタンスープ 麻婆春雨 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん 豚汁 白身魚の蒲焼き風 牛乳	ビビンバ 豆腐入り中華スープ 飲むヨーグルト(コアコア)	
材料名および 三色栄養	精白米 豚肉 わかめ 白菜 もやし 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	小型パン 中華麺 豚肉 白菜 人参 筍 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	精白米 筍ごはんの素 鶏肉 厚揚げ かまぼこ わかめ 玉ねぎ 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁	背割りコッペパン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ フランクフルト キャベツ サラダ油 塩 胡椒 カレー粉 1食ケチャップ 牛乳	精白米 鶏肉 白菜 人参 ニラ ワンタンの皮 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 豚ミンチ 緑豆春雨 人参 青ねぎ 土生姜 にんにく 赤味噌 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 みりん 豆板醤 鶏がら スープ 飲むヨーグルト(コアコア)	精白米 豚肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 たら 小麦粉 片栗粉 揚げ油 砂糖 こい口醤油 みりん 水 牛乳	精白米 鶏肉 豆腐 白菜 人参 ニラ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 豚肉 にんにく 砂糖 こい口醤油 サラダ油 緑豆もやし ほうれんそう 人参 煎り胡麻 ごま油 砂糖 こい口醤油 飲むヨーグルト(コアコア)	
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
	中学	720kcal 35.3g 19.6g	632kcal 24.4g 23.3g	773kcal 28.1g 26.6g	769kcal 44.4g 34.0g	690kcal 24.0g 11.5g	748kcal 31.9g 17.7g	692kcal 27.9g 13.5g



赤: 赤色の食品・・・体をつくるものになるもの      黄: 黄色の食品・・・熱や力になるもの      緑: 緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準成分表八訂」に基づいて算出しています。

★21日(月)は創立記念日です。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	725	32.7	20.8