令和7年度　4月　献立表

小学校用　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)	18日(金)
献立名	ごはん はるさめスープ ヤンニョムチキン ぎゅうにゅう	ココアパン ミネストローネ グリーンアスパラのソテー ぎゅうにゅう	**カミカミこんだて** ごはん いなかみそしる ぶたにくとだいずのにもの じゃこピーマン ぎゅうにゅう	うめごはん とりすきに ソテー ぎゅうにゅう	コッペパン ポトフ にこみハンバーグ ぎゅうにゅう	**としょきゅうしょく** カレーライス キャベツのサラダ のむヨーグルト(アシドミルク)	こくとうパン マカロニスープ ポテトソテー ぎゅうにゅう	トリニータどん わかめスープ ぎゅうにゅう
材料名および三色栄養	せいはくまい 黄 ぶたにく 赤 とうふ 赤 りょくとうはるさめ 黄 はくさい 緑 にんじん 緑 あおねぎ 緑 ほししいたけ 緑 うすくちしょうゆ しお こしょう とりがら とんこつ スープ とりにく 赤 こむぎこ 黄 かたくりこ 黄 あげあぶら 黄 つちしょうが 緑 にんにく 緑 さけ みりん さとう 黄 こいくちしょうゆ ケチャップ コチュジャン かたくりこ みず 黄 ぎゅうにゅう 赤	ココアパン 黄 ベーコン 赤 じゃがいも 黄 カットスパゲティ 黄 たまねぎ 緑 にんじん 緑 セロリ 緑 にんにく 緑 サラダあぶら 緑 トマトピューレ 黄 ケチャップ 緑 さとう うすくちしょうゆ しお こしょう とりがら スープ フランクフルト 赤 ホールコーン 緑 グリーンアスパラ 緑 サラダあぶら 黄 しお こしょう ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 とりにく 赤 しらたまだんご 黄 たまねぎ 緑 にんじん 緑 えのきたけ 緑 あおねぎ 緑 あかみそ 緑 しろみそ 赤 けずりぶし 赤 だしじる ぶたにく 赤 だいず 赤 こんにゃく 緑 にんじん 緑 たけのこ 緑 さとう 黄 こいくちしょうゆ みりん けずりぶし だしじる ピーマン 緑 ちりめんじゃこ 赤 いりごま 黄 サラダあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 うめごはんのもと とりにく 赤 はくさい 緑 たまねぎ 緑 にんじん 緑 やきどうふ 緑 いとこんにゃく 緑 ふ 緑 さとう 緑 こいくちしょうゆ 赤 さけ みりん 黄 けずりぶし 黄 だしじる ベーコン 赤 キャベツ 緑 にんじん 緑 ホールコーン 緑 サラダあぶら 緑 しお 黄 こしょう ぎゅうにゅう 赤	コッペパン 黄 ミニウインナー 赤 じゃがいも 黄 たまねぎ 緑 キャベツ 緑 にんじん 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお こしょう ローレル とりがら スープ ハンバーグ 赤 さとう 黄 ケチャップ ウスターソース みず ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 ぶたにく 赤 じゃがいも 黄 たまねぎ 緑 にんじん 緑 サラダあぶら 緑 とうにゅう 黄 カレールウ 赤 ウスターソース 赤 しお こしょう みず ボンレスハム 赤 キャベツ 緑 ホールコーン 緑 にんじん 緑 わふうドレッシング 黄 のむヨーグルト(アシドミルク) 赤 	こくとうパン 黄 とりにく 赤 シェルマカロニ 黄 たまねぎ 緑 キャベツ 緑 にんじん 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお こしょう とりがら スープ ベーコン 赤 じゃがいも 黄 パセリ 緑 サラダあぶら 黄 しお こしょう ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 ぶたにく 赤 わかめ 赤 はくさい 緑 もやし 緑 にんじん 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお こしょう とりがら とんこつ スープ とりにく 赤 つちしょうが 緑 にんにく 緑 さけ こむぎこ 黄 かたくりこ 黄 あげあぶら 黄 ニラ 緑 こいくちしょうゆ さとう 黄 みりん ごまあぶら 黄 コチュジャン かたくりこ 黄 みず ぎゅうにゅう 赤
	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質
中学年	608kcal　31.8g　17.7g	631kcal　37.3g　24.2g	550kcal　23.9g　13.4g	559kcal　37.0g　15.9g	614kcal　26.0g　22.9g	650kcal　25.6g　15.0g	559kcal　21.1g　18.4g	575kcal　29.7g　17.5g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの　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

「給食室のいちにち」　大塚菜生（文）イシヤマアズサ（絵）　少年写真新聞社

給食はどうやってできるの？栄養士ってどんな仕事？身支度・検収・打合せ、調理・片付け・食に関する指導・献立作りまで、小学校の給食室と栄養士の現場をいきいきと描きます。安全でおいしい給食はどのようにして教室まで届けられるのか、楽しく学べる絵本です。　熊取町の給食で作られるカレーライスは2種類のカレールウを使っています。豆乳を使い、まろやかさをだしているのがポイントです。

令和7年度　4月　献立表

小学校用

熊取町教育委員会

日・曜	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	30日(水)
献立名	ごはん じゃがいものみそしる ぶたにくのあまからに ぎゅうにゅう	こがたパン ちゅうかそば ナムル ぎゅうにゅう チョコクレープ	たけのこごはん すましじる かぼちゃひきにくフライ ぎゅうにゅう	ホットドッグ コーンスープ ぎゅうにゅう	ごはん ワンタンスープ マーボーはるさめ のむヨーグルト(コアコア)	ごはん ぶたじる しろみざかなのかばやきふう ぎゅうにゅう	ビビンバ とうふいりちゅうかスープ のむヨーグルト(コアコア)
材料名および三色栄養	せいはくまい 黄 とうふ 赤 あぶらあげ 赤 わかめ 赤 じゃがいも 黄 にんじん 緑 あおねぎ 緑 あかみそ 赤 しろみそ 赤 けずりぶし だしじる ぶたにく 赤 ちくわ 赤 こんにゃく つちしょうが 緑 サラダあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ ぎゅうにゅう 赤	こがたパン 黄 ちゅうかめん 黄 ぶたにく 赤 はくさい 緑 にんじん 緑 たけのこ 緑 あおねぎ 緑 うすくちしょうゆ しお こしょう とりがら とんこつ スープ やきぶた 赤 りょくとうもやし 緑 にんじん 緑 ニラ 緑 いりごま 黄 サラダあぶら 黄 ごまあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ とうばんじゃん ぎゅうにゅう 赤 チョコクレープ 黄	せいはくまい 黄 たけのこごはんのもと とりにく 赤 あつあげ 赤 かまぼこ 赤 わかめ 赤 たまねぎ 赤 にんじん 緑 あおねぎ 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお 緑 けずりぶし だしじる かぼちゃひきにくフライ 黄 あげあぶら 黄 ぎゅうにゅう 赤	せわりコッペパン 黄 とりにく 赤 じゃがいも 黄 たまねぎ 緑 ホールコーン 緑 にんじん 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお 緑 こしょう とりがら スープ フランクフルト 赤 キャベツ 緑 サラダあぶら 黄 しお こしょう カレーこ 1しょくケチャップ ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 とりにく 赤 はくさい 緑 にんじん 緑 ニラ 緑 ワンタンのかわ 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお 緑 こしょう 緑 とりがら 緑 とんこつ 緑 スープ 黄 ぶたミンチ 赤 りょくとうはるさめ 黄 にんじん 緑 あおねぎ 緑 つちしょうが 緑 にんにく 緑 あかみそ 赤 サラダあぶら 黄 ごまあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ みりん とうばんじゃん とりがら スープ のむヨーグルト(コアコア) 赤	せいはくまい 黄 ぶたにく 赤 さつまいも 黄 たまねぎ 緑 にんじん 緑 もやし 緑 ごぼう 緑 あおねぎ 緑 あかみそ 緑 しろみそ 赤 けずりぶし 赤 だしじる たら 赤 こむぎこ 黄 かたくりこ 黄 あげあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ 黄 みりん みず ぎゅうにゅう 赤	せいはくまい 黄 とりにく 赤 とうふ 赤 はくさい 緑 にんじん 緑 ニラ 緑 うすくちしょうゆ 緑 しお こしょう とりがら とんこつ スープ ぶたにく 赤 にんにく 緑 さとう 黄 こいくちしょうゆ サラダあぶら 黄 りょくとうもやし 緑 ほうれんそう 緑 にんじん 緑 いりごま 黄 ごまあぶら 黄 さとう 黄 こいくちしょうゆ のむヨーグルト(コアコア) 赤
	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
中学年	557kcal　25.6g　17.7g	544kcal　21.1g　21.0g	584kcal　22.9g　21.1g	609kcal　36.0g　26.3g	556kcal　20.1g　9.9g	600kcal　27.1g　16.0g	559kcal　23.4g　11.6g

赤：赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの　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。

★1年生の給食開始は15日(火)からです。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質g)
基準栄養量	650	26.8	18.1
今月の栄養基準量	584	27.2	17.9