

令和7年度

4月 献立表



太田市立東中学校

日	曜	飲み物	献立名		体の組織を作る食品群		体の調子を整える食品群		エネルギーとなる食品群		エネルギー
					1群 魚・肉・卵	2群 牛乳・乳製品	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 きのこ・果物	5群 米・パン・めん	6群 油脂	(kcal)
					大豆製品	小魚・海藻			いも類・砂糖	種実	たんぱく質 (g)
			主食	おかず							
8	火	牛乳	ごはん	さばのみそ煮 上州きんぴら すまし汁 (かまぼこ)	さば ふた肉 さつま揚げ かまぼこ 豆腐		にんじん ほうれん草	ごぼう 長ねぎ しいたけ	ごはん こんにゃく 三温糖	油 ごま油	750 31.0 23.5
9	水	牛乳	ごはん	チンジャオロース わかめスープ	ふた肉 豆腐	わかめ	にんじん ピーマン	たけのこ もやし たまねぎ	ごはん 三温糖 でんぷん	油 ごま油	766 32.5 24.0
10	木	牛乳	ロールパン マーシャルピーンズ	豚肉のワインソース煮 ABCスープ (卵なし) お祝いクレープ	ふた肉 ベーコン		にんじん	たまねぎ マッシュルーム キャベツ	パン 三温糖 ジャがいも マカロニ クレープ	油 スプレッド	821 33.8 33.7
11	金	牛乳	ごはん	かきあげ丼 (かき揚げ、ちくわ) 天丼タレ 野菜いっぱいみそ汁	ちくわ 油揚げ みそ		にんじん	たまねぎ キャベツ	ごはん じゃがいも 小麦粉	油	822 21.7 28.8
14	月	牛乳	ごはん	麻婆豆腐 シューマイ (2個)	ふた肉 豆腐 みそ シューマイ		にんじん にら	たまねぎ 長ねぎ エリンギ	ごはん でんぷん 三温糖	油 ごま油	820 35.3 28.8
15	火	牛乳	ゆめロール	ワンタンスープ コールスローサラダ	ふた肉		にんじん にら	もやし キャベツ 長ねぎ メンマ コーン	パン ワンタン	ドレッシング	754 26.8 25.4
16	水	牛乳	ごはん	春巻き バンバンジーサラダ 酸辣湯	とり肉 かまぼこ 春巻き 豆腐		にんじん にら	キャベツ きゅうり たまねぎ たけのこ えのき	ごはん でんぷん	油 ドレッシング	810 32.1 25.8
17	木	牛乳	背割れコッパ	焼きそば ピーチヨーグルト	ふた肉	ヨーグルト	にんじん にら	もやし キャベツ 黄桃缶	パン 焼きそば中華種	油	815 37.5 21.5
18	金	牛乳	ごはん	ポークカレー 海藻サラダ	ふた肉	海藻類	にんじん	たまねぎ きゅうり キャベツ	ごはん じゃがいも	油 ドレッシング	821 30.3 23.2
21	月	牛乳	ごはん	ひじきごはんの具 カムカムサラダ みそ汁	とり肉 油揚げ 大豆 ツナ 豆腐 みそ	ひじき わかめ	にんじん	しいたけ 切り干し大根 きゅうり コーン だいこん	ごはん 三温糖	油 乳卵不使用マヨ	811 35.1 27.0
22	火	牛乳	パーカーハウス	白身魚フライ (バックソース) ポイルキャベツ ミネストローネ	ベーコン 白身魚		にんじん	キャベツ たまねぎ	パン じゃがいも マカロニ	油	803 30.9 28.0
23	水	牛乳	ごはん	チキンライスの具 オムレツ マカロニスープ	とり肉 オムレツ ベーコン		にんじん	たまねぎ えだまめ キャベツ	ごはん メークイン マカロニ	バター	822 42.6 21.9
24	木	牛乳	黒パン	五目うどん ごまみそ和え	ふた肉 油揚げ かまぼこ みそ		にんじん 小松菜 ほうれん草	長ねぎ しいたけ キャベツ	パン うどん 三温糖	すりごま	822 38.8 23.9
25	金	牛乳	ごはん	韓国風焼き肉 みそ汁 (人参、大根、冷豆腐、油揚げ)	ふた肉 豆腐 みそ 油揚げ		にんじん	たまねぎ 長ねぎ だいこん	ごはん 三温糖	ごま油	807 40.7 22.4
28	月	牛乳	ごはん	関東煮 香味漬け ふりかけかつお	とり肉 ちくわ かつお節 さつま揚げ		にんじん	だいこん キャベツ きゅうり たくあん しょうが	ごはん 三温糖 じゃがいも		781 35.7 21.2
29	火			昭和の日							
30	水	牛乳	ごはん	キーマカレー カラフルサラダ	ふた肉		にんじん ハブリカ ピーマン ブロッコリー	たまねぎ キャベツ きゅうり	パン メークイン	油 ドレッシング	812 28.6 27.6

- ※ 都合により献立および食材等を変更する場合があります。
- ※ 米・牛乳は、太田市産を使用しています。
- ※ 野菜類はすべて加熱してあります。
- ※ 太田市産の食材は、**太字**になっています。

家庭・地域・学校の連携で食育をより豊かなものに!

子どもたちが、食に対する知識を深めて、日常生活で実践していくためには、家庭と学校が連携して食育に取り組むことが大切になってきます。また、地域のよさを理解してもらうためには、地場産物を給食に取り入れ、農家や地域の方々との交流を深めたりしていきます。



1年生ご入学おめでとうございます。
在校生の皆さんもご進級おめでとうございます。
今年度も安心・安全な給食を提供してまいります。