
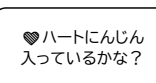


4月の予定献立表(Bブロック)

令和8(2026)年度

日曜	のみの	給食目標 給食について知ろう			こんだてメモ
		給食回数 15回	ざいりょうのはたらき		
こんだて		ちからやねつに なるもと(き)	ちやくに なるもと(あか)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	
9木	ごはん てづくりひじきふりかけ かきあげ いなかじる	こめ あぶら さとう こむぎこ でんぱん	ぎゅうにゅう ひじき ちりめんじゃこ こんぶ かつおぶし いか えび あぶらあげ みそ	にんじん たまねぎ だいこん ごぼう こんにやく ねぎ かぼちゃ	
10金	マーボーどん ラーメンサラダ たまごキャベツのスープ 	こめ さとう でんぱん ごまあぶら あぶら ちゅうかめん ちゅうかドレッシング フレンチドレッシング	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく だいず みそ ハム たまご とりにく わかめ	にんじん たまねぎ ねぎ こんにやく しょうが キャベツ もやし きゅうり とうもろこし	
13月	ざつこくごはん とりにくのサラサあげ きゅうりとハムのピリからいため しおちゃんこじる	こめ ごこくまい でんぱん あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく ハム	しょうが もやし きゅうり にんじん だいこん キャベツ ごぼう こまつな ねぎ	
14火	ガタタンうどん じゃがいものカラフルサラダ とうふドーナッツ	うどん あぶら さとう でんぱん ごまあぶら じゃがいも こむぎこ たまねぎドレッシング ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく いか えび たまご ハム とうふ	にんじん たまねぎ もやし はくさい ほうれんそう ねぎ きくらげ しょうが にんにく とうもろこし ブロッコリー	
15水	ハヤシライス まめとやさいのスープ	こめ あぶら こむぎこ バター	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ウィナー いんげんまめ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ さやいんげん	
16木	てづくりメロンパン ほうれんそうとコーンのソテー ポトフ	まるパン ホットケーキミックス さとう じゃがいも あぶら	たまご ぎゅうにゅう ぶたにく ウィナー いんげんまめ	かぶ たまねぎ にんじん さやいんげん セロリー ほうれんそう とうもろこし キャベツ	
17金	チキンライス フライドポテト ABCスープ	こめ あぶら さとう マカロニ じゃがいも	とりにく ぎゅうにゅう ベーコン	にんじん たまねぎ マッシュルーム ビーマン にんにく トマト パセリ	
20月	カレーライス キャベツときゅうりのサラダ 	こめ じゃがいも あぶら バター こむぎこ わふうドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト きゅうり キャベツ もやし とうもろこし	
21火	ごはん とりにくのからあげ きんぴらごぼう だいこんとあぶらあげのみそじる	こめ でんぱん あぶら ごま さとう	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ わかめ みそ	しょうが にんにく ごぼう にんじん こんにやく だいこん みずな	
22水	くろざとうパン ミートオムレツ(ケチャップ) まめとじゃがいものスープに ももゼリー	くろざとうパン あぶら じゃがいも ももゼリー	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく いんげんまめ	たまねぎ にんじん キャベツ セロリー ブロッコリー	
23木	ごはん いかのチリソース(2まい) チャブチエ トックとやさいのスープ	こめ でんぱん あぶら ごまあぶら さとう はるさめ トック	ぎゅうにゅう いか ぶたにく とりにく わかめ	ねぎ にんにく しょうが いら パプリカ しめじ たまねぎ にんじん はくさい	
24金	シュガートースト とりにくとマカロニのクリームに キャベツナサラダ  	しよパン バター さとう マカロニ さつまいも あぶら こむぎこ	ぎゅうにゅう とりにく とうにゅう なまクリーム チーズ ツナ	にんじん たまねぎ マッシュルーム アスパラガス キャベツ きゅうり パプリカ	
27月	うめわかめごはん ホキのかりんあげ うらかみそぼろ きつねじゃが	こめ でんぱん あぶら さとう じゃがいも	わかめ ぎゅうにゅう ホキ ぶたにく さつまいも あぶらあげ	うめ しょうが ごぼう にんじん こんにやく もやし さやいんげん たまねぎ しいたけ さやえんどう	
28火	ごはん まめあじのからあげ やさいとまめのあえもの なまあげのみそに	こめ でんぱん あぶら さつまいも さとう	ぎゅうにゅう あじ なまあげ ぶたにく みそ	えだまめ キャベツ だいこん きゅうり にんじん たけのこ ごぼう こんにやく さやいんげん しょうが	
30木	ごはん さけのおこうじやく こまつなのいためもの まめとんじる 	こめ あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さけ ベーコン だいず ぶたにく みそ	こまつな とうもろこし もやし しめじ にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにやく	

*都合により献立が変更になることもあります。
*学校給食では、様々な食品を使用します。
今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。
*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧になれます。
右の二次元コードからアクセスしてください。




基準	エネルギー	たんぱくしつ	
今月の平均	632kcal	摂取エネルギー全体の	16%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の	13~20%

西調理場<<みんなのくるりんキッチン>>

今年度も給食が始まります!

学校給食では、安全・安心で栄養のバランスのとれた、おいしい食事を提供しています。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、「今日の給食どうだった?」とぜひ話題にしてください。「食べたことのない料理が出た」「頑張って一口食べた」など色々な感想が出てくると思います。「今日の給食おいしかったよ!」と毎日の会話がはずむような給食作りに努めます。

~ 白衣について ~
お子様が給食当番を担当した場合、週末に給食当番の白衣一式を持ち帰ります。洗濯をして、翌週持たせてください。香りに敏感なお子様もいらっしゃるの、洗濯の際は、洗剤や柔軟剤にご配慮いただけますようお願いいたします。アイロンがけは必須ではありません。ほころび等ございましたら、簡単な繕いをしていただくと幸いです。

 本を読んでいて、「この料理を食べたいな」と思ったことはありませんか?

「としよ給食」は、月に1回、本に出てくる料理を給食に提供する取り組みです。中央図書館児童青年サービス係の協力も得て、本を選んでいきます。

今月の図書は、
「ノラネコぐんだん
パンこうじょう」です。

詳しくは裏面をご覧ください。

