



4月 給食献立表



令和8年

日	曜	主食	献立名	午後のおやつ	赤色の食品 骨・筋肉・血をつくる	黄色の食品 力と体温のもと	緑色の食品 身体の調子を整える
1	水	ごはん	かきたま味噌汁・鶏肉のごま照り焼き・磯和え	お祝いゼリー	鶏肉・鶏卵	ごま	ねぎ・玉ねぎ・キャベツ・人参
2	木	クロワッサン	ジュリエンスープ・チリコンカーン・マカロニサラダ	洋風磯辺焼き	豚肉	マヨネーズ・じゃがいも	キャベツ・人参・きゅうり
3	金	ごはん	豆腐と舞茸の味噌汁・鮭の塩焼き・ハリハリサラダ	にらチヂミ	鮭	ごま	人参・きゅうり・切り干し大根
4	土	野菜ちゃんぽん	野菜ちゃんぽん・ねばねば和え	お菓子	豚肉	中華麺	もやし・きゅうり・人参
6	月	ごはん	えのきと玉ねぎの味噌汁・卵焼き・白和え	じゃがいもおやき	鶏肉・鶏卵	ごま・油	玉ねぎ・さやいんげん・人参
7	火	和風スパゲティー	コンソメスープ・和風スパゲティー・塩昆布和え・チーズ	メープルトースト	ベーコン	スパゲティー	人参・玉ねぎ・きゅうり・もやし
8	水	ごはん	大根とふのりの味噌汁・豚肉と蒟の煮物・じゃこサラダ	豆腐せんべい	豚肉・しらす	ごま	大根・蒟・キャベツ・人参
9	木	ごはん	小松菜となめこの味噌汁・鶏肉の乳麴焼き・和風和え	ゼリー・せんべい	鶏肉	ドレッシング	小松菜・玉ねぎ・キャベツ・人参
10	金	竹の子ごはん	豆腐と麩の澄まし汁・鯖の味噌煮・おかか和え	キャロットサブレ	豆腐・鯖	油	ねぎ・キャベツ・人参・ほうれん草
11	土	なめこうどん	なめこうどん・チキンサラダ	お菓子	鶏肉	うどん	人参・ねぎ・きゅうり・キャベツ
13	月	ごはん	ほうれん草と卵のスープ・鶏肉のマスタード焼き・ごま和え	お麩ラスク	鶏肉・鶏卵	ごま	ほうれん草・キャベツ・人参
14	火	ジャムパン	コーンスープ・トンテキ風・サラスパサラダ	わかめおにぎり	豚肉	マヨネーズ	玉ねぎ・キャベツ・人参
15	水	中華丼	わかめスープ・中華煮・ナムル	フルーチェ	豚肉	ごま油・ごま	ねぎ・玉ねぎ・人参・もやし
16	木	ごはん	里芋としめじの味噌汁・高野豆腐の煮物・海藻サラダ	メルティーフレーク	鶏肉	ごま・ドレッシング	人参・さやいんげん・キャベツ
17	金	ごはん	豆腐とねぎの味噌汁・カレーのバター醤油焼き・だいこんサラダ	たこ焼き風ポテト	豆腐・カレー	バター・ドレッシング	ねぎ・大根・人参・きゅうり
18	土	味噌ラーメン	味噌ラーメン・さっぱり和え	お菓子	豚肉	中華麺	人参・もやし・キャベツ・きゅうり
20	月	ごはん	小松菜と油揚げの味噌汁・筑前煮・納豆和え	誕生日おやつ	鶏肉	油	小松菜・人参・キャベツ
21	火	焼き肉丼	中華スープ・豚肉のスタミナ焼き・3色サラダ	手作りグミ	豚肉	ごま油・ごま	玉ねぎ・もやし・人参・きゅうり
22	水	ごはん	えのきとわかめの味噌汁・鮭の照り焼き・干草和え	お菓子	鮭	油	ねぎ・キャベツ・人参・ほうれん草
23	木	チキンカレー	チキンカレー・バンサンスー・フルーツヨーグルト	豆腐パン	鶏肉・鶏卵	じゃがいも	人参・セロリ・きゅうり・もやし
24	金	ごはん	里芋と玉ねぎの味噌汁・豚肉の生姜焼き・ゆかり和え	クッキー	豚肉	油	玉ねぎ・キャベツ・人参
25	土	けんちんうどん	けんちんうどん・ツナサラダ	お菓子	豚肉・ツナ	ごま・うどん	大根・人参・キャベツ・きゅうり
27	月	こぐまオリジナルミネラルふりかけ	豚汁・具たくさんひじき煮・チーズ	野菜ポッキー	豚肉	じゃがいも・ごま油	大根・人参・さやいんげん
28	火	ごはん	豆腐となめこの味噌汁・肉じゃが・ごまマヨネーズサラダ	バナナマフィン	豚肉	じゃがいも・マヨネーズ	ねぎ・キャベツ・人参・きゅうり
30	木	ごはん	ほうれん草と油揚げの味噌汁・鶏肉の卵とじ・なめたけ和え	フライドポテト	鶏肉・鶏卵	油	ほうれん草・さやいんげん・人参

※ 毎日デザートがつきます。給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください。