



4 月 献立表



令和 7 年 4 月 8 日
調布市立柏野小学校

日	曜日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	1食分 たんぱく質 脂質
10	木	菜の花ごはん 鮭の変わり西京焼き ずまし汁 オレンジゼリー入りフルーツポンチ	○	牛乳、豚挽肉、鮭、甘味噌、 絹ごし豆腐、寒天	ノンエッグマヨネーズ、 米、炒め油、砂糖 	生姜、ホールコーン、かき菜、 にんにく、小松菜、人参、えのきたけ、 ねぎ、オレンジジュース、レモン果汁	547 kcal 28.9 g 17.0 g
11	金	ソフトフランスパン 照り焼きグラタン 春野菜のポトフ フルーツサラダ	○	牛乳、鶏モモ肉、豆乳、 豆乳クリーム、ウィンナー、 豆乳シュレッド、ベーコン	ソフトフランスパン(卵乳なし)、 炒め油、砂糖、でんぷん、小麦粉、 じゃがいも、マカロニ、サラダ油、 乳不使用マーガリン	生姜、玉葱、エリンギ、パセリ、人参、 ブロッコリー、キャベツ、セロリー、 みかんレトルト、黄桃レトルト、 レタス、きゅうり	733 kcal 32.4 g 30.2 g
14	月	ハニートースト ピーンズシチュー 寒天サラダ	○	牛乳、ベーコン、豚肉、大豆、 豆乳クリーム(植物性脂肪)、 カット細寒天	食パン(乳卵なし)、 乳不使用マーガリン、はちみつ、 炒め油、じゃがいも、サラダ油、 小麦粉、ごま油、砂糖	人参、玉葱、きゅうり、 キャベツ、もやし	557 kcal 18.8 g 27.5 g
15	火	ごはん とりの照り焼き あさつきといかの酢みそ和え 具だくさんのみそ汁・清見オレンジ	○	牛乳、鶏モモ肉、いか、味噌、 絹ごし豆腐、赤味噌、白味噌	米、米粒麦、砂糖、ざらめ、でんぷん、 じゃがいも、こんにゃく	生姜、にんにく、あさつき、キャベツ、 人参、ねぎ、大根、清見オレンジ	588 kcal 27.9 g 17.1 g
16	水	スパゲティミートソース レタスとハムのスープ いちごのマフィン	○	牛乳、豚挽肉、ベーコン、 刻み大豆、ロースハム、豆乳	スパゲティ、オリーブ油、 サラダ油、炒め油、砂糖、米粉、 コーンスターチ、サラダ油、 はちみつ、粉糖	にんにく、生姜、玉葱、人参、バジル、 マッシュルーム、セロリー、レタス、 ねぎ、えのきたけ、ホールコーン、 レモン果汁、冷凍いちご	683 kcal 26 g 26.5 g
17	木	深川めし(東京都) いかの南蛮揚げ 春きゃべつのノリノリおひたし みそ汁	○	牛乳、あさりむきみ、油揚げ、 刻み昆布、いか、刻みのり、 味付けのり、わかめ、 赤味噌、白味噌	米、炒め油、砂糖、でんぷん、揚げ油、 じゃがいも	生姜、ごぼう、人参、ねぎ、にんにく、 キャベツ、小松菜、玉葱	519 kcal 26.4 g 15.7 g
18	金	木島平のごはん 花しゅうまい カレービーフン 中華スープ	○	牛乳、鶏挽肉、絞豆腐、 豚モモ肉、鶏モモ肉	米、でんぷん、ごま油、砂糖、 しゅうまいの皮、炒め油、 ビーフン	玉葱、生姜、キャベツ、人参、ピーマン、 小松菜、ねぎ、もやし、たけのこ	559 kcal 25.6 g 17.5 g
21	月	たけのこごはん ししゃもの2色揚げ 春雨ソテー とん汁	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、ししゃも、 青のり、豚モモ肉、絹ごし豆腐、 白味噌、赤味噌	米、砂糖、小麦粉、揚げ油、炒め油、 春雨、ごま油、じゃがいも、 こんにゃく	人参、フレッシュたけのこ、玉葱、 キャベツ、ピーマン、ごぼう、大根、ねぎ	598 kcal 30.6 g 22.9 g
22	火	ミニきなこ揚げパン 潮騒うどん 春野菜の炊き合わせ セミノールオレンジ	○	牛乳、きな粉、生わかめ、 なると(卵なし)、鶏モモ肉、 生揚げ	コッペパン(乳卵なし)、 グラニュー糖、揚げ油、 冷凍うどん(卵乳なし)、炒め油、 こんにゃく、新じゃがいも、砂糖	人参、小松菜、ねぎ、新人参、たけのこ、 ふき、いんげん、セミノールオレンジ	598 kcal 25 g 21 g
23	水	チキンライス ポテトグラタン 大根のスープ	○	牛乳、鶏モモ肉、豆乳、 豆乳クリーム、 豆乳シュレッド	米、炒め油、じゃがいも、サラダ油、 乳不使用マーガリン、小麦粉	玉葱、人参、ホールコーン、 グリーンピース、マッシュルーム、 パセリ、大根、いんげん	569 kcal 24.6 g 20.3 g
24	木	若布ごはん サワラの甘酢あんかけ ずるっぱ(和歌山県) 高野豆腐とわかめのみそ汁	○	牛乳、しらす干し、サワラ、 炊き込みわかめ、油揚げ、 高野豆腐、ダイズ、赤味噌、 カットわかめ、白味噌	米、米粒麦、でんぷん、揚げ油、 砂糖、炒め油	人参、生姜、葉ねぎ、大根、きゅうり、 えのきたけ、もやし、ねぎ	545 kcal 28.5 g 17.7 g
25	金	カレーライス 海藻サラダ にんにくのスープ	○	牛乳、豚モモ肉、海藻ミックス、 ベーコン	アルファ化米、炒め油、砂糖、 じゃがいも、小麦粉、サラダ油、 乳不使用マーガリン、ごま油、 オリーブ油、パン粉	にんにく、生姜、玉葱、人参、キャベツ、 もやし、ホールコーン、きゅうり、 トマト、マッシュルーム、パセリ	603 kcal 19 g 25.8 g
30	水	チャンポン麺 わかめスープ 手作りカステラ(乳卵不使用)	○	牛乳、豚肉、えび、いか、 わかめ、豆乳	冷凍チャンポンメン(乳卵なし)、 炒め油、でんぷん、ごま油、米粉、 小麦粉、三温糖、ざらめ、 乳不使用マーガリン	にんにく、生姜、人参、キャベツ、 玉葱、筍、きくらげ、もやし、ねぎ	531 kcal 20.4 g 17.1 g

☆ウィンナー、ベーコン、ハム、パン粉、練り製品は乳卵を使用していません。

☆行事や仕入れの都合により献立を変更する場合があります。



給食調理業務は、今年度も引き続き共立
給食株式会社に委託されました。献立作成
や食材の発注などは栄養士の陣内が担当し



《マスクをご持参ください》
給食当番の際には、衛生面を考
慮しマスクの着用をお願いしてお
ります。忘れ物防止のため、予備
のマスクを入れておくなどの工夫
もご検討ください。
ご協力をよろしくお願いいたします

