中学校　令和7年度 4月献立表

狭山市立学校給食センター

日	曜		献立名	食品名	エネルギー たんぱく質
10	木	牛乳	(主食) チキンカレーライス	米、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、カレー粉、小麦粉、トマトピューレ、白胡椒、すりおろしりんご、オニオンパウダー、しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	812 kcal 24.1 g
			(副菜) コールスローサラダ	きゅうり、人参、キャベツ、コールスロードレッシング	
			いちごのクレープ	いちごのクレープ	
11	金	牛乳	(主食) 酢飯　入学・進級祝い献立	酢飯	707 kcal 30.4 g
			(副菜) お祝いすまし汁	鶏肉、人参、竹の子、小松菜、長ねぎ、カット豆腐、なると、だし昆布、かつお節、しょうゆ、みりん、塩、清酒、菜種油	
			(主菜) さわらの西京焼き	さわら西京漬け、菜種油	
			(副菜) ちらし寿司の具	鶏肉、人参、干し椎茸、れんこん、油揚げ、さやえんどう、清酒、しょうゆ、菜種油、砂糖、塩	
14	月	牛乳	(主食) きつねうどん	地粉うどん、豚肉、人参、干し椎茸、油揚げ、小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、かつお節、だし昆布、しょうゆ、砂糖、みりん、一味唐辛子、菜種油、塩	812 kcal 30.9 g
			(主菜) 磯辺揚げ	笹かまぼこ、小麦粉、青のり、菜種油	
			フルーツポンチ	りんご、黄桃、白桃、洋なし、りんごゼリー、いちごゼリー	
15	火	牛乳	(主食) ごはん	米	743 kcal 32.3 g
			(副菜) なめこ汁	なめこ、カット豆腐、長ねぎ、油揚げ、大根、白みそ、赤みそ、かつお節	
			(主菜) 厚焼き卵	厚焼き卵	
			(副菜) 新じゃがのそぼろ煮	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、こんにゃく、人参、根生姜、砂糖、みりん、しょうゆ、清酒、じゃが芋でん粉、菜種油、かつお節	
16	水	牛乳	(主食) シュガークッペ	シュガークッペ	878 kcal 34.6 g
			(副菜) コーンスープ	鶏肉、ベーコン、玉ねぎ、コーン、コーンペースト、小麦粉、菜種油、牛乳、脱脂粉乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、コンソメ、鶏がら、ローリエの葉、人参、長ねぎ、根生姜	
			(主菜) バジルチキン	鶏肉、バジル、塩、白胡椒、白ワイン、菜種油	
			(副菜) 春キャベツのソテー	キャベツ、玉ねぎ、人参、菜種油、塩、白胡椒、コンソメ、じゃが芋でん粉	
17	木	牛乳	(主食) ごはん	米	789 kcal 32.0 g
			(副菜) 豚汁	豚肉、玉ねぎ、人参、油揚げ、こんにゃく、干し椎茸、長ねぎ、じゃが芋、かつお節、菜種油、赤みそ、白みそ、清酒	
			(主菜) カツオカツ	カツオカツ、菜種油、クラス別ソース	
			(副菜) 大豆とひじきの煮物	大豆、ひじき、さつま揚げ、人参、菜種油、砂糖、清酒、しょうゆ、かつお節	
18	金	牛乳	(主食) ごはん	米	742 kcal 31.9 g
			(副菜) 中華スープ	鶏肉、小松菜、人参、白菜、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、オイスターソース、塩、菜種油、鶏がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) 豚肉のスタミナ炒め	豚肉、根生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、ピーマン、ごま、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、トウバンジャン、ごま油、みりん、じゃが芋でん粉、白胡椒、塩	
			ヨーグルト	ヨーグルト	
21	月	牛乳	(主食) ごはん	米	708 kcal 34.2 g
			(副菜) 具だくさんみそ汁	大根、カット豆腐、人参、えのきたけ、小松菜、長ねぎ、かつお節、赤みそ、白みそ	
			(主菜) 親子煮	鶏肉、玉ねぎ、人参、かまぼこ、油揚げ、しらたき、卵、砂糖、清酒、しょうゆ、菜種油、かつお節	
			清見オレンジ	清見オレンジ	
22	火	牛乳	(主食) ごはん	米	701 kcal 27.1 g
			(副菜) わかめスープ	鶏肉、わかめ、人参、玉ねぎ、しょうゆ、白胡椒、清酒、塩、菜種油、鶏がら、ローリエの葉、長ねぎ、根生姜	
			(主菜) マーボー豆腐	カット豆腐、豚肉、長ねぎ、人参、にら、干し椎茸、竹の子、にんにく、根生姜、ラー油、じゃが芋でん粉、しょうゆ、清酒、赤みそ、菜種油、砂糖、トウバンジャン、テンメンジャン、鶏がら、玉ねぎ、ローリエの葉	
			(副菜) 大根ナムル	切干大根、大根、もやし、小松菜、ナムルドレッシング	
23	水	牛乳	(主食) ホットドック	コッペパンスライス、ウインナーソーセージ、菜種油、ケチャップ、砂糖、濃厚ソース、玉ねぎ、じゃが芋でん粉	854 kcal 33.2 g
			(副菜) クリームシチュー	鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、牛乳、菜種油、小麦粉、脱脂粉乳、塩、白胡椒、白ワイン、砂糖、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(副菜) ホットチキンサラダ	鶏肉、キャベツ、コーン、きゅうり、菜種油、白胡椒、しょうゆ、清酒、和風ドレッシング	
24	木	牛乳	(主食) たけのこごはん	米、もち米、鶏肉、油揚げ、竹の子、菜種油、塩、しょうゆ、みりん、清酒、だし昆布、かつお節	765 kcal 34.5 g
			(副菜) かきたま汁	卵、カット豆腐、人参、玉ねぎ、長ねぎ、しょうゆ、じゃが芋でん粉、塩、清酒、かつお節、だし昆布	
			(主菜) さばの文化干し	さばの文化干し、菜種油	
			(副菜) ごまみそ和え	小松菜、キャベツ、人参、白みそ、ごま、砂糖、しょうゆ、清酒	
25	金	牛乳	(主食) わかめごはん	わかめごはん	792 kcal 27.4 g
			(副菜) 春雨のスープ	豚肉、人参、干し椎茸、もやし、春雨、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、菜種油、塩、鶏がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜) 鶏肉のから揚げ	鶏肉、根生姜、にんにく、清酒、しょうゆ、じゃが芋でん粉、菜種油	
			(副菜) きんぴらごぼう	ごぼう、人参、ごま油、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、ごま	

中学校　令和7年度 4月献立表　　狭山市立学校給食センター

日	曜			献立名	食品名	エネルギー たんぱく質
28	月	牛乳	(主食)	ごはん	米	712 kcal 29.2 g
			(副菜)	わかめとじゃがいものみそ汁	じゃが芋、わかめ、玉ねぎ、油揚げ、赤みそ、白みそ、かつお節	
			(主菜)	そぼろごはんの具	豚肉、人参、ごぼう、菜種油、清酒、しょうゆ、砂糖、みりん	
			(副菜)	即席漬け	かぶ、きゅうり、塩、しょうゆ、かつお節	
30	水	飲むヨーグルト	(主食)	子供パンスライス	子供パンスライス	842 kcal 33.7 g
			(副菜)	ＡＢＣスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、キャベツ、ＡＢＣマカロニ、白胡椒、塩、菜種油、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	
			(主菜)	ハンバーグ	ハンバーグ、菜種油、ケチャップ、濃厚ソース、ウスターソース、砂糖、玉ねぎ、じゃが芋でん粉	
			(副菜)	キャロットラペ	人参、玉ねぎ、にんにく、オリーブ油、バジル、レモン果汁、まぐろフレーク油漬け、塩、白胡椒、砂糖、穀物酢	
				スライスチーズ	スライスチーズ	

14 回	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンＢ１	ビタミンＢ２	ビタミンC	食塩	食物繊維
	776kcal	31.1g	29%	405mg	4.7mg	270μg	0.63mg	0.62mg	30mg	3.3g	6.3g

材料の都合により献立は変更することがあります。　はし箱セットは毎日きれいにしてもってきましょう。

※マークの説明

主食：ごはん・パン・めんを使った料理　主菜：肉・魚・卵・大豆などを使った料理　副菜：野菜・いも・かいそうを使った料理

※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品（アレルゲン）を含む製品を製造している可能性があります。

※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。