



# 令和7年度4月中学校給食予定献立表

三島市立北学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
10 (木)	ご飯（麦）			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	ポークカレー	豚肉 チーズ 脱脂粉乳	トマト缶 人参	玉葱・グリンピース セロリー・にんにく・古根	じゃがいも カレールウ 植物油
	福神漬		しそ	大根・きゅうり・なす れんこん・古根	砂糖
	フレンチサラダ			キャベツ・きゅうり レタス・ホールコーン	砂糖 植物油
11 (金)	入学・進級お祝い献立				
	赤飯（ごま塩）	小豆		もち米・精白米	ごま
	牛乳	牛乳			
	鶏の唐揚げ	鶏肉		でん粉・小麦粉	植物油
	おひたし	かつお削り節	小松菜・人参	キャベツ	
14 (月)	すまし汁	豆腐	わかめ	玉葱・えのき茸	
	お祝いゼリー	豆乳	人参	いちご果汁	砂糖
	ご飯（麦）			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	虹ますのからしマヨネーズ焼き	虹ます		パン粉	マヨネーズ (卵不使用)
15 (火)	わかめとツナのサラダ	まぐろ油漬け	わかめ	キャベツ・ホールコーン きゅうり	ごま　ごま油
	ミネストローネスープ	大豆・鶏肉		トマト・人参	玉葱・セロリー・にんにく 植物油
	ソフト麺			ソフト麺	
	牛乳	牛乳			
	ミートソース	豚肉・大豆・レバー チーズ ヨーグルト	脱脂粉乳	トマト缶・人参	玉葱・セロリー マッシュルーム にんにく・古根
16 (水)	ジャーマンポテト	ベーコン		パン粉・小麦粉	バター 植物油
	果物			果物	
	ご飯（麦）			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	ししゃもフライ	ししゃも			パン粉・小麦粉 コーンスター
17 (木)	キャベツの味噌炒め	豚肉・みそ	ピーマン 人参	キャベツ・にんにく もやし・古根	植物油
	わかめと春雨スープ	鶏肉	わかめ	玉葱・白菜	春雨 植物油 ごま油
	ご飯（麦）			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	中華丼	いか・豚肉 かまぼこ	チンゲン菜 人参	キャベツ・玉葱・筍 もやし・干し椎茸	でん粉 ごま油 植物油
18 (金)	じゃがいもの中華サラダ		人参	きゅうり・ホールコーン	じゃがいも・砂糖 ごま・ごま油
	アーモンドフィッシュ		かたくちいわし		砂糖 アーモンド・ごま
	ご飯（麦）			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	ポテトの卵焼き (卵焼きソース)	鶏卵・豚肉 ポークWINナー	牛乳 人参	玉葱	じゃがいも 植物油
【 お知らせ 】	おひたし	かつお削り節	小松菜・人参	もやし	砂糖 ごま
	みそ汁	みそ・豆腐	わかめ	大根葉	玉葱・大根
	*天候や食材の納入状況等により、献立、使用食材が変更になる場合があります。				

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
21 (月)	ご飯(麦)			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	タラの唐揚げ (野菜あん)	タラ	人参・いんげん	でん粉 でん粉・砂糖	植物油 植物油
	マセドアンサラダ		人参	きゅうり	じゃがいも・砂糖 (卵不使用)
	かきたま汁	鶏卵・豆腐	葉葱	玉葱・えのき茸	
22 (火)	ご飯(麦)			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	二色丼・鶏そぼろ ・炒り卵	鶏肉・大豆 鶏卵	ひじき	人参・いんげん 玉葱・干し椎茸・古根	砂糖・でん粉 砂糖
	具だくさん汁	みそ・油揚げ		人参・大根葉	植物油 植物油
23 (水)	ふるさと給食の日献立				
	ご飯(麦)			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	黒はんぺんお茶フライ	さば・いわし・タラ		せん茶	パン粉・小麦粉 でん粉・砂糖砂糖
	生揚げの五目煮	生揚げ・豚肉		人参・いんげん 干し椎茸・古根	こんにゃく・砂糖 でん粉
24 (木)	みそ汁	みそ・油揚げ	茎わかめ	葉葱	玉葱・大根
	玄米入りロールパン		脱脂粉乳		小麦粉・玄米・砂糖
	牛乳		牛乳		ショートニング
	じゃがいもと ワインナーのトマト煮	ポークワインナー ベーコン・大豆		トマト缶・人参	玉葱・グリンピース
	グリーンサラダ			小松菜	キャベツ・きゅうり ホールコーン
25 (金)	果物				果物
	ご飯(麦)				精白米・麦
	牛乳		牛乳		
	さわらの中華和え	さわら・大豆		にら	筍・にんにく・古根
	もやしひきゅうりのサラダ				でん粉・砂糖 植物油・ごま油
28 (月)	豆腐とチンゲン菜のスープ	豆腐・チキンハム		チンゲン菜 人参	もやし・きゅうり ホールコーン
	ご飯(麦)				砂糖
	牛乳		牛乳		ごま油・ごま
	さばの塩麹焼き	さば			
	ごま和え			人参	砂糖
30 (水)	わかめスープ	鶏肉	わかめ	キャベツ・もやし	ごま
	牛乳かん		牛乳・寒天	玉葱・えのき茸	ごま・植物油
	ご飯(麦)			もも缶	砂糖
	牛乳		牛乳		
	豆腐のチリソース	豆腐・豚肉・大豆 レバー		トマトソース 人参・葉葱	精白米・麦 砂糖 ごま油 植物油
【 お知らせ 】 *天候や食材の納入状況等により、献立、使用食材が変更になる場合があります。	◆ 今月の給食回数は、14回の予定です。				

今月の学校給食で使用している葉葱と玉葱は、三島市小沢地区の山田貴臣さんの畑で栽培されたものです。  
トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんの畑で栽培されたトマトを加工したものを使っています。



#### 毎日の給食の写真が見られます

##### ◎検索方法

三島市立北(北上)中学校ホームページ  
→ 給食 → メニュー  
(右のQRコードからもご覧いただけます。)

三島市立北(北上)中学校

検索



click