

令和7年

4月分 学校給食献立表 (16回)

今治市立大三島調理場
(上浦小・大三島小・大三島中・大三島分校)

日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価 上・小学生 下・中学生	日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価 上・小学生 下・中学生
8 (火)	ごはん ごぼうのサラダ チキンマカロニ グラタン ポーク ビーンズ	ぎゅうにゅう・チーズ しろいんげんまめ だいず・とり ひじき・ぶたにく ベーコン	はたらくちからや たいおんになるもの	からだのちょうしを ととのえるもの	— 864	23 (水)	ごはん マカロニ サラダ ししゃもの なんばんづけ マヨネーズ わかたけ	ぎゅうにゅう・とうふ わかめ・ししゃも かまぼこ・たまご ロースハム (けずりぶし)	こめ・こむぎこ マカロニ・でんぶん さとう・さんおんとう こめあぶら マヨネーズ	きゅうり・たけのこ たまねぎ・ねぎ さとう・さんおんとう えのきだけ	647 746
9 (水)	ごはん ツナサラダ とりしおざんき あつあげの みそしる	ぎゅうにゅう・みそ あつあげ・とり まぐろあぶらづけ (にぼし)	こめ・こめこ・さとう じゃがいも・でんぶん さんおんとう オリーブオイル こめあぶら	キャベツ・きゅうり たまねぎ・しょうが とうもろこし・ねぎ えのきだけ	611 746	24 (木)	ごはん わふう ポテトサラダ チキンの アヒージョ クリーム スープ	ぎゅうにゅう しろいんげんまめ かにかまぼこ とり (ガラスープ)	こめ・じゃがいも さつまいも こむぎこ・バター さんおんとう・ごま オリーブオイル こめあぶら	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ とうもろこし にんじん・にんにく パセリ・あかピーマン	656 803
10 (木)	ごはん かいそう サラダ とうふ ハンバーグ はるやさいの チャウダー	ぎゅうにゅう・とうふ しろいんげんまめ かいそう・とり ほたてかいばしら たまご・みそ だっしふんにゅう とうにゅう	こめ・じゃがいも こむぎこ・パンこ さとう・アーモンド オリーブオイル こめあぶら・バター	グリーンアスパラガス キャベツ・たまねぎ とうもろこし にんじん・レタス	651 795	25 (金)	たけのこ ごはん だいこんとわかめの おかかあえ ちくわの いそべあけ よしのじる	ぎゅうにゅう・とうふ あぶらあげ・あおのり わかめ・かつおぶし ちくわ・とり とりささみ・たまご (けずりぶし) (こんぶ)	こめ・じゃがいも こむぎこ・でんぶん さんおんとう・ごま オリーブオイル こめあぶら	グリーンピース・きゅうり だいこん・たけのこ にんじん・えのきだけ ねぎ・ほししいたけ	699 846
11 (金)	むぎごはん きりぼしとひじきの ごまずあえ レバーの パーベキューソース おやこどん かけてたべてね	ぎゅうにゅう・ひじき とり・たまご とりレバー・たつたあげ (にぼし)	こめ・むぎ・ごま でんぶん・さとう さんおんとう ごまあぶら こめあぶら	こんにゃく・こまつな きりぼしだいこん・ねぎ たまねぎ・にんじん ピーマン・ほししいたけ りんごソース・レモン	643 788	28 (月)	ごはん ひじきの レモンサラダ カップ ミートローフ しゃきしゃき スープ	ぎゅうにゅう・とうふ しろいんげんまめ ひじき・かえりいりこ ぎゅうにく・ぶたにく ベーコン・たまご とうにゅう (ガラスープ)	こめ・でんぶん パンこ・ごまあぶら さんおんとう	きゅうり・たけのこ たまねぎ・にんじん もやし・レタス レモン・きくらげ	621 758
14 (月)	ごはん ほねぶと サラダ さわらの わかくさやき じゃがいもの そぼろに	ぎゅうにゅう だいず・さわら とうにゅう・ひじき しらすぼし・ぶたにく まぐろあぶらづけ	こめ・じゃがいも さとう・さんおんとう オリーブオイル こめあぶら マヨネーズ	こんにゃく・キャベツ グリーンピース・パセリ こまつな・たまねぎ にんじん・ほししいたけ	656 801	30 (水)	ごはん かりかりじゃこの サラダ はるキャベツとツナの はるまき もずくの みそしる	ぎゅうにゅう・とうふ まぐろあぶらづけ もずく・とりささみ ひじき・しらすぼし みそ・(にぼし)	こめ・じゃがいも こむぎこ・マヨネーズ はるまきのかわ さんおんとう オリーブオイル こめあぶら・さとう	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ にんじん・ねぎ レタス・しめじ	637 735
15 (火)	いじまばりフランド給食 どりにく のしおしもんいため パインパン ごうやどうふの ごまあえ ミニスト ローネ みかんゼリー	ぎゅうにゅう・アガー しろいんげんまめ こうやどうふ ベーコン・とり (ガラスープ) (にぼし)	パン・マカロニ・ごま じゃがいも・さとう ドライパイン ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・こまつな・ねぎ たまねぎ・にんじん みかん・レモン・しめじ トマトジュース・パセリ みかんジュース・にんにく	593 749	給食の献立紹介 ★ 春キャベツとツナの春巻き (30日) ★ きゅうりよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 はる 春キャベツ 150g マヨネーズ おお 大さじ1と1/2 ツナ 100g はるま 春巻きの皮 かわ 4枚 じゃがいも 40g こむぎこ 小麦粉 てきりよう 適量 ひじき (乾燥) 2g みず 水 てきりよう 適量 食塩 ひとつまみ あ 揚げ油 てきりよう 適量 こしょう しょうしょう 少々					
16 (水)	ごはん ばいにくあえ たけのこの がんせきあげ こうやどうふの にもの	ぎゅうにゅう・たまご こうやどうふ・わかめ かえりいりこ とり・とりささみ (にぼし)	こめ・じゃがいも こむぎこ・こめあぶら さんおんとう	こんにゃく・もやし グリーンピース・きゅうり たけのこ・たまねぎ にんじん・ばいにく ねぎ・ほししいたけ	639 781	減塩ポイント！ あげると水分が抜けて味が少し濃くなるので、 具の塩味は控えめに調整すると良いですよ 引用：「いらすとや」					
17 (木)	ごはん かみかみあえ はるキャベツの メンチカツ とうにゅう とんじる	ぎゅうにゅう・だいず おから・とうにゅう さきいか・ぶたにく たまご・こなチーズ みそ・(にぼし)	こめ・じゃがいも こむぎこ・パンこ さんおんとう ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ とうもろこし・ねぎ ほししいたけ	669 818	【旬の食材】 はる 春キャベツ ひじき					
18 (金)	はん はっさくの スプリングサラダ ポテトとハムの チーズやき バターチキン カレー かけてたべてね	ぎゅうにゅう・チーズ ロースハム・とり なまクリーム ヨーグルト とうにゅう (ガラスープ)	こめ・むぎ・さとう じゃがいも・バター オリーブオイル カレールウ	グリーンアスパラガス えだまめ・キャベツ きゅうり・たまねぎ にんじん・はっさく しょうが・にんにく トマトピューレ	664 813	～ 給食費について ～ 今年度の給食費は、統一化と、子育て応援としての市の子育て支援により、保護者の皆さまの実質負担額は市内統一の「小学校250円」「中学校285円」になります。毎月の集金額は、2月までは(8月除く)「小学校4,500円」「中学校5,000円」を納めていただき、3月分まで精算をさせていただきます。ご協力よろしくお願いいたします。					
21 (月)	ごはん りんご さばの たつたあげ アーモンド あえ かきたまじる	ぎゅうにゅう・さば とうふ・たまご (けずりぶし)	こめ・こむぎこ でんぶん・アーモンド さんおんとう こめあぶら	もやし・こまつな でんぶん・しょうが ねぎ・りんご えのきだけ	638 777	※ 材料の都合により、献立を変更することがあります					
22 (火)	ごはん はるキャベツの サラダ チーズオムレツ ごもくまめ	ぎゅうにゅう・だいず あぶらあげ・こんぶ ウインナー・とり たまご・チーズ とうにゅう	こめ・さとう・ごま ごまあぶら こめあぶら	こんにゃく・キャベツ さやいんげん・ごぼう たまねぎ・とうもろこし ミニトマト・にんじん ほうれんそう ほししいたけ	657 804	※ 材料の都合により、献立を変更することがあります					

今治市では、「学校給食摂取基準」に基づき、身体計測のデータから各学校(学年・クラス)ごとに基準を作成し、給食を提供しています。毎日の栄養価は、小学校は4年生 中学校は1～3年生の提供エネルギーの平均を記載しています。

《給食がない日》
上浦小 8日 大三島小 8日
大三島中1年 8日・9日 大三島分校 8日・9日・18日・21日

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります