

4月分 献立予定表

立花小学校ホームページにも掲載中！

令和7年度

新宮町立 立花小学校

給食日	曜日	牛乳	献立名	使われている食品と主な働き			熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)
				赤 血や肉、骨になる	緑 体の調子を整える	黄色 熱や力のものとなる			
9	水	○	ハヤシライス(麦ごはん) プロッコリーのガーリックサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく	たまねぎ にんじん マッシュルーム えだまめ プロッコリー にんにく	こめ むぎ あぶら オリーブあぶら さとう	601	20.7	19.3
11	金	○	麦ごはん 鯖のゆずみそ煮 小松菜のごま和え 豆乳入りみそ汁	ぎゅうにゅう さば みそ あつあげ みそ とうにゅう	こまつな キャベツ にんじん たまねぎ ねぶかねぎ ゆず	こめ むぎ ごま さとう じゃがいも	629	24.8	19.8
14	月	○	たけのこご飯 鱈フライ 真だくさんのみそ汁	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ さわら とうふ、みそ	たけのこ にんじん しいたけ だいこん ねぶかねぎ ごぼう	こめ さとう あぶら じゃがいも	590	24.1	19.6
15	火	○	黒糖食パン きつねうどん れんこんのマヨサラダ ハニーバムース	ぎゅうにゅう あぶらあげ ★わかめ ハム やめちゃムース	たまねぎ ねぶかねぎ プロッコリー れんこん にんじん	パン さとう うどん エッグケアマヨネーズ	598	20.1	21.2
16	水	○	麦ごはん いわしの生姜煮 わかめとツナの和え物 みそけんちん汁	ぎゅうにゅう いわし ★わかめ ツナ とうふ、あぶらあげ みそ	にんじん きゅうり だいこん ごぼう ねぶかねぎ しょうが	こめ むぎ さとう	591	23.1	17.8
17	木	○	キャロットパン ハンバーグトマトソース コンソメスープ	ぎゅうにゅう ハンバーグ ベーコン	たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト とうもろこし	パン あぶら じゃがいも	607	22.0	28.6
18	金	○	豚ニラ丼(麦ごはん) パンサンダー ^新 炒り大豆のかりんとがらめ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム だいす	たまねぎ にんじん もやし にら きゅうり きくらげ	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら はるさめ ごま こくとう	628	24.3	19.4
21	月	○	【一年生給食開始】 チキンカレー(麦ごはん) フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう とりにく とうにゅう ヨーグルト	たまねぎ にんじん みかん パイン もも	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう	648	19.5	18.1
22	火	○	からあげバーガー(横割丸パン) (鶏のから揚げ・ゆでキャベツ) コーンクリームスープ ハイチーズ	ぎゅうにゅう とりにく チーズ しろいんげんまめ	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし	パン でんぶん	593	27.7	24.7
23	水	○	麦ごはん 鮭フライ 切干大根の酢の物 みそ汁	ぎゅうにゅう あじ ★わかめ とうふ、みそ	きりぼしだいこん きゅうり にんじん たまねぎ ねぶかねぎ	こめ むぎ あぶら ごま さとう ごまあぶら	607	21.4	17.6
24	木	○	ワンローフパン あまおういちごジャム 春野菜のクリームシチュー 海藻サラダ	ぎゅうにゅう とりにく ★かいそうサラダ	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス とうもろこし	パン いちごジャム じゃがいも こむぎこ バター あぶら さとう ごまあぶら ごま	591	21.2	24.8
25	金	○	麦ごはん 麻婆豆腐 中華サラダ	ぎゅうにゅう とうふ、ぶたにく だいす みそ ★わかめ	たまねぎ にんじん にら しいたけ もやし きゅうり とうもろこし	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら でんぶん	607	22.7	17.8
28	月	○	赤飯 白身魚の天ぷら ほうれん草のごま酢和え 若竹汁	ぎゅうにゅう あずき ホキ とうふ、★わかめ	ほうれんそう きりぼしだいこん にんじん たけのこ ねぶかねぎ	こめ もちごめ ごま あぶら さとう	595	20.9	19.6
30	水	○	麦ごはん かりかりいりこ ほいこーる 丼 回鍋肉 ワンタンスープ	ぎゅうにゅう いりこ ぶたにく みそ とりにく	キャベツ たまねぎ ピーマン にんじん たけのこ こまつな きくらげ	こめ むぎ あぶら さとう ごまあぶら でんぶん ワンタン	597	22.7	17.4

※体をつくる(赤)の仲間で体の調子を整える(緑)の働きもある食材に★印をつけています。※材料購入等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

※新富町では、地産地消（住んでいる地域で作られた食材をその地域で消費すること）に取り組んでいます。

給食で使用する食材は、なるべく地元産・九州産のものを使用しています。4月に使用する予定の主な食材の産地は次のとおりです。

種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地
キャベツ	熊本・宮崎・大分・福岡	こまつな	福岡・熊本	ねぶかねぎ	大分
だいこん	熊本・長崎・福岡	きゅうり	宮崎・佐賀・熊本・長崎	にら	宮崎・大分・熊本
もやし	福岡	ピーマン	宮崎・鹿児島・熊本		

