

令和7年4月 学校給食予定献立表

日 (曜)	こんだて	体の中での主なはたらき								その他 調味料	おやつ
		体をつくるもとになる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品					
		1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 ビタミン・無機質	4群 ビタミン・無機質	5群 炭水化物	6群 脂質				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂				
1 (月)	主食	焼きそば	豚肉	青のり	にんじん	キャベツ しいたけ	中華めん	油	焼きそばソース 中濃ソース 野菜フイヨン こしょう	おかし	
	主菜	チキンナゲット	チキンナゲット					油			
	副菜	ちくわのごまマヨサラダ	ちくわ		小松菜 にんじん	白菜		ごま マヨネーズ	しょうゆ		
	他	牛乳		牛乳							
2 (火)	主食	ごはん					ごはん			マッシュマロ おこし	
	主菜	さばのみそ煮	さばのみそ煮								
	副菜	切干し大根のサラダ	まぐろ		にんじん	切干し大根 きゅうり		ごま 油	酢 しょうゆ		
	他	きのこ汁 牛乳	油揚げ		ほうれん草	えのきだけ なめこ 長ねぎ ししいたけ			和風だし しょうゆ みりん		
3 (水)	主食	ごはん					ごはん			ミルクプリン	
	主菜	春巻き	春巻き					油			
	副菜	ハムともやしのサラダ	ハム		ほうれん草 にんじん	もやし	砂糖	ごま油	しょうゆ 酢		
	他	中華スープ 牛乳	豚肉		チンゲン菜	白菜 長ねぎ えのきだけ		ごま油	チキンガラスープ 中華だし しょうゆ		
4 (木)	主食	食パン チョコクリーム					食パン		チョコクリーム	たいやき	
	主菜	チキンのトマト煮	鶏肉		にんじん ビーマン トマト	たまねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖	油	ケチャップ 野菜フイヨン しょうゆ 塩 こしょう		
	副菜	枝豆とコーンのサラダ			にんじん	キャベツ 枝豆 とうもろこし		油	酢 塩 こしょう		
	他	白菜スープ 牛乳	ベーコン		ほうれん草	白菜 マッシュルーム しめじ たまねぎ			野菜フイヨン 塩 こしょう		
7 (月)	主食	ごはん					ごはん			いちごジャムの 煮しパン	
	主菜	いかのさらさ揚げ	いかのさらさ揚げ					油			
	副菜	のり酢あえ	まぐろ	のり	ほうれん草				酢 しょうゆ		
	他	ごみそ汁 牛乳	豆腐 みそ		にんじん	長ねぎ	じゃがいも こんにゃく	ごま	和風だし		
8 (火)	主食	はちみつパン					はちみつパン			おかし	
	主菜	鶏肉とマカロニのクリーム煮	鶏肉	牛乳	チンゲン菜	たまねぎ マッシュルーム	マカロニ 小麦粉	無塩バター	野菜フイヨン 塩 こしょう		
	副菜	ブロッコリーサラダ			ブロッコリー にんじん	キャベツ にんにく とうもろこし	砂糖	オリーブオイル	酢 塩 黒こしょう 酒		
	他	牛乳		牛乳							
9 (水)	主食	ごはん					ごはん 			おかか おにぎり	
	主菜	ポークカレー	豚肉		にんじん	たまねぎ グリンピース にんにく フルーン	じゃがいも	油	★カレーの 中濃ソース ケチャップ ガラムマサラ		
	副菜	コーンサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ	砂糖	油	しょうゆ 酢 塩 こしょう		
	他	牛乳		牛乳							
10 (木)	主食	ごはん					ごはん 			あやめ団子	
	主菜	鮭のみそマヨ焼き	鮭 豆乳 みそ			たまねぎ		ノンエッグマヨネーズ	酒		
	副菜	菜の花あえ	かつお節		菜の花	キャベツ もやし とうもろこし	砂糖		しょうゆ		
	他	若竹汁 牛乳	豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ だけのこ えのきだけ			混合だし しょうゆ 塩		
11 (金)	主食	茨城県産小麦パン					茨城県産小麦パン			アセロラゼリー	
	主菜	ハンバーグデミグラスソース	★ハンバーグ			たまねぎ		油	★デミグラスソース 赤ワイン ケチャップ		
	副菜	こふきいも			パセリ		じゃがいも		塩 こしょう		
	他	キャベツとベーコンのスープ 牛乳	ベーコン		ほうれん草 にんじん	キャベツ しめじ マッシュルーム			野菜フイヨン 塩 こしょう		
14 (月)	主食	ごはん					ごはん 			チーズ コロッケパン	
	主菜	肉豆腐	豚肉 豆腐		さやいんげん にんじん	長ねぎ	砂糖 しらたき		しょうゆ みりん		
	副菜	昆布あえ		塩昆布	小松菜 にんじん	キャベツ 大根	砂糖	ごま油	しょうゆ		
	他	牛乳		牛乳							
15 (火)	主食	ソフトメン					ソフトメン			おかし	
	主菜	手作りかき揚げ	大豆		にんじん	たまねぎ	さつまいも 小麦粉	油			
	副菜	しょうがあえ			にんじん	キャベツ きゅうり しょうが			しょうゆ		
	他	きつねうどん汁 牛乳	鶏肉 油揚げ ★なると		ほうれん草 にんじん	しいたけ 長ねぎ	砂糖	油	しょうゆ みりん		

茨城町学校給食共同調理場

日 (曜)	こんだて		体の中での主なはたらき						その他 調味料	おやつ
			体をつくるもとになる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品			
			1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 ビタミン・無機質	4群	5群 炭水化物	6群 脂質		
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂		
16 (水)	主食	ごはん						ごはん 		フルーツ ヨーグルトあえ
	主菜	さばのにんにくみそ焼き	★さばのにんにくみそ焼き							
	副菜	からしあえ	ハム		ほうれん草 にんじん	きゅうり			からし粉 しょうゆ	
	他	沢庵焼	豚肉		にんじん	大根 長ねぎ ごぼう	糸こんにゃく 里いも		混合だし しょうゆ 塩 こしょう	
17 (木)	主食	ごはん						ごはん 		鹽風味ポテト
	主菜	三色そばろめ	鶏肉 大豆 ★いり玉子		小松菜	しょうが	砂糖		しょうゆ 酒 みりん	
	副菜	もやしとにらのあえもの			にんじん にら 	もやし	砂糖	ごま油	しょうゆ	
	他	米粉ワンタンスープ			ほうれん草 にんじん	えのきだけ 長ねぎ しいたけ しょうが	★米粉ワンタン	ごま油	チキンガラスープ 塩 しょうゆ こしょう	
18 (金)	主食	ミルクパン						ミルクパン		もものタルト
	主菜	メンチカツ	★メンチカツ	よい歯の日献立					油	
	副菜	ベーコンとひじきのサラダ	ベーコン	ひじき	にんじん	キャベツ	砂糖	油	しょうゆ みりん 酢 塩 こしょう	
	他	コーンポタージュ		生クリーム 牛乳	パセリ	たまねぎ どうもろこし ★クリームコーン マッシュルーム	米粉	無塩バター 油	こしょう	
21 (月)	主食	ごはん						ごはん		和風スバゲティ
	主菜	鶏肉としめじのカレー炒め	鶏肉		ピーマン	キャベツ 長ねぎ しめじ		油	ケチャップ コンソメ カレー粉 塩	
	副菜	ごまあえ			ほうれん草 にんじん	白菜 もやし	砂糖	ごま	しょうゆ	
	他	みそけんちん汁	豆腐 みそ		にんじん	大根 ごぼう 長ねぎ えのきだけ	里いも こんにゃく	油	和風だし	
22 (火)	主食	黒パン						黒パン		おかし
	主菜	ボークビーンズ	豚肉 大豆		トマト にんじん	たまねぎ 枝豆	じゃがいも 砂糖	油	ウスターソース 塩 ケチャップ	
	副菜	かぶのシーザーサラダ	ベーコン	粉チーズ	ブロッコリー	かぶ きゅうり エリンギ にんにく レモン	★クルトン	ノンエッグマヨネーズ オリーブオイル	酢 塩 黒こしょう	
	他	ヨーグルト		★ヨーグルト						
23 (水)	主食	ごはん						ごはん 		たまご ロールサンド
	主菜	あじフライ	★あじフライ	ひぬ丸くん メニュー				油		
	副菜	糸かまぼこの土佐あえ	★かまぼこ かつお節		小松菜 	キャベツ きゅうり 	三温糖	油	しょうゆ 酢 塩	
	他	にらたま汁	豆腐 卵 みそ		にんじん 	たまねぎ 	でん粉		混合だし	
24 (木)	主食	ごはん						ごはん 		春色おにぎり
	主菜	豆腐のカレー煮	豆腐 豚肉		にんじん チンゲン菜	たまねぎ 長ねぎ だけのこ しょうが	三温糖 でん粉	油	カレー粉 しょうゆ 酒	
	副菜	春雨サラダ			にんじん	きゅうり キャベツ	春雨 砂糖	ごま油 ごま 油	しょうゆ 酢	
	他	牛乳		牛乳						
25 (金)	主食	茨城県産小麦パン						茨城県産小麦パン		焼きドーナツ (豆乳)
	主菜	マーマレードチキン	鶏肉			★オレンジジュース	でん粉 小麦粉 ★マーマレード	油	しょうゆ 白ワイン 塩 こしょう	
	副菜	ほうれん草とツナのサラダ	まぐろ		ほうれん草 にんじん	もやし にんにく しょうが レモン ★アップルソース		油	しょうゆ 塩 こしょう	
	他	大豆のスープ	ベーコン ★ミックスビーンズ		小松菜 にんじん	たまねぎ セロリ マッシュルーム	大麦 じゃがいも	豆乳バター	野菜ブイヨン 塩 こしょう	
28 (月)	主食	ごはん						ごはん 		チョコバナパイ
	主菜	豚肉と野菜の玉子とし	豚肉 卵		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも しらだき 砂糖	油	しょうゆ みりん	
	副菜	ピリ辛あえ			ブロッコリー にんじん	きゅうり キャベツ どうもろこし にんにく	砂糖	ごま油	しょうゆ 酢 塩 一味唐辛子	
	他	牛乳		牛乳						
30 (水)	主食	ごはん						ごはん 		シュガー いちごラスク
	主菜	鶏肉と高野豆腐の揚げ煮	鶏肉 高野豆腐			長ねぎ しょうが	砂糖 でん粉	油	しょうゆ 酒 みりん 一味唐辛子	
	副菜	おひたし	かつお節		ほうれん草	キャベツ もやし			しょうゆ	
	他	美だくさん汁	豆腐 油揚げ みそ		にんじん	大根 長ねぎ 白菜 しめじ	こんにゃく		混合だし	

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。

茨城町産の食材は、米・にらです。
ひぬ丸くんメニューの茨城町産の食材は、米・にら・きゅうり・たまねぎ・小松菜・にんじんです。
茨城県産の食材は、ソフトメン・牛乳・卵・豚肉・さつまいも・ごぼうです。



茨城町のマスコットのひぬ丸くんです。
ひぬ丸くんのマークが付いている食材は茨城町産です。

☆小魚類(しらす・ちりめんじゃこ等)は、えび・かにを食べているか、えび・かにが混ざる漁場で採取しています。