A小　令和７年４月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)
献立名	①こがたバターパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③カルちゃんわふうサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②かつおのたつたあげ ③きりぼしだいこんのいために ④さつまじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②なまあげのちゅうかに ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②くれのにくじゃが ③レバーのからあげ ④あまずあえ ⑤ぎゅうにゅう	①ぎゅうどん （ごはん） ②とうふサラダ ③バナナ ④ぎゅうにゅう	①パン ②だいずシチュー ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②さわらのてんぷら ③たけのこのきんぴら ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①ビーフカレーライス （ごはん） ②フレンチサラダ ③ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②かやくうどん ③ししゃものからあげ ④はりはりづけ ⑤ぎゅうにゅう
食材料名	①▲バターパン ②▲スパゲッティ　食塩 △ナタネサラダ油 ●豚肩肉　赤ワイン ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ デミグラスソース □トマトケチャップ □トマトピューレ ウスターソース しょうゆ　食塩 こしょう　水 ③●まぐろ(油漬) ○ちりめんいりこ ○(乾)芽ひじき しょうゆ □キャベツ　食塩 ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食酢　しょうゆ ▲さとう 食塩　こしょう △半すり白いりごま ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)かつお(角切) □しょうが しょうゆ 清酒 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●さつま揚げ □切干しだいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう だし汁(煮干し) ④●若鶏胸肉 ●木綿豆腐 ▲さつまいも 板こんにゃく □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●生揚げ □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ みりん ▲さとう ▲コーンスターチ △白いりごま 水 ③●(冷)かまぼこ ▲緑豆はるさめ □きゅうり ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳	①▲ごはん ②●牛肩肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにゃく □たまねぎ △ごま油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③●(冷)豚レバー ▲コーンスターチ △食用米油 ④○ちりめんいりこ □キャベツ 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう 食塩 ⑤○牛乳 郷土(広島県)に伝わる料理	①▲ごはん ●牛もも肉 ●かまぼこ 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●ロースハム ●木綿豆腐 しょうゆ □きゅうり 食塩 ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ③□バナナ ④○牛乳 地場産物の日 「ねぎ」「きゅうり」	①▲基準パン ②●若鶏胸肉 白ワイン ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●豚もも肉 □キャベツ □(冷)ホールコーン ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩　水 △食用米油 ③●豚肩肉 □たけのこ(水煮) □ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう　みりん △白いりごま ④○(乾)わかめ ▲じゃがいも □キャベツ □たまねぎ ■にんじん ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ　水 ⑤○牛乳 食育の日(わ食の日) 教科関連献立 2年生国語科 「春がいっぱい」 3年生音楽科 「春の小川」	①▲ごはん ●牛もも肉 赤ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレールウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ ウスターソース カレー粉 食塩 ガラムマサラ 水 ②●ロースハム □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ③○牛乳 行事食 「入学進級祝い」	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 ●鶏卵 ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩　水 ③○(冷)子持ちししゃも ▲コーンスターチ △食用米油 ④○塩昆布佃煮 □きゅうり 食塩 □切干しだいこん しょうゆ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ⑤○牛乳 地場産物の日 「鶏卵」「ねぎ」 「きゅうり」
栄養量	598　2.2	630　2.0	629　1.7	641　1.9	655　1.8	588　2.3	628　1.9	637　1.8	622　2.2

実施日	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	30日(水)
献立名	①ごはん ②あげどうふのそぼろあんかけ ③こめめんじる ④ぎゅうにゅう	①こくとうパン ②とりにくとやさいのスープに ③ポテトサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのにつけ ③そくせきづけ ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ふくめに ③ぶたにくとやさいの みそいため ④ぎゅうにゅう	①たけのこごはん ②とりにくのからあげ ③キャベツのあかじそあえ ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう
食材料名	①▲ごはん ②●絞り豆腐 ▲コーンスターチ △食用米油 ●豚もも肉 □たまねぎ ■にんじん □(乾)しいたけ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □しょうが しょうゆ　みりん ▲さとう 食塩 ▲コーンスターチ　水 ③▲(乾)米めん ●ちくわ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ　清酒 食塩　水 ④○牛乳 地場産物の日 「チンゲンサイ」「米麺」 「えのきたけ」「ねぎ」	①▲黒糖パン ②●若鶏もも肉 ●白いんげん豆(水煮) □たまねぎ □キャベツ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●ロースハム ▲じゃがいも 食酢 食塩 こしょう 洋がらし □きゅうり 食塩 □たまねぎ ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き □しょうが しょうゆ 清酒 ▲さとう 水 ③□だいこん 食塩 しょうゆ ④●木綿豆腐 ●油揚げ ○(乾)わかめ ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにゃく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●豚もも肉 □キャベツ □たまねぎ ■にら △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ●中みそ みりん しょうゆ △ごま油 ④○牛乳 今月のテーマ 「３つの食品群について知ろう」	①▲たけのこごはん ②●若鶏もも肉 食塩 こしょう □ガーリックパウダー ▲コーンスターチ △食用米油 ③□キャベツ 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲コーンスターチ　水 ⑤○牛乳 行事食 「こどもの日」 地場産物の日 「鶏卵」「えのきたけ」 「ねぎ」
栄養量	641　1.8	582　2.3	594　1.9	606　1.6	624　2.7

学校給食・食育の情報について

学校給食に関する情報や各学校の食育の取組などを、広島市のホームページやFacebook等で随時発信しています。家庭配付献立表の欄外にURL及びQRコードを載せていますので、ぜひ一度ご覧ください。また、広島市の公式LINEには、毎日の献立をお知らせする通知機能がありますのでご活用下さい。

Facebook「広島市学校給食・食育」

・特色ある献立、人気の献立
・地場産物の活用促進の取組
・学校のユニークな食育の取組
・食育授業の様子
などを紹介しています。

広島市ホームページ

給食の献立表や物資情報（原材料、アレルギー情報、製造業者等）などを公開しています。

※広島市ホームページ＞広島市教育委員会＞学校教育の推進＞学校給食・食育

広島市公式LINE

「市の公式LINE」を友達追加し、メニュー＞こそだて＞学校給食を選択すると、献立が確認できます。
また、通知設定を登録すると、希望した時間に、指定した学校の献立・アレルギー情報が通知されます。

※こんげつのおもなじばさんぶつ（よてい）

米

牛乳

鶏卵

米麺

えのきたけ

ねぎ

きゅうり

チンゲン菜

※赤（●：たんぱく質　○：無機質　おもに体をつくるもとになる）
※黄（▲：炭水化物　△：脂質　おもにエネルギーのもとになる）
※緑（■：カロテン　□：ビタミンC　おもに体の調子を整えるもとになる）
※栄養量欄の左はエネルギー（kcal）、右は食塩相当量（g）

Facebook「広島市学校給食・食育」
http://fb.com/364882206996015

広島市ホームページ「学校給食の献立」
http://www.city.hiroshima.lg.jp/site/education/17049.html

広島市公式
LINEアカウント