

A中 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小型バターパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③カルちゃん和風サラダ ④牛乳		①ごはん ②かつおの竜田揚げ ③切干し大根の炒め煮 ④さつま汁 ⑤牛乳		①ごはん ②生揚げの中華煮 ③中華サラダ ④牛乳		①ごはん ②呉の肉じゃが ③レバーのから揚げ ④甘酢あえ ⑤牛乳		①牛丼 (ごはん) ②豆腐サラダ ③バナナ ④牛乳		①パン ②いちごジャム ③大豆シチュー ④野菜ソテー ⑤牛乳		①ごはん ②さわらの天ぷら ③たけのこのきんぴら ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①ビーフカレーライス (ごはん) ②フレンチサラダ ③牛乳		①減量ごはん ②かやくうどん ③ししゃものから揚げ ④はりはり漬 ⑤牛乳									
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 ▲さつま揚げ □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 △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		①▲ごはん ②●牛肩肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにやく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 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		①▲ごはん ●牛もも肉 ●かまぼこ 糸こんにやく □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) □キャベツ ▲さとう こしょう ③○バナナ ④○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 ●かまぼこ 糸こんにやく □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) □キャベツ ▲さとう こしょう ③○バナナ ④○牛乳		①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●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 ④●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 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 ③●豚肩肉 △食用米油 □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) 「春の献立」		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 カレー粉 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 △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	756	2.8	773	2.5	763	2.1	781	2.4	780	2.2	782	2.9	753	2.3	777	2.3	770	2.8							
実施日	23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)		30日(水)		学校給食・食育の情報について															
献立名	①ごはん ②揚げ豆腐のそぼろあんかけ ③米麺汁 ④牛乳		①黒糖パン ②鶏肉と野菜のスープ煮 ③ポテトサラダ ④牛乳		①ごはん ②さばの煮つけ ③即席漬 ④みそ汁 ⑤牛乳		①ごはん ②含め煮 ③豚肉と野菜のみそ炒め ④チーズ ⑤牛乳		①たけのこごはん ②鶏肉のから揚げ ③キャベツの赤じそあえ ④かきたま汁 ⑤牛乳																	
食材料名	①▲ごはん ②●絞豆腐 ▲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		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 ■にんじん 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 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 みりん 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 板こんにやく ■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○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳		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	778	2.3	731	3.0	736	2.3	783	2.4	796	3.5															

※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



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。

※今月の主な
地場産物(予定)

