

D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ごはん ②ホキのからあげ 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こがたリッチパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③カルちゃんサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②くれのにくじゃが ③あまずあえ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②ぶたレバーのからあげ ③レモンあえ ④こめめんじる ⑤ぎゅうにゅう	①バターパン ②だいずシチュー ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう	①やさいカレーライス (ごはん) ②タンドリーチキン ③レモンゼリー 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ごはん ②ふくめに ③おかかあえ ④ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②かやくうどん ③ししゃものなんばんづけ ④ぎゅうにゅう
食材料名	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲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 ▲さとう 清酒 水 ④●若鶏胸肉 ▲さつまいも 板こんにやく □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▲リッチパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 ●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 □トマトケチャップ □トマトペースト ウスターソース コンソメ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ ○(乾)芽ひじき しょうゆ ■ほうれんそう ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳 地場産物の日 「牛乳」「ほうれんそう」	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにやく □たまねぎ △ごま油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③○ちりめんいりこ ○(冷)茎わかめ □キャベツ □きゅうり 食塩 ④●若鶏胸肉 ●ちくわ ▲(乾)米めん □たまねぎ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳 郷土(広島県)に 伝わる料理	①▲ごはん ②●(冷)豚レバー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□キャベツ □きゅうり 食塩 □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④●若鶏胸肉 ●ちくわ ▲(乾)米めん □たまねぎ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳 地場産物の日 「米麹」「もやし」	①▲バターパン ②●若鶏胸肉 ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○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 □こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレーウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ コンソメ 食塩 ガラマサラ 水 ②●若鶏もも肉 しょうゆ みりん 食塩 カレー粉 □おろしにんにく 水 △ナタネサラダ油 ③▲レモンゼリー ④○牛乳 行事食 「入学進級祝い」	①▲ごはん ②●(冷)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏胸肉 □たけのこ(水煮) □(冷)ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □たまねぎ □キャベツ ■にんじん ■葉ねぎ ○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 「春の献立」	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 清酒 食塩 水 ③●ちくわ □キャベツ ■ほうれんそう ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ④○牛乳 地場産物の日 「葉ねぎ」「えのきたけ」	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛もも肉 ●鶏卵(液卵) ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■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 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ■葉ねぎ 食酢 ▲さとう しょうゆ 水 ④○牛乳
栄養量	6212.1	5972.1	5771.4	5891.9	6002.2	6722.2	6181.9	5871.6	5812.0
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 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。			
献立名	①こくとうパン ②とりにくとやさいのスープに ③コーンポテト ④ぎゅうにゅう	①あかじごはん ②ますのしょうゆマヨやき ③キャベツのあまずあえ ④ちゅうおう げんきいっぱいじる 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げんりょうごはん ②とりにくのからあげ ③おんやさい ④かきたまじる ⑤かしわもち ⑥ぎゅうにゅう	①ぎゅうどん (ごはん) ②はりはりづけ ③ぎゅうにゅう				
食材料名	①▲黒糖パン ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●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▲じゃがいも □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲米 水 ■(乾)赤じそ粉 食塩 ②●(冷)ます(切身) △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) しょうゆ ▲米粉 □(乾)パセリ △ナタネサラダ油 ③□キャベツ ■にんじん 食酢 ▲さとう 食塩 ④●豚もも肉 ●木綿豆腐 ▲さつまいも □だいこん □えのきたけ かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 今月のテーマ 「3つの食品群について知ろう」 学校スペシャル汁	①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ●(冷)生揚げ □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ごま油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 しょうゆ ●赤みそ みりん ▲さとう ▲でん粉 水 ③●ちくわ ▲緑豆はるさめ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳 地場産物の日 「チンゲン菜」「きゅうり」	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 食塩 こしょう □ガーリックパウダー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□キャベツ 食塩 ④●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 ●かまぼこ □たまねぎ ■にんじん ■みずな だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤▲かしわもち ⑥○牛乳 行事食 「こどもの日」	①▲ごはん ●牛もも肉 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●ちくわ □切干しだいこん □きゅうり 食塩 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 △半すり白いりごま ③○牛乳				
栄養量	5772.2	5922.3	6061.7	6551.6	5741.6				

※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



※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

