

令和8年

4月学校給食予定献立表

2 ブ ロ ッ ク

富山市北学校給食センター

※当センターでは、下記の予定献立を基本とし、2種類の献立を同時に調理しています。

実施日	献立名	主な材料とその働き						栄養量			
		おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーとなる		1材料 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (%)	塩分 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群				
9 木	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 いり大豆和え 塩肉じゃが	いわしの梅煮 大豆 豚肉	牛乳	小松菜 人参	白菜 玉ねぎ	ごはん 砂糖 ごんにやく じゃが芋	油	770	31.6	21.4	2.3
10 金	入学式										
13 月	ごはん 牛乳 ホキとひよこ豆の甘からめ きゅうりもみ けんちん汁	ホキ ひよこ豆 木綿豆腐	牛乳	人参	生姜 きゅうり 大根 干ししいたけ	ごはん でん粉 砂糖	油 ごま油	736	29.4	22.5	2.4
14 火	コッペパン(減) 牛乳 オムレツ グリーンサラダ 焼きそば ポケットチーズ	オムレツ 豚肉	牛乳 チーズ	ブロッコリー グリーンアスパラガス チンゲンサイ 人参	生姜 キャベツ もやし	コッペパン 砂糖 中華めん	ごま油 油	722	31.2	33.0	4.5
15 水	ごはん 牛乳 わかさぎのフリッター わかめのチョナナムル 肉豆腐	豚肉 焼き豆腐	牛乳 わかさぎフリッター わかめ	人参	キャベツ もやし 玉ねぎ 白菜 しめじ ねぎ	ごはん 砂糖 ごんにやく	油 ごま油 ごま	799	32.3	29.6	2.3
16 木	ごはん 牛乳 焼きぎょうざ 春雨のピリ辛炒め 関東だき 大豆ふりかけ	ぎょうざ さつま揚げ がんもどき	牛乳	人参 ビーマン	にんにく 生姜 玉ねぎ	ごはん 春雨 砂糖 ごんにやく じゃが芋 大豆ふりかけ	ごま油	798	25.4	20.6	2.1
17 金	ごはん 牛乳 チキンカレー チンゲンサイサラダ フルーツヨーグルト	鶏肉	牛乳 ヨーグルト	人参 チンゲンサイ	にんにく 生姜 玉ねぎ もやし とうもろこし パインアップル 桃 バナナ	ごはん じゃが芋 砂糖	油 カレールウ	816	27.2	20.1	2.8
20 月	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 ゆかり和え 親子煮	さばのみそ煮 鶏肉 卵	牛乳	ゆかり 人参	白菜 大根 玉ねぎ しめじ	ごはん ごんにやく じゃが芋 砂糖		850	40.1	27.5	2.4
21 火	食パン 牛乳 ポークソテー ゆでブロッコリー クリームシチュー メープルジャム	豚肉 ベーコン	牛乳 脱脂粉乳(国産) 生クリーム	ブロッコリー 人参	にんにく 玉ねぎ りんご	食パン 砂糖 じゃが芋 メープルジャム	油 ホワイトルウ	875	38.4	29.6	4.2
22 水	ちらし寿司 牛乳 鶏肉のから揚げ コーン和え すまし汁 お祝いデザート	鶏肉 豆腐	牛乳	チンゲンサイ 人参	きゅうり とうもろこし えのきたけ ねぎ	ちらし寿司 でん粉 いちごクレープ	油	882	32.7	27.9	4.8
23 木	ごはん 牛乳 ふくらぎの利久揚げ しょうがひたし みそ汁	ふくらぎ うす揚げ	牛乳	小松菜 人参	生姜 もやし 大根 玉ねぎ えのきたけ	ごはん 小麦粉 でん粉	油 ごま	826	30.5	31.7	2.3
24 金	ごはん 牛乳 にんじんシューマイ 海藻サラダ マーボー豆腐	にんじんシューマイ 豚肉 木綿豆腐	牛乳 海藻ミックス	人参	キャベツ きゅうり 生姜 にんにく ねぎ 筍 干ししいたけ	ごはん 砂糖 でん粉	ごま油 油	831	33.7	29.4	3.0
27 月	ごはん 牛乳 小魚入りフライビーンズ 磯和え 鶏肉とじゃがいもの南蛮煮	大豆 鶏肉	牛乳 かえり煮干し のり	チンゲンサイ 人参 いんげん	もやし 玉ねぎ	ごはん でん粉 砂糖 ごんにやく じゃが芋	油	758	32.5	19.8	2.0
28 火	ごはん 牛乳 鯉のぼりハンバーグ よごし 若竹汁 かしわもち	ハンバーグ	牛乳 わかめ	小松菜 人参	白菜 筍 ねぎ	ごはん 砂糖 でん粉 かしわもち	ごま	760	26.3	20.7	2.7
30 木	ごはん 牛乳 豚肉の塩こうじ炒め きざみ和え 中華かきたま汁	豚肉 卵	牛乳	人参	玉ねぎ キャベツ きゅうり もやし 白菜 えのきたけ	ごはん でん粉	油 ごま油	711	29.6	26.7	2.8

※材料の都合により献立を変更することがあります。

※富山市学校給食会のホームページで、学校給食用食材(青果物・魚)の予定産地を公開しています。 <http://www.tomigakkyuu.com/>