

令和7年度4月分 学校給食予定献立表

碧南市第1学校給食センター

日曜	献立名	赤 体をつくるもとになる食品		緑 体の調子を整える食品		黄 エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校 幼稚園
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵 大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油・種実	
祝 中学校入学お祝い 小学校・中学校進級 お祝い献立、 あいちの新玉ねぎの日の献立 (詳しくは、裏面の記事をご覧ください)								
11 金	赤飯 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ もちごめ あずき	826
	豆腐ハンバーグの桜色あんかけ	とりにく とうふ		にんじん しそ	だいこん たまねぎ うめ		さとう	642
	『茎わかめの炒め煮』		しらすほし かわかめ				さとう ごまあぶら ごま	494
	碧南たまねぎのすまし汁 【小中】お祝いデザート	とりにく かまぼこ とうふ		にんじん	はくさい たまねぎ		さとう	
14 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	838
	えびシューマイ (小中2個)	えび ぎょにく			たまねぎ		パンこ しゅうまいのかわ	623
	マーボー豆腐	ぶたにく とうふ みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ しょうが		さとう でんぷん あぶら	510
	やみつききゅうり				きゅうり キャベツ にんにく		さとう ごまあぶら	
幼稚園進級お祝い献立								
15 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	747
	白ごまつくね (小中2個)	とりにく			たまねぎ しょうが		パンこ さとう でんぷん	600
	肉じゃが	ぶたにく		にんじん いんげん	こんにやく たまねぎ		じゃがいも さとう	499
	あいませ 【幼】お祝いデザート	あぶらあげ		にんじん	きゅうり ほししいたけ		さとう	
16 水	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう				ソフトめん	893
	大豆入りミートソース	ぶたにく だいず		きピーマン	たまねぎ しめじ グリンピース		さとう	699
	エビカツ	えび ぎょにく			たまねぎ		パンこ でんぷん こむぎこ	635
	ひじきと野菜のソテー	ツナ	ひじき	こまつな にんじん	とうもろこし			
17 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	809
	コーンと卵のバター炒め 『新ごぼうのかき揚げ』	たまご			とうもろこし		さとう でんぷん とうにゅうバター	634
	豚汁	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	ごぼう たまねぎ キャベツ		こむぎこ あぶら じゃがいも	515
良いきゅうりの日の献立 (詳しくは、裏面の記事をご覧ください)								
18 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	804
	カレーシチュー	ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ		じゃがいも	590
	肉団子のケチャップあん (中2個)	とりにく			たまねぎ		パンこ	495
	三河みどりと海草のサラダ 青じそドレッシング		わかめ いたかん てる さくらそう		きゅうり とうもろこし		ドレッシング	
21 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	864
	さばのみそ煮	さば みそ			さとう		678	
	親子煮 塩昆布あえ	とりにく はんぺん たまご		にんじん いんげん	たまねぎ キャベツ きゅうり		じゃがいも さとう ごま	557
22 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	775
	野菜はんぺん	やさいはんぺん					603	
	生揚げの五目煮 『カレーきんぴら』	ぶたにく あつあげ		にんじん いんげん	たまねぎ だいこん ほししいたけ		さとう でんぷん じゃがいも さと あぶら	495
23 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	857
	鶏の塩唐揚げ	とりにく			でんぷん あぶら		661	
	チャプチェ 白だしナムル	ぶたにく		あかピーマン きピーマン チンゲンサイ	しょうが にんにく ぎょうちん きくらげ	たまねぎ	はるさめ さとう	551
24 木	クロスロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう				パン	834
	焼きそば	ぶたにく ちくわ あおのり		にんじん	キャベツ たまねぎ しょうが		ちゅうかめん あぶら	697
	ウインナーとえんどう豆のソテー 愛知のいちごゼリーポンチ	ウインナー		にんじん	グリンピース パインアップル みかん いちご		あぶら さとう	592

令和7年度4月分 学校給食予定献立表

碧南市第1学校給食センター

日曜	献立名	赤 体をつくるもとになる食品		緑 体の調子を整える食品		黄 エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校 幼稚園
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
25金	麦ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ	853
	ビーンズふりかけ	だいず ツナ		にんじん きピーマン	たまねぎ			697
	ささみフライ	とりにく					パンこ あぶら	593
28月	新たまねぎのポトフ	ウインナー		にんじん	たまねぎ キャベツ にんにく		じゃがいも	
	わかめご飯 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ				こめ	787
	さわらの唐揚げ	さわら					でんぶん あぶら	618
30水	おかかあえ	かつおぶし		ごまつな にんじん	もやし		さとう	506
	春キャベツの和風スープ	とうふ かまぼこ		にんじん	キャベツ ほししいたけ			
	レバーの揚げ煮	レバー とりにく			にんにく しょうが		でんぶん さとう あぶら	605
30水	新たまねぎの赤しそソテー		ぎゅうにゅう	しそ	たまねぎ とうもろこし		とうにゅうバター	502
	わかめと豆腐のすまし汁	かまぼこ とうふ わかめ		にんじん	キャベツ えのきたけ			

※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数13回) ※愛知県産・碧南市産の食材は太字になっています。
 ※材料は、すべてを記載しているわけではありません。 ※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります。
 ※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。
 ※『』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

献立表の注目ポイント

①料理名を紹介しています。料理の名前をたくさん覚えてほしいです。

②給食に使われている食品の主な働きを紹介しています。

③碧南市や愛知県で作られた食材を太字で紹介しています。探してみてください。

献立表には、楽しい情報がたくさんあります。毎日見てくださいね。



日曜	献立名	赤 体をつくるもとになる食品		緑 体の調子を整える食品		黄 エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校 幼稚園
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
<p>祝 中学校入学お祝い 小学校・中学校進級 お祝い献立、 あいちの新玉ねぎの日の献立 (詳しくは、裏面の記事を見てください)</p>								
11金	赤飯 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ もちこめ あずき	826
	豆腐ハンバーグの桜色あんかけ	とりにく とうふ		にんじん しそ	だいこん たまねぎ うめ		さとう	642
	『茎わかめの炒め煮』		しらすほし くま				さとう ごまあぶら ごま	494
	碧南たまごのすまし汁	とりにく かまぼこ とうふ		にんじん	はくさい たまねぎ			
【小中】デザート	とうふ				いちご		さとう	

④『』のついた料理は、「かみかみメニュー」です。よくかんで食べましょう。

⑤吹き出しは、新しい料理や料理の紹介などを行っています。今月は、「新たまねぎの赤しそソテー」が新しい料理です。お楽しみに！



4月10日 あいちの新たまねぎの日

4月10日は、「あいちの新たまねぎの日」です。碧南市は、愛知県を代表するたまねぎの産地で、4月は出荷量が一番多いです。給食では、4月11日に碧南玉葱部会よりいただいた、収穫したてのみずみずしい新たまねぎを使って、「豆腐ハンバーグの桜色あんかけ」と「碧南新玉ねぎのすまし汁」を提供します。



4月19日 良いきゅうりの日

4月19日は、「良いきゅうりの日」です。碧南市では、きゅうりのハウス栽培が盛んにおこなわれています。3月から5月の出荷量が特に多く「三河みどり」というブランド名で売られています。4月18日の給食では、西三河冬春きゅうり部会よりいただいた歯ごたえのよいきゅうりを使って「三河みどりと海草のサラダ」を提供します。

令和6年度
クッキングコンテスト受賞献立から一品紹介！

★☆ コーンと卵のバター炒め ☆★

応募者 齋藤 涼介さん

バターの風味と、ほんのり甘い味付けで食欲のない朝でも食べやすい卵料理です。

(レシピは給食用にアレンジする前のものです。)

【材料】(3人分)

バター 10g とうもろこし 100g
 卵 3個 塩こしょう 少々
 A 砂糖 大さじ2
 A 塩 3つまみ

【作り方】

- 卵を割りほぐし、Aで味をつけ混ぜる。
- フライパンにバターを入れ、とけてきたらとうもろこしを入れる。
- 塩こしょうをふり、少し炒める。
- ①を入れ、混ぜて火が通ったら完成。

