



令和7年 4月給食献立予定表

大田学校給食共同調理場

日 曜	献立名	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)		
		牛乳	<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		美東小	美東中
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 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	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂		
9 水	令和7年度の給食開始です。本年度もどうぞよろしくお願ひいたします。 安心、安全、おいしい給食を作ります。									
10 木	カレーライス	○	秋吉台高原牛 ぶた肉 ひよこ豆	県産牛乳	にんじん グリンピース	たまねぎ	市内産米 県産押し麦 ジャがいも	サラダ油 カレールウ	590 21.9 1.9	721 26.7 2.4
	ツナサラダ		まぐろ水煮	わかめ	にんじん	キャベツ		ドレッシング		
11 金	黒糖きなこ蒸しパン	○	きなこ	県産牛乳			蒸しパンミックス 黒糖		600 23.2 1.9	743 27.9 2.2
	スパゲティミートソース		秋吉台高原牛 ぶた肉 大豆ミート レンズ豆		にんじん トマト	たまねぎ しめじ	スパゲティ	サラダ油		
	海草サラダ			海草ミックス	にんじん	とうもろこし キャベツ		ドレッシング		
14 月	枝豆わかめごはん とり肉のから揚げ	○	とり肉	県産牛乳 わかめ	枝豆		市内産米 県産押し麦 片栗粉	揚げ油	628 25.4 2.4	772 31.0 3.1
	ゆかりあえ				にんじん ゆかり	ちやし キャベツ				
	じゃがいものみそ汁		県産豆腐 油揚げ 県産あみそ		ほうれん草	たまねぎ なめこ	じゃがいも			
15 火	麦ごはん いわしの甘露煮	○		県産牛乳 いわし			市内産米 県産押し麦		744 30.1 3.4	
	キャベツの昆布あえ			塩昆布	にんじん	キャベツ				
	キムチ汁 ヨーグルト		県産豆腐 県産あみそ	ヨーグルト	にんじん ほうれん草	キムチ 白菜 ごぼう 大根				
16 水	アップルパン	○		県産牛乳			アップルパン		688 23.5 3.0	804 27.6 3.7
	ビーフシチュー		秋吉台高原牛 ぶた肉		にんじん フロッキー	しめじ たまねぎ	じゃがいも	サラダ油 ビーフシチュールウ		
	ビーンズサラダ		大豆 まぐろ水煮 いんげん豆	わかめ	にんじん	キャベツ		ドレッシング		
16 水	< 入学・進級 おめでとう > 新しい年度になって早くも1週間が立ちました。少し、学校に慣れてきましたか？									
17 木	あなごちらし寿司	○	県産あなご	県産牛乳 焼きのり	にんじん 枝豆	ごぼう	市内産米		546 21.6 1.1	700 29.8 1.7
	小野茶めん汁		とり肉 県産豆腐		にんじん ねぎ	たまねぎ 生しいたけ	小野茶めん			
	ごまあえ いちご				にんじん	キャベツ ちやし いちご	砂糖	ごま		
17 木	麦ごはん	○		県産牛乳			市内産米 市内産麦		593 21.5 1.2	728 25.7 1.5
	肉じゃが		秋吉台高原牛 厚揚げ		にんじん 枝豆	たまねぎ	じゃがいも こんにゃく 砂糖	サラダ油		
	おかかあえ		花かつお		ほうれん草 にんじん	キャベツ ちやし	砂糖			

みんなで じゅんぴ



給食当番は清潔な給食エプロン、帽子、マスクを準備しましょう



日 曜	献立名	牛乳	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)		
			<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		美東小	美東中	
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 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	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂			
18 金	麦ごはん メンチカツ	○	メンチカツ	県産牛乳				市内産米 県産押し麦	揚げ油	617 22.7 2.0	760 27.0 2.9
	切り干し大根のソテー		ベーコン		にんじん	キャベツ 切り干し大根			サラダ油		
	もずくスープ		ぶた肉 たまご	もずく	にんじん ねぎ	もやし 大根	じゃがいも				
21 月	麦ごはん ゆずきちあえ	○		県産牛乳 わかめ	ほうれん草	キャベツ ゆずきち果汁		市内産米 県産押し麦		554 23.1 1.8	716 28.1 2.4
	とり肉の塩こうじ焼き		とり肉						サラダ油		
	豆腐みそ汁		豆乳 県産豆腐 県産みそ		にんじん ねぎ	大根 ごぼう	こんにゃく				
22 火	米粉パン ジャム&マーガリン	○		県産牛乳				米粉パン イチゴジャム	マーガリン	640 23.3 3.0	730 26.8 3.7
	カレースープ		ぶた肉 ウイン ナー		にんじん ブロッコリー	たまねぎ キャベツ	じゃがいも	カレールウ 油			
	チーズサラダ			チーズ わかめ	にんじん	キャベツ		ドレッシング			
23 水	< 季節の食べ物 たけのこ > 竹は、地下茎で増えていく植物です。たけのこは、竹の新芽の部分です。 たけのこを食べることで、竹が大きくなることを防ぎ、美しい里山を守ることができます。										
	たけのこごはん	○	とり肉 油揚げ	県産牛乳	にんじん	たけのこ		市内産米 砂糖		544 26.7 2.1	718 36.4 2.7
	さわらの照り焼き いそかあえ		さわら	きざみのり	にんじん	もやし キャベツ	砂糖				
のっぺい汁	油揚げ			にんじん ねぎ	大根 ごぼう 白菜	里いも こんにゃく					
24 木	ゆかりごはん	○		県産牛乳	ゆかり			市内産米 県産押し麦		575 20.5 2.6	723 25.1 3.5
	秋吉台高原牛の肉うどん		秋吉台高原牛 油 揚げ	わかめ	にんじん ねぎ	干しいたけ たま ねぎ	県産うどん 砂糖				
	切り干し大根の煮物		平天		にんじん イン ゲン	切り干し大根	砂糖	サラダ油			
25 金	麦ごはん	○		県産牛乳				市内産米 県産押し麦		553 22.8 1.7	/
	ホィコウロウ		ぶた肉 赤みそ		にんじん	キャベツ たまねぎ たけのこ	砂糖	ごま油			
	ワンタンスープ		県産豆腐		にんじん ほうれん草	もやし	ワンタン 片栗粉				
28 月	中華風炊きこみごはん	○	ぶた肉	県産牛乳	にんじん インゲン	たけのこ 干しいたけ		市内産米 砂糖	サラダ油	569 23.6 2.4	/
	蒸しシュウマイ ゆで野菜		シュウマイ		にんじん	キャベツ もやし とうもろこし					
	中華スープ		たまご 県産豆腐	わかめ	にんじん	大根	ビーフン 片栗粉	ごま油			
30 水	< 世界の料理 ビビンバ > 日本のお隣の国「韓国：大韓民国」の料理です。ご飯の上に、野菜の和え物や 味付けした肉、生卵、コチュジャンなどをのせ、すべてを混ぜて食べます。										
	ビビンバ	○	秋吉台高原牛 ぶ た肉 赤みそ	県産牛乳	にんじん ほう れんそう	山菜 もやし		市内産米 県産押し麦 砂糖	ごま ごま油	532 19.9 2.1	743 29.4 2.5
	わかめと豆腐のスープ		県産豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ えのき しめじ					

*材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。

*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

