

4月の献立表



建国幼・小・中・高等学校

日付	献立	主な材料名
10日(月)	中華丼 大学芋 すまし汁	豚肉 むきえび 水煮たけのこ 色板かまぼこ 白菜 人参 チンゲン菜 きくらげ 片栗粉 さつま芋 黒ごま はちみつ 豆腐 わかめ(国)
11日(火)	豚肉とピーマンの細切炒め 三色ナムル じゃが芋の天ぷら かき玉汁	豚肉 ピーマン 水煮たけのこ 玉ねぎ 人参 土生姜 にんにく 太もやし 人参 小松菜 白ごま じゃが芋 小麦粉 卵 卵 青ねぎ
12日(水)	カレーライス グリーンサラダ	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ パーモントカレールウ ジャワカレールウ インドカレールウ キャベツ きゅうり パプリカ(赤・黄)
13日(木)	ひじき入りコロッケ マカロニサラダ 小松菜のナムル 味噌汁	じゃが芋 玉ねぎ 合挽ミンチ ひじき 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ マカロニ ポークハム きゅうり 人参 小松菜 人参 白ごま 太もやし うす揚げ
14日(金)	肉わかめうどん きのこの炊き込みごはん	細うどん 牛肉 ごぼう(国) 人参 わかめ(国) 青ねぎ 出し昆布 えのき茸 しめじ えりんぎ 人参 うす揚げ
15日(土)	木の葉丼 もやしのツナ和え 豚汁	玉ねぎ 色板かまぼこ うす揚げ 卵 青ねぎ 太もやし きゅうり ツナフレーク 豚肉 大根 人参 ごぼう(国) つきこんにゃく(国) うす揚げ 青ねぎ
17日(月)	豚肉生姜焼き 含め煮 大根とかまぼこのごま酢和え 味噌汁	豚肉 玉ねぎ 太もやし ピーマン キャベツ 土生姜 南瓜 高野豆腐 人参 大根 色板かまぼこ わかめ(国) 白ごま 花麩 青ねぎ
18日(火)	キムチチゲ れんこんはさみフライ	豚肉 白菜 玉ねぎ なら 大根 えのき茸 豆腐 キムチ 金平れんこん 鶏ももミンチ 玉ねぎ 土生姜 卵 小麦粉 卵 パン粉 白ごま
19日(水)	さばの塩焼 チンゲン菜の玉子炒め 大豆とひじきのごまマヨ和え 味噌汁 キムチ	塩さば 大葉 チンゲン菜 人参 干しいたけ 卵 水煮大豆 ひじき キャベツ きゅうり 人参 白ごま そうめん 青ねぎ キムチ
20日(木)	甘酢肉団子 もやしと竹輪炒め キャベツの塩昆布和え 味噌汁	豚ミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 玉ねぎ 人参 ピーマン 水煮たけのこ 干しいたけ にんにく 太もやし パプリカ(赤) 煮込み竹輪 キャベツ 細切り塩吹き昆布 大根 うす揚げ
21日(金)	豆ごはん 鶏のから揚げ 和風スパゲティ チンゲン菜のごま和え すまし汁	うすいえんどう 鶏もも肉 にんにく 土生姜 卵 小麦粉 キャベツ スパゲティ 本しめじ ちりめんじゃこ チンゲン菜 人参 白ごま わかめ(国) みつ葉
24日(月)	ヤンニョンチキン 春雨のチャプチェ風 フライビーンズ えのき茸のスープ	鶏もも肉 土生姜 にんにく 白ごま キャベツ 春雨 鶏ももミンチ 人参 干しいたけ 青ねぎ 水煮大豆 白ごま えのき茸 (冷)コーン
25日(火)	白身魚フライ 厚揚げの田楽 大根ツナサラダ 味噌汁	骨なしホキ 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ 厚揚げ 人参 大根 ツナフレーク きゅうり 豆腐 青ねぎ
26日(水)	挽肉ガーリック炒飯 イカ&南瓜の唐揚げ 野菜スープ	牛ミンチ 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 (冷)グリーンピース バター にんにく ロールイカ 南瓜 小麦粉 卵 大根 キャベツ 人参 パセリ(乾)
27日(木)	鶏の照焼き ポテトサラダ こんにゃくの甘辛煮 味噌汁	鶏もも肉 キャベツ じゃが芋 人参 (冷)グリーンピース 卵 つきこんにゃく(国) パプリカ(赤) 白ごま おつゆ麩 青ねぎ
28日(金)	ピビンパ ちくわのカレー風味揚げ わかめスープ キムチ	牛ミンチ 豚ミンチ ぜんまい ほうれん草 人参 大根 きゅうり 豆もやし 卵 煮込み竹輪 小麦粉 卵 カレー粉 わかめ(国) 白ごま 出し昆布 キムチ

都合により献立が変更になる場合があります。

こども園
22日(土) 焼きそば 白菜と竹輪の煮浸し
味噌汁 おにぎり

焼きそば 豚バラスライス キャベツ 太もやし 人参 青のり粉 花かつお
白菜 煮込み竹輪 じゃが芋 うす揚げ 白ごま

給食開始日

10日(月)から 中学校・高校
12日(水)から 幼稚園・小学校

幼稚園児から小学校3年生までは、毎日 はし箱セット を準備しましょう。