

4月予定献立表

令和6年4月

渋谷区立渋谷本町学園

日	行事など	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質	たんぱく質
10水	2~9年生 給食開始	豚肉とごぼうのおこわ	○	豚肉 油揚げ	米 もち米 油 砂糖	ごぼう	548	670
		具だくさんみそ汁		みそ	こんにゃく じゃがいも	えのきたけ 人参 大根 ねぎ	20.5	24.7
		ごま和え			練りごま 砂糖 白いりごま	もやし 人参 小松菜		
11木	1年生 給食開始	マーボー丼	○	豚肉 みそ 木綿豆腐	米 発芽玄米 油 砂糖 でんぶん ごま油	生姜 にんにく 人参 干し椎茸 たけのこ ねぎ いら	619	763
		春雨サラダ		ハム	春雨 油 砂糖 ごま油	キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ	24.3	29.6
12金		親子丼	○	鶏肉 なたと 卵	米 油 白滝 砂糖 でんぶん	人参 玉ねぎ グリンピース	589	724
		切干大根のサラダ			ごま油 白滝	切干大根 きゅうり 人参 もやし 玉ねぎ	23.7	28.8
15月		ご飯	○		米		620	764
		揚げじゃがいものそぼろ煮		豚肉	じゃがいも 油 砂糖 でんぶん	人参 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 グリンピース	21.4	25.8
		みそトレサラダ		みそ	油 砂糖 ごま油	キャベツ もやし きゅうり		
16火		五目チャーハン	○	焼き豚	米 油 ごま油	生姜 人参 たけのこ 玉ねぎ ねぎ グリンピース	541	661
		ワンタンスープ		豚肉	ワンタンの皮 油 ごま油	人参 干し椎茸 生姜 ねぎ 小松菜	22.2	26.9
		野菜の華風和え			砂糖 ごま油 すりごま	キャベツ 小松菜 きゅうり		
17水		カレーライス	○	豚肉 チーズ	米 油 じゃがいも バター 小麦粉	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ	586	720
		こんにゃくサラダ			つきこんにゃく 砂糖 ごま油 白滝	きゅうり 人参 もやし 玉ねぎ	18.5	22.1
		ジョア		ジョア				
18木	F組校外学習	こぎつねご飯	○	鶏肉 油揚げ	米 油 つきこんにゃく 砂糖	人参 さやいんげん	703	872
		沢煮椀		豚肉		人参 大根 ごぼう たけのこ 干し椎茸 ねぎ	22.6	27.4
		大学芋			さつまいも 油 砂糖 水あめ 白滝			
19金		ミートソースパグッティ	○	豚肉 チーズ	スパグッティ オリーブ油 油 砂糖	にんにく 生姜 セロリ 玉ねぎ 人参 トマト缶 トマトピューレ マッシュルーム	666	824
		いもかぼサラダ		ベーコン	さつまいも 卵不使用マヨネーズ	かぼちゃ きゅうり 玉ねぎ	26.4	32.3
		カラマンダリンオレンジ				マンダリンオレンジ		
22月	春の味覚献立	筍ご飯	○	油揚げ	米 砂糖	たけのこ 人参 さやえんどう	593	729
		鮭の西京焼き		銀鮭 みそ	砂糖	生姜	31.3	38.7
		野菜とひじきの和え物		ひじき	油	キャベツ きゅうり もやし		
		吉野汁		鶏肉 油揚げ 絹ごし豆腐	でんぶん	人参 ねぎ		
23火		五目うどん	○	鶏肉 蒸しかまぼこ 油揚げ	うどん でんぶん	人参 ねぎ 小松菜 玉ねぎ たけのこ	608	748
		大豆しゃりしゃり		大豆 青のり	でんぶん		28.1	34.5
		梅トレサラダ		かつお節	油 砂糖	キャベツ きゅうり 人参 練り梅		
24水		スタミナ丼	○	豚肉	米 油 でんぶん	生姜 にんにく 玉ねぎ もやし いら 人参	592	728
		みそ汁		油揚げ 絹ごし豆腐 みそ		大根 えのきたけ ねぎ	24.6	30.0
		いちご				いちご		
25木		わかめご飯	○	わかめ	米		580	712
		筑前煮		鶏肉 さつま揚げ	油 じゃがいも こんにゃく 砂糖	ごぼう たけのこ れんこん 人参 干し椎茸 さやいんげん	21.8	26.3
		野菜のピリ辛和え			油 ごま油 砂糖	もやし 人参 きゅうり 玉ねぎ		
26金		黒砂糖パン	○		黒砂糖パン		605	745
		ポークシチュー		豚肉 チーズ	油 じゃがいも 小麦粉 バター	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 トマトピューレ	23.3	28.3
		ツナ入りコーンサラダ		まぐろ缶詰	油 砂糖	キャベツ 人参 コーン		
		ぶどうゼリー		アガー	砂糖	ぶどうジュース		
30火	2年生 遠足	ご飯	○		米		643	794
		鯖のから揚げ		さわら	でんぶん 油 ごま油 砂糖	生姜 にんにく ねぎ	26.3	32.2
		白菜の中華サラダ		ハム	ごま油 砂糖	白菜 もやし 人参 きゅうり		
		春雨スープ		鶏肉	油 春雨	人参 ねぎ 小松菜		

※都合により献立を変更することがありますので、ご承知おきください。



いよいよ新しい学年での生活がスタートします。
 学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

