

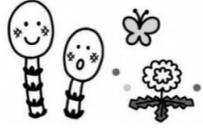


★お知らせ★

蒲原中学校では、スプーン・フォーク・デザートスプーン・ストローの提供はありません。

必要に応じておはし・布巾・マスクと一緒に持参してください。

令和7年度  
4月学校給食予定献立表  
蒲原中学校



日	献立名	血や肉・骨や 歯など体をつくる	体の調子を整え 病気から体を守る	働く力・体内の エネルギーになる	献立のねらい		
					エネルギー		
					たんぱく質	脂質	塩分
11 金	カレーライス	豚肉 スキムミルク	にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん	精米 精麦 植物油 じゃがいも	【今年度初めての給食】 今年度もおいしい給食を作っ ていくのでよろしくお願いま す！		
	牛乳	牛乳					
	海藻サラダ	わかめ 茎わかめ 昆布 白ふのり 赤とさかのり 白とさかのり	キャベツ きゅうり	ドレッシング			
	りんごゼリー		りんご	砂糖			
14 月	赤飯 牛乳	小豆 牛乳		精米 もち米 ごま	【お祝い献立】 1年生は入学、2.3年生は進級 のお祝いです。お祝い事にふ さわしい赤飯にしました。		
	たらのフライ	たら		植物油 パン粉 小麦粉 コーンフラワー でん粉			
	おひたし		キャベツ 小松菜 にんじん				
	つみれ汁	いわしのつみれ 豆腐 みそ	根深ねぎ 白菜				
	お祝いデザート	豆乳	いちご	砂糖			
15 火	ソフトめんミートソース	豚肉 牛肉 みそ	にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん トマト マッシュルーム	ソフトめん 植物油	【塩分のとりすぎに 気を付けよう】 給食では、みなさんの将来の 健康を考えて減塩に取り組ん でいます。		
	牛乳	牛乳					
	コーンサラダ		キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング			
	ヨーグルト	乳製品	寒天	砂糖			
16 水	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	【静岡県の食べ物】 生揚げ、豚肉、たけのこ等		
	生揚げのカレー炒め	生揚げ 豚肉	玉ねぎ にんにく 葉ねぎ	植物油 砂糖			
	五目中華スープ		にんじん たけのこ きくらげ 小松菜 もやし				
17 木	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	【和食を味わおう】		
	鶏の唐揚げ	鶏肉	レモン 生姜	でん粉 小麦粉 植物油			
	ごま和え		もやし 小松菜 にんじん	砂糖 ごま			
	みそ汁	豆腐 油揚げ みそ	玉ねぎ 根深ねぎ	じゃがいも			
18 金	マーガリンパン 牛乳	牛乳		マーガリンパン	【季節の料理や食べ物 を知ろう】 春:アスパラガス		
	クリームシチュー	鶏肉 牛乳	玉ねぎ にんじん	植物油 バター じゃがいも 小麦粉			
	グリーンサラダ		キャベツ きゅうり アスパラガス	植物油 砂糖			
					26.6g	34.7g	2.8g



# 令和7年 4月学校給食予定献立表

## 蒲原中学校



日	献立名	血や肉・骨や 歯など体をつくる	体の調子を整え 病気から体を守る	働く力・体内の エネルギーになる	献立のねらい		
					エネルギー		
					たんぱく質	脂質	塩分
21 月	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	【歯や骨を丈夫にする食べ物】		
	麻婆豆腐	豆腐 豚肉 みそ	しいたけ たけのこ にんじん 生姜	植物油 砂糖 でん粉	豆腐にはカルシウムがたくさん含まれます。		
	ナムル		にんにく 葉ねぎ 根深ねぎ		777kcal		
	アセロラゼリー		小松菜 にんじん もやし	砂糖 植物油 ごま	31.2g	22.9g	2.5g
22 火	マーガリンパン 牛乳	牛乳		マーガリンパン	【旬の料理や食べ物を 知ろう】 春:春キャベツ		
	ツナコロッセ	まぐろ油漬け	玉ねぎ	植物油 じゃがいも 砂糖 パン粉	812kcal		
	春キャベツのサラダ		キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング	27.3g 35.0g 3.3g		
	ミネストローネ	ベーコン 鶏肉 大豆	にんじん 玉ねぎ トマト	マカロニ	749kcal		
23 水	五目うどん	鶏肉 油揚げ かまぼこ	にんじん えのきたけ しいたけ たけのこ	うどん でん粉 植物油	【静岡県の食べ物】 静岡市内でつくられた抹茶を 使った蒸しパンです。		
	牛乳	牛乳	ごぼう 根深ねぎ		749kcal		
	こんにやくサラダ		キャベツ 小松菜 コーン こんにやく	ドレッシング	31.1g 22.8g 2.3g		
	抹茶とさつま芋の蒸しパン	牛乳	抹茶	砂糖 バター さつまいも 小麦粉	31.1g 22.8g 2.3g		
24 木	たけのこごはん	油揚げ 鶏肉	たけのこ にんじん	精米	【旬の料理や食べ物を 知ろう】 春:たけのこ		
	牛乳	牛乳			758kcal		
	メンチカツ	豚肉	玉ねぎ	植物油 砂糖 でん粉 パン粉 小麦粉	3.1g 27.9g 3.2g		
	即席漬け	塩昆布	キャベツ きゅうり		823kcal		
25 金	生揚げのみそ汁	生揚げ みそ	小松菜 にんじん もやし		36.4g 27.8g 3.0g		
	ツナそぼろごはん	まぐろ油漬け 卵	生姜 枝豆	精米 砂糖 でん粉 植物油	【静岡県の食べ物】		
	牛乳	牛乳			823kcal		
	きゅうりとつぼ漬けの和え物		キャベツ きゅうり つぼ漬け	ごま	36.4g 27.8g 3.0g		
28 月	みそけんちん汁	鶏肉 油揚げ みそ	にんじん こんにやく ごぼう 根深ねぎ	じゃがいも 植物油	820kcal		
	チキンピラフ	鶏肉	玉ねぎ にんじん コーン	精米 植物油	【外国の料理を楽しもう】 フランス ピラフ、オムレツ、ポトフ		
	牛乳	牛乳			820kcal		
	オムレツ	卵		砂糖 でん粉 植物油	28.5g 26.7g 3.1g		
30 水	ポトフ	ウインナー	キャベツ 玉ねぎ にんじん	じゃがいも	28.5g 26.7g 3.1g		
	豆乳プリン	豆乳		砂糖 ショートニング	751kcal		
	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	【ふるさと給食】 黒はんぺん、たけのこ、豚 肉、しいたけなどが静岡県産 です。		
	黒はんぺんのフライ	黒はんぺん さば いわし たら		植物油 でん粉 砂糖 パン粉	751kcal		
30 水	たけのこのそぼろ煮	鶏肉	にんじん しいたけ たけのこ	砂糖 でん粉 植物油	37.4g 21.7g 2.6g		
	豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	ごぼう にんじん こんにやく 大根 根深ねぎ	じゃがいも	37.4g 21.7g 2.6g		

**ふるさと給食**



※材料の仕入れなどにより献立を変更する場合があります。

※少年写真新聞社、学校食事研究会のイラストを使用しています。

※パンには小麦・乳が、麺には小麦が含まれます。

※パンの製造過程で卵・大豆・りんご等が、麺の製造過程でそば・卵が混入する可能性があります。

**※令和7年4月以降、静岡市の学校給食では落花生・くるみを原材料とした給食の提供はありません。**  
**※家庭用配布献立表には、すべての食材は記載されていません。**  
**詳細な内容が必要な場合は、詳細献立表を確認してください。**