

令和7年



4月分予定献立表



羽生市学校給食センター

日	こんだて名		アレルギー物質		使用材料名			栄養価	
	主食 飲み物 おかず		全28品目中		赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段：小 下段：中	
11 金 	ごはん					ごはん		634	23.6
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	★トッポギiritたまごスープ		卵 大豆 鶏肉		卵 鶏肉	トッポギ でん粉 油	人参 玉ねぎ チンゲンサイ		
	とうふナゲット (小2こ、中3こ)		小麦 大豆		豆腐ナゲット			832	29.5
	★キムタクごはんのぐ		ごま 豚肉		豚肉	油 ごま	キムチ つぼ漬け しらたき ねぎ		
14 月 	はちみつパン		小麦 大豆 ※乳不使用			はちみつパン		730	28.3
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	チキンとやさいのシチュー		小麦 乳 大豆 鶏肉		鶏肉 牛乳 チーズ	油 じゃがいも ベシャメルルウ	人参 玉ねぎ コーン マッシュルーム ほうれん草		
	キャベツメンチカツ		小麦 大豆 豚肉		キャベツメンチカツ	油		892	34.3
	【おいわい いちごクレープ】		大豆			いちごクレープ			
15 火 	わかめごはん					わかめごはん		578	24.1
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	はるキャベツのどんじる		大豆 豚肉		豚肉 厚揚げ さつま揚げ みそ	油	人参 玉ねぎ キャベツ		
	あつやきたまご		卵 さば		厚焼きたまご			741	29.8
	はなやさいのサラダ					サウザンドドレッシング	ブロッコリー カリフラワー コーン		
16 水 	ごはん					ごはん		572	24.0
	【ジョア プレーン】		乳		ジョア				
	マーボーどうふ		大豆 鶏肉 豚肉		豚肉 豆腐 大豆 みそ	油 ごま油 砂糖 でん粉	生姜 にんにく 人参 玉ねぎ 干し椎茸 たけのこ ほうれん草		
	えびしゅうまい (2こ)		えび 小麦		えびしゅうまい			772	31.1
	はるさめサラダ					春雨 塩中華ドレッシング	人参 キャベツ きゅうり コーン		
17 木 	ごはん					ごはん		641	25.9
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	ほうれんそうのみそしる		大豆		豆腐 油揚げ みそ		ほうれん草 キャベツ ねぎ		
	さばのしおやき		さば		さば一塩			822	31.8
	にくじゃが		豚肉		豚肉	油 砂糖 じゃがいも	人参 玉ねぎ グリンピース		
18 金 	ごはん					ごはん		697	21.4
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	ポークカレー		小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		豚肉	油 じゃがいも カレールウ	にんにく 人参 玉ねぎ トマト ほうれん草		
	コーンフライ		小麦 大豆			油 コーンフライ		904	26.0
	【レモンヨーグルト】		乳		レモンヨーグルト				
21 月 	ごはん					ごはん		634	26.3
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	わかめととうふのみそしる		大豆		わかめ 豆腐 油揚げ みそ		大根 ほうれん草		
	まぐろカツ		小麦 大豆		まぐろカツ	油		836	33.8
	そぼろごはんのぐ		卵 大豆 豚肉		豚肉 大豆 炒り卵	砂糖	人参 生姜 枝豆		
22 火 	ごはん					ごはん		606	23.2
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	アルファベツスープ		小麦 鶏肉		鶏肉	じゃがいも マカロニ	人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草		
	ハンバーグデミソースかけ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		ハンバーグ	砂糖 デミソース	玉ねぎ	774	28.9
	【ももゼリー】		もも			ももゼリー			
23 水 	【ちゅうかめん】		小麦			中華麺		596	24.7
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	みそラーメンじる		大豆 鶏肉 豚肉		豚肉 なると みそ	ごま油	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ キャベツ きくらげ にら		
	むしぎょうざ (2こ)		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		ぎょうざ			773	31.1
	こまつなとメンマのソテー					ごま油	小松菜 メンマ もやし		
24 木 	ツイストパン		小麦 大豆 ※乳不使用			ツイストパン		621	21.6
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	★ミネストローネ		大豆 鶏肉 豚肉		豚肉 フランク 大豆	油 じゃがいも	にんにく 人参 玉ねぎ セロリー キャベツ トマト		
	チキンナゲット		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		チキンナゲット			874	28.9
	★ごぼうサラダ		卵 大豆 ごま				ごぼうサラダ コーン		
25 金 	ごはん					ごはん		578	22.7
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	ちゃんこじる		大豆 鶏肉 豚肉		肉団子 豆腐		生姜 人参 玉ねぎ しめじ キャベツ にら		
	★ふかがわめしのぐ		大豆 鶏肉		あさり 鶏肉 油揚げ	油 砂糖	生姜 人参 たけのこ しらたき	723	27.6
	いもようかん					いもようかん			
28 月 	ごはん					ごはん		557	22.4
	【ジョア ストロベリー】		乳		ジョア				
	にくだんごりワンタンスープ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		野菜と豆腐のミートボール	ワンタン	人参 大根 たけのこ 干し椎茸 小松菜		
	とりのからあげ		鶏肉		鶏肉酒・塩漬け	油 でん粉		704	27.5
	ひじきとツナのカレーいため				ひじき ツナ	油 砂糖	人参 コーン		
30 水 	ごはん					ごはん		616	24.5
	ぎゅうにゅう		乳		牛乳				
	じゃがいものみそしる		大豆 豚肉		豚肉 豆腐 わかめ みそ	油 じゃがいも	人参		
	メバルのこうみソースかけ				メバルでん粉付	油 ごま油 砂糖	にんにく ねぎ	789	30.1
	きりぼしだいこんのもの		大豆		油揚げ	油 砂糖	切り干し大根 人参 しらたき		

給食回数13回(小学1年生は12回)

※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！

※ の日は、先割れスプーンがつかます。

※ の日は、おわんが2つきます。

※ 【】のものは、学校配送品です。

※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意して

いただき、ご不明な点がありましたら学校給食センターまでお問い合わせください。



羽生市学校給食センター
048-565-3010



食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清炭酸カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス



小学校1年生の給食は

14日(月) から始まります



令和7年度 学校給食実施計画

1) 実施計画日数

	月	給食開始	給食終了	実施回数	備 考
一学期	4	4月11日	4月30日	13回	新小学1年生は12回【14日(月)開始】
	5	5月 1日	5月31日	20回	
	6	6月 1日	6月30日	21回	
	7	7月 1日	7月16日	12回	
	計			66回	新小学1年生は65回
二学期	9	9月 2日	9月30日	19回	
	10	10月 1日	10月31日	22回	
	11	11月 1日	11月30日	17回	
	12	12月 1日	12月22日	16回	
	計			74回	
三学期	1	1月13日	1月31日	14回	
	2	2月 1日	2月28日	18回	
	3	3月 1日	3月23日	15回	中学3年生は6回【9日(月)終了】
	計			47回	中学3年生は37回
年間計 小学校 187回(新1年生186回) 中学校 187回(3年生178回)					

2) 基本物資実施計画

米飯実施計画 週4回実施(月・火・水・金) ※水曜日のうち隔週1回はめん
羽生産米100%使用
パン実施計画 週1回(木)
めん実施計画 隔週1回(水)

3) 給 食 費

小 学 校 月 額 4,100円(年間4,100円×11ヶ月=45,100円)
日 額 241円(45,100円÷187日=241.17円)
中 学 校 月 額 4,900円(年間4,900円×11ヶ月=53,900円)
日 額 288円(53,900円÷187日=288.23円)

月間平均栄養価

620

24.1

803

30.0

今月の特別献立

- 14日(月) 入学・進級 お祝い献立
- 25日(金) 東京都 郷土料理献立

みつけてね！ ラッキーにんじん

22(火)のアルファベツスープに
星のかたちのにんじんが
入っているかもしれません。
ラッキーにんじんでみんなが
笑顔になりますように★

給食センターでは、
給食の写真を毎日
更新中です♪



羽生市HP