



4月予定献立表

《今月のきゅうしょくもくひょう》

じゅんぴのしかたをおぼえよう



令和7年度 4月

給食回数 16回

武蔵野市立桜野小学校

日	曜	こんだて	牛乳等	つかうもの(材料)			コメント
				体をつくる(あか)	力や熱となる(き)	体の調子をととのえる(みどり)	
8	火	おせきはん すましじる とりのいそべからあげ おんしらあえ	○	あずき かまぼこ わかめ かつおぶし こんぶ とりにく あおのり とうふ あぶらあげ ひじき みそ ぎゅうにゅう	もちごめ めめ あぶら さとう ごま でんぶん こむぎこ ねりごま	ながねぎ にんじん えのきたけ にんにくしょうが こまつな	ご入学・ご進級 おめでとーございませう 新しい学級でも、仲間と協力しあって準備をして、楽しい給食の時間にしましょう。  8日(火)お赤飯 新学期の最初は、お赤飯を炊いて、皆さんの進級をお祝ひします。  16日(水)たけのこご飯 新鮮な「生」の筍を使い、給食室で皮をむくところから下ごしらえをします。旬の食材を味わいましょう。  18日(金)よもぎ白玉小豆 春に芽吹く「よもぎ」を白玉に練りこみ、鮮やかな緑色と季節の香りのする白玉団子を作ります。  21日(月) 1年生の給食開始 いよいよ1年生も学校給食がはじまります。給食の準備に慣れないうちは、調理員・栄養士が給食準備のお手伝いをします。  28日(月)開校記念日 今年度で30回目の開校記念日です。お祝ひの気持ちを含めた料理が登場します。 
9	水	かんとんめん [むしめんちゅうかめん・つけじるあん] カレービーンズポテト	○	ぶたにくいか なまあげ とりがら かつおぶし こんぶ だいたず ぎゅうにゅう	むしちゅうかそば ごまあぶら さとう でんぶん じゃがいも あぶら	はくさい たまねぎ にんじん たけのこ きくらげ ホールコーン チンゲンサイ あかピーマン	
10	木	わかめごはん みそしる さわらのゆうあんやき いりどり	○	わかめ とうふ みそ かつおぶし こんぶ さわら とりにく ぎゅうにゅう	こめ こめつぶむぎ あぶら ごまあぶら さとう でんぶん こんにやく	きりぼしだいこん にんじん こまつな ゆず ごぼう たけのこ さやいんげん ほししいたけ	
11	金	チリライス [むぎごはん・チリコンカン] こふきいも きよみオレンジ	○	きんときまめ ぶたにく だいたず ベーコン ぎゅうにゅう	こめ おしむぎ あぶら さとう でんぶん じゃがいも	たまねぎ にんじん セロリ マッシュルーム ホールトマト パセリ きよみオレンジ	
14	月	ごはん のりのつくだに みそしる とりのしょうがやき はるきやべつとのとさに	○	のり こうやどつみそ かつおぶし こんぶ とりにく ぎゅうにゅう	こめ あぶら さとう くろざとう でんぶん ごまあぶら	だいこん ながねぎ こまつな たまねぎ しょうが キャベツ たけのこ にんじん	
15	火	ごまだれ つげうどん ししゃものうまみあげ きんときまめのあまに	○	ぶたにく あぶらあげ とりがら かつおぶし こんぶ ししゃも きんときまめ ぎゅうにゅう	うどん ごま ねりごま さとう ごまあぶら でんぶん こむぎこ あぶら	もやし だいたずもやし にんじん なら ほししいたけ にんにく しょうが ながねぎ たまねぎ	
16	水	たけのこごはん すましじる つくねのてりやき キャベツとこんぶのいためもの	○	あぶらあげ かつおぶし とうふ わかめ こんぶ とりにく だいたず ぎゅうにゅう	こめ もちごめ こめぬか ごまあぶら さとう でんぶん あぶら	たけのこ とうがらし にんじん さやいんげん こまつな ごぼう たまねぎ ながねぎ しょうが キャベツ もやし ホールコーン	
17	木	しよパン チキンピカタ ミネストローネ しろいんげんまめとパインのあまに	○	とりにく たまご チーズ ぶたにく とりがら しろいんげんまめ ぎゅうにゅう	パン こめ あぶら じゃがいも さとう	パセリ たまねぎ キャベツ にんじん こまつな セロリ にんにく ホールトマト トマトピューレ パインアップル	
18	金	にくみそライス あおなとのりのナムル よもぎしらたまあずき	○	ぶたにく だいたず みそ とりがら のり とうふ あずき ぎゅうにゅう	こめ おしむぎ あぶら ごまあぶら さとう でんぶん ごましらたまこ こめこ	たまねぎ ながねぎ にんじん ほししいたけ しょうが こまつな もやし だいたずもやし にんにく よもぎこ	
21	月	チキンカレー ライス ポイルやさい てづくりわふうドレッシング きよみオレンジ	○	とりにく とりがら かいそうミックス かつおぶし ぎゅうにゅう	こめ おしむぎ あぶら こむぎこ じゃがいも こんにやく さとう ごまあぶら でんぶん	たまねぎ にんじん にんにく しょうが りんご キャベツ ホールコーン こまつな きよみオレンジ	
22	火	むぎごはん みそしる さけのたつたあげ きりぼしだいこんのマーボーいため	ヨ	とうふ みそ かつおぶし こんぶ さけ とりにく ヨーグルト	こめ こめつぶむぎ あぶら ごまあぶら でんぶん さとう	こまつな ながねぎ にんじん もやし しょうが きりぼしだいこん たまねぎ なら	
23	水	かしわおれパン おしむぎいりソーセージスープ ハンバーグマトソースかけ マカロニとツナのソース	○	レバーソーセージ とりがら ぶたにく だいたず ツナ ぎゅうにゅう	パン おしむぎ あぶら でんぶん さとう マカロニ	たまねぎ にんじん キャベツ セロリ こまつな にんにく ホールトマト えのきたけ グリーンアスパラ	
24	木	なのはないりごもくチャーハン ちゅうかスープ ホイコーロー	○	やきぶた ハム なまあげ とりにく とりがら ぶたにく みそ ぎゅうにゅう	こめ こめつぶむぎ あぶら さとう ごまあぶら でんぶん	ホールコーン ながねぎ にんじん にんにく しょうが なのはな こまつな だいたずもやし キャベツ たけのこピーマン	
25	金	スパゲッティミートソース ジャーマンポテト いちご	○	ぶたにく だいたず ベーコン ぎゅうにゅう	スパゲッティ あぶら さとう でんぶん じゃがいも	たまねぎ にんじん ビーマン マッシュルーム にんにく セロリ トマトピューレ ホールトマト パセリ いちご	
28	月	たいめし かきたまじる とりのさいきょうやき じゃがいものきんぴら	○	こんぶ たいのあら まだい たまご もすく かつおぶし とりにく みそ ぶたにく ぎゅうにゅう	こめ こめつぶむぎ あぶら ごま でんぶん さとう じゃがいも ごまあぶら	にんじん こねぎ しょうが ながねぎ こまつな ごぼう さやいんげん	
30	水	とうふそぼろどん わかたけじる フルーツミックス	○	とうふ とりにく かつおぶし こんぶ わかめ ぎゅうにゅう	こめ おしむぎ あぶら ごま くるざとう さとう でんぶん	たまねぎ しょうが ほししいたけ グリンピース たけのこ ながねぎ にんじん ミックスフルーツ	

【牛乳らん ○…低温殺菌牛乳 ヨ…ヨーグルト】

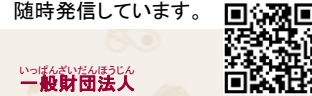
花の便りが各地で聞かれる季節になり、いよいよ新年度のスタートです。

給食室をのぞくと、野菜を切る様子が見えたり、だしの香りがしたりします。
 子供たちに学校給食をより身近に感じてもらうながら、学校生活がより一層
 充実したものになるよう、安全で美味しく、そして、学びにつながる給食づくりを
 目指してまいります。

カレーやシチューはルーから、餃子・コロッケ・ハンバーグなどはタネから、
 だしは、かつお節・昆布・鶏ガラなどの素材からのうま味や香りをいかして、
 “手作りの給食づくり”をいたします。また、新鮮な市内産野菜も多く取り入れ、
 その美味しさや生産者さんの想いも子供たちへ伝えていきます。

お知らせ

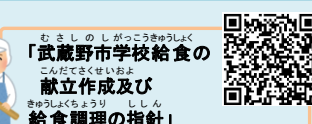
市内の学校給食や食育活動の取り組みに関する情報を
 随時発信しています。



一般財団法人
 武蔵野市給食・食育振興財団



～給食財団 公式facebook～



「武蔵野市学校給食の
 献立作成及び
 給食調理の指針」



cookpad
 「武蔵野市のキッチン」
 ～レシピ公開中～

※裏面には「給食&食育おたより」があります