



令和7年度 4月分 給食献立予定表



Aブロック（17回）結城小・結城西小・城西小・絹川小・江川北小・江川南小・結城東中

結城市立学校給食センター

日 (曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(8品目) 卵, 乳, 小麦, 落花生, えび, そば, かに, くるみ	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える		小学生	中学生
7 (月)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦		785 28.5 3.6
	牛乳	牛乳			乳		
	ハムカツ	ハム	パン粉 油		乳・小麦		
	マカロニサラダ	まぐろ	マカロニ ドレッシング 油	キャベツ にんじん	卵・小麦		
	ミネストローネ	ぶた肉	じゃがいも 砂糖 油	たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	小麦		
8 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	623 23.4 2.8	783 28.5 3.4
	ジャージャーうどん汁	ぶた肉 大豆 みそ	でん粉 油 ごま ごま油	にんじん たまねぎ しいたけ たけのこ もやし ねぎ しょうが りんご	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	春巻き	ぶた肉	小麦粉 はるさめ 油	キャベツ にんじん たまねぎ	小麦		
	ほうれん草のナムル	かまぼこ	ごま ごま油 砂糖	ほうれんそう キャベツ にんじん	小麦		
9 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	669 23.2 1.8	809 26.9 2.0
	コーンしゅうまい(小中②)	魚のすり身 とり肉 たまご	小麦粉 油	たまねぎ とうもろこし	卵・小麦・えび・かに		
	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 大豆 みそ	油 でん粉 砂糖 ごま油	ねぎ にんじん しいたけ にら しょうが にんにく	小麦		
	フルーツ杏仁	加糖練乳 牛乳	水あめ ゼリー 砂糖	みかん もも パインアップル	乳		
10 (木)	【いばらき美味しおDayメニュー】					631 19.9 1.9	807 23.9 2.3
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	野菜コロッケ		じゃがいも パン粉 小麦粉 油	にんじん かぼちゃ たまねぎ えだまめ	小麦		
	ひじきの炒め煮	ひじき さつまあげ	油 砂糖	にんじん こんにゃく	小麦		
11 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	601 24.2 1.9	744 28.9 2.2
	鶏肉のたまねぎソース	とり肉	小麦粉 砂糖 油	たまねぎ	小麦		
	にんじんしりしり	まぐろ たまご かつお節	油 砂糖	にんじん もやし	卵・小麦		
	肉団子と春雨のスープ	とり肉	はるさめ パン粉 でん粉	こまつな たまねぎ だいこん しいたけ	小麦		
14 (月)	【入学・進級お祝いメニュー】					640 19.8 2.0	802 24.3 2.5
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	和風ハンバーグ	とり肉	パン粉 油 砂糖	だいこん たまねぎ	乳・小麦		
	ポテトサラダ		じゃがいも ドレッシング 砂糖	にんじん きゅうり とうもろこし			
	春野菜のみそ汁	厚揚げ みそ		キャベツ たけのこ たまねぎ			
15 (火)	ソフトめん		ソフトめん		小麦	604 21.0 2.5	750 25.4 3.0
	とり塩うどん汁	とり肉	ごま油	キャベツ にんじん ねぎ しょうが にんにく	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	ミルクドーナツ	たまご 牛乳 スキムミルク	小麦粉 砂糖 油		卵・乳・小麦		
	小松菜ともやしのおひたし	かつお節	ごま	こまつな にんじん もやし	小麦		
16 (水)	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳・小麦	600 23.9 2.5	750 29.4 3.2
	牛乳	牛乳			乳		
	オムレットマトソース	たまご	砂糖 油 小麦粉	たまねぎ トマト	卵・小麦		
	ごぼうサラダ		ごま ドレッシング	ごぼう きゅうり とうもろこし			
17 (木)	春キャベツのシチュー	ぶた肉 牛乳 スキムミルク	じゃがいも バター 小麦粉	キャベツ たまねぎ にんじん	乳・小麦	614 18.6 2.2	768 22.5 2.7
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	ちくわの変わり揚げ (小②中③)	ちくわ	小麦粉 米粉 油	パセリ	小麦		
	春雨サラダ	ハム たまご	はるさめ ごま油 砂糖	きゅうり	卵・乳・小麦		
18 (金)	豆腐とわかめのみそ汁	とうふ みそ わかめ		にんじん ねぎ たまねぎ		645 18.8 1.9	777 21.6 2.2
	ハヤシライス(ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん じゃがいも 油 小麦粉	たまねぎ にんじん トマト にんにく	乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	豆腐と野菜のナゲット (小中②)	とうふ 魚すり身	小麦粉 油	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし	小麦		
21 (月)	大根サラダ	かまぼこ	油 砂糖	だいこん きゅうり		605 24.1 2.1	746 28.4 2.5
	【地産地消メニュー：茨城グルメ】						
	野菜たっぷりそぼろ丼 (ごはん)	ぶた肉 大豆	ごはん 油 砂糖	たまねぎ にんじん しょうが	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	小松菜のカレーサラダ	とり肉	油 ドレッシング	こまつな きゅうり とうもろこし	小麦		
	かきたまみそ汁	たまご とうふ みそ		だいこん ねぎ	卵		

【お知らせ】 4月25日(金)は、3月分給食費の口座振替日です。残高の確認をお願いします。

●給食費(月額) 小学校4,250円/中学校4,650円

●長期欠席などの理由で連続して5日以上、給食の提供を受けなかった児童生徒は、給食費が減額となる場合があります。
その場合には、欠食について事前に学校にお申出ください。

日 (曜)	こんだて名	主な材料			アレルギー(8品目) 卵、乳、小麦、 落花生、えび、そば、 かに、くるみ	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える		小学生	中学生
22 (火)	中華めん		中華めん		小麦	621 23.0 2.4	792 28.7 2.9
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉	油	こまつな もやし ねぎ にんじん しょうが にんにく	小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	揚げぎょうざ(小中②)	ぶた肉	小麦粉 油	キャベツ たまねぎ にら	小麦		
	大根とツナのからし和え	まぐろ	ごま ごま油 砂糖 油	だいこん きゅうり	小麦		
23 (水)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	607 24.2 2.1	754 29.3 2.7
	牛乳	牛乳			乳		
	白身魚フライ	ホキ	パン粉 小麦粉 油		小麦		
	花野菜サラダ	ウインナー	ごま ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー			
	コーンポタージュ	牛乳 スkimミルク	じゃがいも バター 小麦粉 砂糖	たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ	乳・小麦		
24 (木)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	608 20.3 2.0	765 25.0 2.5
	厚焼き玉子	たまご	砂糖		卵・小麦		
	わかめとチキンの和え物	わかめ とり肉	ドレッシング ごま 油	キャベツ きゅうり	小麦		
	肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも 砂糖 油	にんじん たまねぎ しらたき	小麦		
25 (金)	ポークカレーライス(ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん じゃがいも 小麦粉 油	たまねぎ にんじん しょうが にんにく	乳・小麦	672 22.2 2.5	806 25.2 2.9
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット(小中②)	とり肉	小麦粉 パン粉 油		小麦		
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	ごま油	こまつな キャベツ	小麦		
28 (月)	かき揚げ丼(ごはん)		ごはん 小麦粉 油	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦	676 20.0 1.8	810 23.3 2.1
	牛乳	牛乳			乳		
	磯の香あえ	とり肉 のり	砂糖 油	こまつな もやし にんじん	小麦		
	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	にんじん ねぎ ごぼう だいこん こんにゃく			
30 (水)	コッペパン		コッペパン		乳・小麦	600 20.5 2.5	753 25.4 3.2
	いちごジャム		砂糖	いちご			
	牛乳	牛乳			乳		
	メンチカツ	とり肉 牛肉 ぶた肉	パン粉 小麦粉 油	たまねぎ	乳・小麦		
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ きゅうり とうもろこし			
	豚肉のコンソメスープ	ぶた肉	じゃがいも 油	にんじん こまつな たまねぎ	小麦		

※物資の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。
※この献立表に記載されている食品は、約5%以上含まれている材料であり、
食品のすべては記載しておりません。
※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用を予定しています。
※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。
※アレルギー8品目については、参考としてご覧ください。

【今月の(★)結城市・茨城県産食材】
★ごはん ソフトめん 牛乳 ★こまつな ★米粉
ぶた肉 ほうれんそう ねぎ きゅうり だいこん

【給食三点セットの取扱いについて】

毎日持ち帰りますので、よく洗い、忘れずに持ってきてください。
破損や紛失した場合は、下記業者で販売しています。

*NEWエビスヤ 結城市結城13443-101 ☎34-0680
*えびすや陶器 結城市結城1511 ☎33-2360
*小西株式会社 結城市結城114 ☎32-3996

4月給食だより

給食は子どもたちが毎日、口にしますものです。
安全・安心な給食を提供するために、給食センターでは衛生管理を徹底しています。
使用する食材は、産地や細菌検査等の書類をもとに安全性を確認しています。
ご不明な点がございましたら、給食センターまでお問い合わせください。



希望に満ちた新年度の始まりです。給食センターでは、みなさんの健やかな成長を願い、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。給食の時間や食育を通して、元気な心とからだをつくってください。

給食は、学校給食摂取基準に基づき、エネルギー・たんぱく質・カルシウムなど、子どもたちに必要な栄養素を満たす献立となっています。
さらに、様々な食品を使用したり、地元の食材の活用、旬の食材、行事食を取り入れたりすることで、子どもたちの食の経験を増やし、心身の健康をはぐくむことをねらいとしています。

令和7年度 4～7月の献立計画

給食目標	行事献立	地産地消献立	味めぐり献立	いばらき美味しおDay献立	希望献立	料理募集
	行事食	茨城グルメ	日本・世界の郷土料理	減塩の啓発	セレクト・リクエスト給食	我が家の料理紹介
給食について 穀類の栄養	入学・進級祝いメニュー	小松菜 白菜 レタス 大根 きゅうり ごぼう		毎月実施		
食事のマナー 卵の栄養	子供の日メニュー	レタス きゅうり 小松菜 キャベツ ごぼう トマト ねぎ	カナダ		リクエスト 全学校募集	料理募集
かむことの大切さ 野菜の栄養	カミカミメニュー 地産地消メニュー 栄養フルコースメニュー	キャベツ トマト 大根 ねぎ たまねぎ きゅうり ピーマン とうもろこし なす 小松菜	茨城県 結城市			
夏の食生活 肉・魚の栄養	七夕メニュー	ねぎ きゅうり 小松菜 なす とうもろこし かぼちゃ ピーマン	大阪府			

