



令和8年4月 学校給食予定献立表(中学校)

竹原市学校給食センター  
(竹原すくすくセンター)  
TEL:22-2350 FAX:22-2315

日	曜	献立 ★米:竹原市内産 竹原市内産、広島県内産の 食品名には線を入れています。	あか		みどり		き		えいようりょう 栄養量
			おもに からだ 体をつくる		おもに からだ 体の調子を整える		おもに エネルギー のもとになる		
8	水	豆腐の中華煮 もやしのナムル	とうふ みそ ハム	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	にんにく しょうが たまねぎ はくさい ほししいたけ もやし きゅうり	こめ さとう かたくりこ	ごまあぶら	691 369 2.1
9	木	ツナサラダサンド もち玄米と野菜のスープ煮	ツナ ぶたにく	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ほうれんそう	きゅうり キャベツ たまねぎ	パン じゃがいも もちげんまい	ごま マヨネーズ	846 503 3.4
10	金	親子丼 酢の物	とりにく たまご こんにゃく	ぎゅうにゅう ちりめん こんにゃく	にんじん ねぎ	たまねぎ ほししいたけ だいこん	こめ さとう	ごま	681 324 2.6
13	月	じゃがいものそぼろ煮 ひろしまだしめしそレモン	とりにく なまあげ ハム みそ	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん こまつな	たまねぎ はくさい レモン	こめ じゃがいも さとう		710 418 1.9
14	火	鶏肉のバーベキューソース コーンキャベツ すまし汁	とりにく とうふ	ぎゅうにゅう わかめ	ピーマン にんじん ねぎ	にんにく すりおろしりんご キャベツ とうもろこし しめじ たまねぎ	こめ こむぎこ かたくりこ さとう ふ	あぶら	811 305 3.0
15	水	チキンカレー フルーツポンチ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	にんにく たまねぎ もも みかん パイン	こめ こめこ じゃがいも はちみつ	バター	804 274 2.2
16	木	コーンシチュー ベーコンとほうれんそうのソテー マーマレード	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん ほうれんそう	たまねぎ とうもろこし キャベツ	パン こめこ じゃがいも ジャム	バター あぶら	806 386 3.2
17	金	さばのしょうが焼き そえ野菜 まごわやさしいみそ汁	さば とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ ちりめん	こまつな にんじん ねぎ	しょうが もやし えのきたけ	こめ さとう じゃがいも	ごまあぶら ごま	724 345 3.0
20	月	がめ煮 たくあんのおかか炒め	とりにく なまあげ ちくわ かつおぶし	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん こまつな	ごぼう れんこん たくあん もやし	こめ じゃがいも さとう	ごまあぶら ごま	724 414 2.2
21	火	スパゲティイタリアン 大根サラダ	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう わかめ	ピーマン トマト にんじん	たまねぎ しめじ だいこん	パン くろざとう スパゲティ さとう	あぶら	734 337 2.7
22	水	肉みそ丼 八方汁 麦ごはん	ぶたにく とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん さやいんげん ねぎ	しょうが たまねぎ とうもろこし はくさい	こめ むぎ さとう		695 333 2.2
23	木	ミート豆腐 ビーンズサラダ	ぶたにく とりにく とうふ ツナ だいざ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん チンゲンサイ	にんにく たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり	パン さとう かたくりこ	マヨネーズ	850 540 3.4
24	金	魚のごまがらめ わかめスープ ヨーグルト	ホキ とうふ	ぎゅうにゅう わかめ ヨーグルト	さやいんげん にんじん ねぎ	だいこん えのきたけ	こめ こむぎこ かたくりこ さとう	あぶら ごま	727 459 2.9
27	月	もぶりごはん もずくのかきたま汁	ちくわ あぶらあげ ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう ちりめん もずく	にんじん さやいんげん ねぎ	ごぼう ほししいたけ たまねぎ	こめ さとう じゃがいも	あぶら	636 323 2.8
28	火	汁ピーフン 竹ちゃんサラダ	ぶたにく いか ハム	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	ドライパイン キャベツ ほししいたけ きゅうり たけのこ	パン さとう じゃがいも さとう	ごまあぶら マヨネーズ	770 327 2.9
30	木	ししやものから揚げ ゆかりあえ 五目きんぴら	ぶたにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう ししやも くわわかめ	にんじん さやいんげん	もやし きゅうり ごぼう	こめ かたくりこ さとう	あぶら	715 476 1.9

すくすくセンターから

ご入学、ご進級おめでとうございます。  
学校給食は、食事マナーや望ましい食習慣を身につけたり、食への感謝の心や食文化  
などへの理解を深めたりする役割があります。  
今年度も、安全でおいしい給食づくりを心がけ、児童・生徒のすくすくを応援します。

- \* 広島県の料理: もぶりごはん
- \* 各地の料理: がめ煮(福岡県)
- \* 世界の料理: スパゲティイタリアン(イタリア)
- \* 竹ちゃん給食: 竹ちゃんサラダ
- \* ひろしま給食: ひろしまだしめしそレモン
- \* 16日: マーマレードジャム  
(アヲハタ株式会社さんより提供していただきました)
- \* 17日: 食育の日献立
- \* 物資等の都合で献立や食材が変更することがありますので、ご了承ください。

4月20日は  
ジャムの日  
です

3色レンジャー

