

令和7年度		4月分		小学校給食予定献立表(広田小学校)		鴻巣市教育委員会	
日 曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー たんぱく質	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料		
10 木	牛乳		牛乳			591	
	ジャンバラヤ	米 油	ウィンナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト缶 ビーマン	パプリカ粉 白ワイン ケチャップ 塩 こしょう カレー粉 チリパウダー		
	照り焼きチキン		鶏肉	しょうが	しょうゆ みりん 酒	26.2	
	ベジタブルスープ	油 ジャがいも	ベーコン	玉ねぎ キャベツ しめじ	スープストック 塩 こしょう	18%	
	ピーチゼリー	ピーチゼリー					
11 金	牛乳		牛乳			631	
	チャンポンめん (長崎県の郷土料理)	ホット中華めん					
		油 片栗粉	豚肉 いか えび さつま揚げ	しょうが コーン缶 にんじん キャベツ 玉ねぎ	とんこつ しょうゆ 塩 こしょう	25.6	
	もやしとこまつなのナムル	油 砂糖 ごま		もやし こまつな	酢 しょうゆ	16%	
	キャロットカップケーキ	小麦粉 砂糖 油	卵 牛乳	にんじん	ベーキングパウダー 塩		
14 月	牛乳		牛乳			639	
	はちみつパン	はちみつパン					
	マカロニのヒリヒリ和え	ペンネ ホワイトルウ 油 砂糖	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	23.7	
	グリーンサラダ	油 砂糖		キャベツ きゅうり コーン缶	酢 塩 こしょう	15%	
15 火	牛乳		牛乳			609	
	ごはん	米					
	めばるの白しょうゆ焼き		めばるの白しょうゆ漬け				
	がめ煮 (福岡県の郷土料理)	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ	ごぼう にんじん こんにゃく たけのこ	しょうゆ みりん 塩	29.4	
	豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん 玉ねぎ ねぎ	和風だし	19%	
16 水	牛乳		牛乳			627	
	三色そばろ丼	米					
	鶏そばろ 錦糸卵 ほうれんそう	砂糖	鶏肉	にんじん 干しいたけ しょうが	酒 しょうゆ	26.9	
		錦糸卵					
		ごま油		ほうれんそう もやし	しょうゆ		
	利久汁	ごま	油揚げ みそ	にんじん キャベツ ねぎ	かつおさばだし	17%	
チーズ		チーズ					
17 木	【1年生給食開始】					618	
	牛乳		牛乳				
	ツイストパン	ツイストパン					
	ハンバーグのデミグラスソースかけ	油 砂糖	ハンバーグ	にんじん 玉ねぎ	デミグラスソース ケチャップ 中濃ソース 白ワイン	24.0	
	コーンポテト	油 ジャがいも		コーン缶	塩 こしょう	16%	
オニオンスープ	油	ベーコン	玉ねぎ えのきたけ 炒め玉ねぎ パセリ	コンソメ 塩 こしょう			
18 金	牛乳		牛乳			592	
	チャーハン	米 砂糖 ごま油	チャーシュー なた	にんじん たけのこ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩		
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			27.3	
	卵の中華スープ	春雨 ごま	鶏肉 卵 豆腐	にんじん ねぎ テンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
21 月	牛乳		牛乳			630	
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒		
	とびうおフライ	油	とびうおフライ		中濃ソース	24.7	
	ちゃんこ汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	16%	
	くだもの			くだもの			
22 火	牛乳		牛乳			675	
		米					
	カレーライス	油 バター 小麦粉 ジャがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	20.9	
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイナップル 黄桃缶 りんご缶		12%	

日 曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
23 水	牛乳		牛乳			607
	黒パン	黒パン				
	ホキのこんがり焼き	パンエッグマヨネーズ パン粉 コーンフレーク	ホキ チーズ		塩 こしょう	28.5
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩	
	ミネストローネ	じゃがいも 油	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト缶 コーン缶 パセリ	コンソメ 塩 こしょう	
24 木	牛乳		牛乳			623
	マーボー豆腐丼	米				26.6
		砂糖 油 ごま油 片栗粉	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん 干しいたけ たけのこ ねぎ にんにく しょうが	豆板醤 しょうゆ 塩 酒 中華だし こしょう	
	にら玉スープ	ごま 片栗粉	鶏肉 卵	にんじん 玉ねぎ にら	中華だし 塩 酒	17%
25 金	牛乳		牛乳			660
	わかめうどん	地粉うどん				
			豚肉 わかめ なると	にんじん 干しいたけ ねぎ こまつな	かつおだし しょうゆ みりん	22.2
	みそポテト	じゃがいも 小麦粉 砂糖 油	みそ		みりん しょうゆ 酒	
	カットパイン			パイン		
28 月	牛乳		牛乳			593
	高菜ごはん	米 大麦 ごま 油	錦糸卵	高菜漬け にんじん	みりん しょうゆ 酒 塩	
	きびなごフライ(低2こ・高3こ)	油	きびなごフライ			21.7
	せんだご汁 (熊本県の郷土料理)	いももち	鶏肉 かまぼこ	だいこん 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし	
	くだもの			くだもの		
30 水	牛乳		牛乳			654
	ソイ丼	米				
		油 砂糖 片栗粉	大豆ミート 大豆 豚肉 ベーコン	にんじん にら	しょうゆ みりん カレー粉	29.6
	チンゲンサイとあさりのスープ	ごま	鶏肉 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	
	豆乳プリン		豆乳プリン			
はしは毎日 忘れずに持てきましょう		給 食 回 数	学 校 給 食 摂 取 基 準		エネルギー 650 kcal	4月平均摂取量 625 kcal
		14 回	たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		25.5g(16.3%)	

* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和6年度3月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉：鴻巣 鶏肉：青森 にんじん：埼玉、愛知、徳島 玉ねぎ：北海道 じゃがいも：北海道 キャベツ：群馬 ねぎ：鴻巣 かぶ：埼玉 にら：栃木 れんこん：茨城 セロリ：愛知 えのきたけ：長野 しめじ：長野

ご入学・ご進級おめでとうございます。
給食は、準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力が身につくようになります。

鴻巣市では、児童が心身ともに健やかに育つために、多様な食品を組み合わせ、栄養バラ

主食は、ご飯が週3回、パンと麺類があわせて週2回の割合です。おかずが単調にならないように、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、汁物を組み合わせています。また、地元の野菜やお米を使用し、季節の行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理を味わえるように工夫しています。

【令和7年度の給食について】

1学期 4月10日(木)～ 7月15日(火)
*1年生は4月16日(水)に牛乳給食、
4月17日(木)から完全給食です。

2学期 9月 3日(水)～12月19日(金)

3学期 1月13日(火)～ 3月23日(月)

給食費の集金額は、日額269円、月額4,500円です。

児童の給食費については、食材料品価格高騰分として、市から1食あたり35円補助されます。日額304円分の食材料費での給食提供となります。



【献立表の見方について】

日曜	献立名	エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	食 品 の 種 類	調味料	エネルギー たんぱく質
				体の調子を整えるもとになる(緑)		
10 月 木	牛乳		牛乳			633
	ジャンバラヤ	米 大豆 油	ワインナー	にんにく セロリ 玉ねぎ トマト 缶 ビーン	パプリカ粉 白ワイン クチャツ 塩 こしょう カレー粉 しょうが	
	照り焼きチキン		鶏肉	しょうが	しょうゆ かりん 酒	26.8
	ベジタブルスープ	油 じゃがいも	ベーコン	玉ねぎ キヌマユ しめじ	スープストック 塩 こしょう	
	デザート	各校デザート				17%

左の料理ごとに、使われている主な食品、調味料が分かれて記載されています。オイスターソースやデミグラスソースなど、アレルギー食品についてもわかりやすくなっておりますので、ご活用ください。