令和7年度　　4月分中学校予定献立表（詳細）

4月7日（月）

4月8日（火）

始業式

4月9日（水）

4月10日（木）

色かけ

の食品は4月の
配合表をご覧ください。

食品が原材料100%
の場合、配合表を
載せていない場合が
あります。

4月11日（金）

4月14日（月）

牛乳	牛乳	206
パン	スライス子供パン	70
アルファベットスープ	鶏もも肉	20
	マカロニ	10
	人参	20
	玉葱	25
	ピーマン	10
	がらスープ（チキン）	1
	スープストック	1
	食塩	0.5
	黒こしょう	0.04
	水	165
ハンバーグ	ハンバーグ	80
	トマトケチャップ	5
	中濃ソース	2
	砂糖	0.2
	水	3
ポテトサラダ	じゃが芋	35
	人参	10
	玉葱	15
	きゅうり	15
	マヨネーズ（No.206）	9
	食塩	0.2
	白こしょう	0.02

4月15日（火）

牛乳	牛乳	206
ご飯	精白米	95
	水	105
春野菜の味噌汁	木綿豆腐	25
	油揚げ	8
	玉葱	15
	キャベツ	20
	竹の子	25
	小松菜	20
	かつおだし	2
	白味噌	5.8
	赤味噌	5.8
	水	140
焼物	さわらの幽庵焼き	60
豚肉といんげんの炒め物	豚もも肉	25
	さやいんげん	35
	白滝	15
	生姜	0.2
	酒	1
	醤油	5
	なたね油	0.6
デザート	入学・進級お祝いクレープ	35

4月16日（水）

牛乳	牛乳	206
ご飯	精白米	95
	水	105
ワンタンスープ	ワンタン	7
	豚もも肉	30
	人参	10
	緑豆もやし	25
	小松菜	20
	がらスープ（ポーク＆チキン）	4
	中華用スープストック	0.8
	食塩	0.1
	醤油	4.2
	黒こしょう	0.05
	水	145
油淋鶏	鶏もも肉（澱粉付き）	70
	なたね油(揚げ物用)	7
	長葱	7
	にんにく	0.5
	生姜	0.5
	ごま油	0.4
	醤油	3
	米酢	2
	砂糖	1.6
	酒	1
	水	3
青梗菜とイカの炒め物	いか	25
	青梗菜	20
	きくらげ	0.6
	竹の子	10
	オイスターソース	0.5
	醤油	0.2
	食塩	0.2
	黒こしょう	0.02
	豆板醤	0.2
	ごま油	0.3
	なたね油	0.5
	でん粉	0.5
	水	1

4月17日（木）

牛乳	牛乳	206
山菜おこわ	精白米	60
	もち米	25
	水	88
	山菜	15
	きの子狩り	10
	人参	5
	醤油	4
	食塩	0.1
	みりん	1.5
※けんちん汁	里芋	25
	大根	25
	こんにゃく	15
	人参	20
	ごぼう	15
	生揚げ	25
	小松菜	15
	かつおだし	2
	醤油	7
	食塩	0.1
	酒	0.8
	水	130
蒸物	五目厚焼き玉子	62.5
ツナとひじきのマヨネーズ和え	ツナ（缶詰）	25
	キャベツ	25
	きゅうり	10
	ひじき	1
	枝豆	10
	食塩	0.3
	黒こしょう	0.03
	マヨネーズ（No.206）	8

※神奈川県郷土料理

4月18日（金）

牛乳	牛乳	206
麺	中華麺	100
しょうゆラーメン	豚肩肉	35
	緑豆もやし	35
	なると	12
	長葱	15
	人参	10
	小松菜	15
	にんにく	0.5
	生姜	0.5
	オイスターソース	0.5
	醤油	10
	白こしょう	0.03
	とりがら	6
	水	150
揚物	揚げ餃子（2個）	60
	なたね油(揚げ物用)	6
たけのこのナムル	竹の子	20
	きゅうり	30
	キャベツ	15
	ナムルドレッシング（No.199）	6.5

令和7年度　　4月分中学校予定献立表（詳細）

4月21日（月）			4月22日（火）			4月23日（水）			4月24日（木）			4月25日（金）		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	精白米	95	麦ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95
	水	105		米粒麦	5		水	105		水	105		水	105
				水	105									
なめこの味噌汁	生揚げ	30	ハヤシライス			※フォースープ	肉団子	28	沢煮椀	豚肩肉	35	麻婆豆腐	豚肩肉	35
	わかめ	0.5		豚肩肉	35		人参	10		人参	20		大豆ミート	3.5
	長葱	15		じゃが芋	50		青梗菜	20		大根	20		木綿豆腐	110
	なめこ	25		人参	25		長葱	10		長葱	15		長葱	10
	小松菜	20		玉葱	35		フォー	12		しめじ	8		竹の子	25
	かつおだし	2		グリーンピース	5		生姜	0.5		ごぼう	15		人参	20
	赤味噌	11.6		角切チーズ	5		スープストック	1.2		小松菜	15		椎茸	10
	水	140		レバーそぼろ	3		食塩	0.7		かつおだし	2		赤ピーマン	5
				脱脂粉乳	3		白こしょう	0.04		醤油	4.5		にんにく	0.3
レバーとポテトのオーロラソース和え	豚レバー	40		にんにく	0.5		ナンプラー	0.5		食塩	0.5		麻婆豆腐の素	13
	フライドポテト	30		生姜	0.5		水	170		酒	1.2		醤油	4
	なたね油(揚げ物用)	7		ハヤシルー	16					水	140		ごま油	0.5
	トマトケチャップ	7		カレールー	2	揚物	春巻	55					なたね油	1
	中濃ソース	5		ウスターソース	3.2		なたね油(揚げ物用)	5.5	蒸物	鶏肉の照焼	60		でん粉	4
	砂糖	2		トマトケチャップ	5								水	55
	水	2		なたね油	0.7	えびのチリソース煮	むきえび	30	刻み昆布の煮付け	昆布	2			
				三温糖	0.3		じゃが芋	15		鶏もも肉	20	焼物	チヂミ	50
おひたし	キャベツ	30		水	110		玉葱	20		油揚げ	5			
	きゅうり	10					竹の子	10		人参	15	海草とこんにゃくのサラダ	海藻ミックス	0.3
	緑豆もやし	20	果物	美生柑（1/4個）	40.63		にんにく	0.3		さつま揚げ	15		こんにゃく	15
	人参	5					生姜	0.3		こんにゃく	5		きゅうり	20
	柚子かつおドレッシング（No.178）	6.5	春野菜のソテー	ベーコン	20		トマトケチャップ	9		三温糖	0.8		緑豆もやし	20
	かつお節	0.4		キャベツ	35		醤油	2		醤油	2		青じそドレッシング（No.170）	5.5
				グリーンアスパラガス	15		酒	0.5		みりん	1			
パック	※アーモンド入り小魚	8		とうもろこし	5		砂糖	1		酒	0.5			
				食塩	0.2		スープストック	0.12		食塩	0.1			
				黒こしょう	0.02		なたね油	0.5		なたね油	0.8			
	※読書献立			なたね油	0.5		でん粉	0.5		水	10			
							豆板醤	0.2						
							※ベトナム料理献立							

4月28日（月）			4月29日（火）		4月30日（水）		
牛乳	牛乳	206	昭和の日		牛乳	牛乳	206
焼そば	蒸し中華麺	110			ご飯	精白米	95
	豚肩肉	30				水	105
	キャベツ	40			田舎汁		
	人参	15				鶏もも肉	10
	いか	15				大根	25
	ウスターソース	12				人参	15
	焼きそばソース	7				ごぼう	15
	中濃ソース	5.5				里芋	20
	白こしょう	0.04				生揚げ	15
	青のり	0.1				小松菜	15
	なたね油	1.2				なたね油	0.8
						白味噌	5.5
揚物	しゅうまい（2個）	60				赤味噌	5.5
	なたね油（揚げ物用）	6				酒	1.2
						和風だし	1
鶏ささみと切り干し大根のサラダ	切干し大根	6				水	140
	人参	7					
	きゅうり	15			焼物	さばの文化干し	60
	白炒りごま	0.5					
	鶏ささみ肉（オイル漬）	20			じゃがいもの金平	じゃが芋	35
	塩中華ドレッシング（No.208）	6.6				豚もも肉	15
						人参	15
						白滝	5
						醤油	3
						みりん	0.8
						三温糖	1.2
デザート	ヨーグルト	100				白炒りごま	0.5
						なたね油	0.5
						ごま油	0.3