



令和7年 4月 分 献 立 表 (Cコース・小学校) 行田市立学校給食センター「ひまわり」

日 曜	主 食	牛乳	お か ず	熱や力になる食品(さいろ)	血や肉になる食品(あか)	体の調子を整える食品(みどり)	エネルギー	たん白質
10木	もち麦入りごはん		★キムチスープ ショールンボー(2) ★ブルコギ	もち麦入りごはん 油・さとう・ごま・ごま油・でんぷん	牛乳 とりにく・とうふ ショールンボー(小麦・大豆・豚・ごま) ぶたにく	しらたき・にんじん・ながねぎ・にら・えのきたけ・はくさいキムチ にんにく・にんじん・たまねぎ・しいたけ・ピーマン	637	26.8
11金	食パン		★マカロニのヒリヒリに ★しろみさかなのこうそうやき きよみオレンジ	食パン(小麦・大豆)・ブルーベリージャム マカロニ(小麦)・油・ホワイトルウ(小麦・豚)・さとう ノンエッグドレッシング(大豆) こうそうミックス・パンこ(小麦)・油	牛乳 ベーコン(豚)・牛乳・こなチーズ(乳)・(大豆) たら	たまねぎ・にんじん・エリンギ・にんにく・しょうが きよみオレンジ	701	29.2
14月	ごはん		★かきたまじる やさしいコロッケ ★かいたくどんのぐ	ごはん 油・でんぷん 油 油・さとう	牛乳 とりにく・なると・たまご・わかめ やさしいコロッケ(小麦・大豆) ぶたにく・ひじき・みそ	にんじん・しいたけ しょうが・にんじん・たまねぎ・コーン・えだまめ(大豆)	648	27.5
15火	発芽玄米入りごはん		★いなかじる とりつくね(2) ★ごまあえ	発芽玄米入りごはん ごま・さとう	牛乳 あつあげ・みそ・にぼしこ とりつくね(小麦・大豆・鶏・ごま)	だいこん・ごぼう・にんじん・こまつな にんじん・キャベツ・もやし	580	21.3
16水	ごはん		★えびととうふのチリソースに はるまき ★ビーフンのカレーいため	ごはん 油・でんぷん・ごま油 油 油・ビーフン	ジョア・プレーン(乳) ぶたにく・えび・とうふ はるまき(小麦・大豆・豚・ごま・ゼラチン) とりにく・いか	にんにく・しょうが・ながねぎ・しいたけ・たけのこ・にんじん にんじん・たまねぎ・ほうれんそう・もやし	626	28.5
17木	ごはん		★はるキャベツのみそしる さばのてりやき ◎★切干大根サラダ	ごはん ごま油・さとう・ごま	牛乳 あぶらあげ・みそ・にぼしこ さばのてりやきづけ(さば・小麦・大豆)	にんじん・たまねぎ・えのきたけ・キャベツ きりぼしだいこん・もやし・きゅうり・にんじん	593	22.9
18金	地粉うどん		★さんさいうどんの汁 ◎★ちくわのゆかりあげ ★こまつなとじゃこのいりに	地粉うどん(小麦) こむぎ・油 油	牛乳 とりにく・かまぼこ ちくわ(大豆) ちりめんじゃこ(えび・かに・いか・さば)・あぶらあげ	にんじん・たまねぎ・なめこ・わらび・みずな・えのきたけ・やまうど・たけのこ にんじん・こまつな	618	29.1
1年生 21月 給食開始	はちみつパン		★クラムチャウダー おさかなナゲット(2) ★プロカリサラダ	はちみつパン(小麦・大豆) じゃがいも・こめこ 油 油・さとう	牛乳 ベーコン(豚)・バター(乳)・あさり・牛乳・ミルクカルシウム(乳) おさかなナゲット(小麦・大豆・豚・鶏)	にんじん・たまねぎ ブロッコリー・カリフラワー	632	22.3
22火	こどもパン		★ミネストローネ ★ハニーマスタードチキン(2) ★おやまめこまめサラダ	こどもパン(小麦・大豆) 油・じゃがいも・マカロニ(小麦) 油・はちみつ・(小麦) ごま・ノンエッグドレッシング(大豆)	牛乳 ぶたにく とりにく・(大豆・豚) だいず	にんじん・たまねぎ・セロリ・トマト・にんにく(りんご) にんじん・えだまめ(大豆)・カリフラワー・キャベツ	637	33.3
入学・ 進級 23水 お祝い 献立	もち麦入りごはん		おいおいデザート ★わかたけじる とびうおフライ ◎★ごもくきんびら	もち麦入りごはん・おいおいデザート(オレンジ) 油 油・さとう・ごま	牛乳 とうふ・なると・わかめ とびうおフライ(小麦・大豆) さつまあげ	にんじん・たけのこ ごぼう・にんじん・こんにゃく・えだまめ(大豆)	644	24.8
24木	ごはん		★にくじゃが ごもくあつやきたまご ★はるさめサラダ	ごはん さとう・じゃがいも はるさめ・ごま油・さとう	牛乳 ぶたにく・さつまあげ ごもくあつやきたまご(卵・大豆・さば)	にんじん・たまねぎ・こんにゃく・えだまめ(大豆) きゅうり・にんじん	642	26.1
25金	もち麦入りごはん		★ツナカレー やさしいナゲット(2) ★いんげんソテー	もち麦入りごはん 油・じゃがいも・カレールウ 油	牛乳 レバーそぼろ(鶏)・ツナ(大豆) スキムミルク・こなチーズ(乳) やさしいナゲット(小麦・大豆) ベーコン(豚)	にんにく・しょうが・にんじん・たまねぎ・プルーン にんじん・たまねぎ・コーン・いんげん	729	21.1
行田中 28月 リクエスト 献立	わかめごはん		★とんじる ハンバーグわふうたれ★ ★ナムル	わかめごはん 油・さといも さとう・でんぷん ごま油・さとう・ごま	コーヒーミルク(乳) ぶたにく・とうふ・あぶらあげ・みそ・にぼしこ ハンバーグ(鶏・豚・大豆)	にんじん・だいこん・ごぼう・ながねぎ しょうが ほうれんそう・もやし・にんじん	683	28.2
30水	バターロールパン		★アルファベットスープ ◎★とりにくのからあげ(2) かわちばんかん	バターロールパン(小麦・乳・大豆) マカロニ(小麦) 油・でんぷん	牛乳 ベーコン(豚) とりにく	にんじん・たまねぎ・キャベツ しょうが かわちばんかん	657	29.1
14回	※☆☆・新しいメニュー、★・・・手作りメニュー、◎・・・かみかみメニュー、🍴・・・はスプーンを持参しましょう。 ※使用している油は、なたね油のキャノーラ油です。 ※コンタミネーションについてご心配な方はお問い合わせください。 ※食器についたあえものなどの野菜は、ゴムベラでよく落としてください。 ※材料入荷の都合による献立変更はご了承ください。 ※不明な点がありましたら給食センター(電話 048-553-1114)へお問い合わせください。						リクエスト給食 ・わかめごはん ・コーヒーミルク ・豚汁 ・ハンバーグわふうたれ ・ナムル 今月は、行田中学校のみなさんが考えてくれました。 基準値 kcal 650 g 26.8	

保護者のみなさまへ 行田市の学校給食についてお知らせ

行田市では学校給食の実施にあたり、学校給食調査研究委員会を組織し、学校長・食育主任・小中学校の保護者代表・教育委員会の指導主事に、委員になっていただいて、献立や物資の協議・検討を行っています。1食単価は238円です。

★献立について

嗜好・栄養・食品構成・調理方法などを考慮して児童・生徒のみなさんに楽しみにされる献立作成を心がけています。また郷土料理・家庭料理・季節感などを取り入れた献立や、小中学生としての体力や体格に見合った、望ましい食習慣を育てる献立を作成しています。

★物資について

保存料・人工着色料・殺菌料・漂白剤などが少ないものや、使用をしていない安全な食品を選定しています。旬のものや季節感を大切にし地場産物を取り入れています。

お知らせ

- ①加工品の献立表の表記は、“加工食品名(28品目のアレルギー)”という表記になります。詳しい原材料を知りたい方は、学校給食センターまでお問合せください。
- ②行田市立学校給食センター「ひまわり」のHPIにて、献立表・アレルギー献立表・給食の写真などがご覧いただけます。

行田市HP → menu → 子育て・教育 → 育児(小中学生) → 行田市の学校給食



令和7年度の給食実施予定

1学期 4月10日 ～ 7月16日
2学期 9月 2日 ～ 12月22日
3学期 1月 9日 ～ 3月24日

計190回

