



♡毎月19日は食育の日です♡

令和7年
4月

学校給食共同献立表

川口市教育委員会
センター調理中学校
(元郷センター献立)

川口市マスコット「きゅぼらん」

※この献立表には、全ての食品の記載はありませんのでご了承ください。詳細は食品一覧表、献立日誌をご確認ください。

日	曜	献立名			主な食品			栄養価	
		主食	飲み物	おかず	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	エネルギー(kcal)	たん白質(g)
10	木	ホット中華めん	牛乳	たんたんめん 春巻 中華サラダ 豆乳いちごパンナコッタ	中華めん ごまなたね油 さとう ラー油 小麦粉 ごま油 大豆油	牛乳 ぶた肉 みそ ハム 豆乳	チンゲンサイ えのきたけ ながねぎ にんじん にんにく しょうが もやし こまつな キャベツ いちご	894	30.1
11	金	ごはん	牛乳	肉じゃが いわしの梅しょうゆ煮 磯香和え	米 じゃがいも さとう	牛乳 ぶた肉 いわし あおさ かつお節	たまねぎ にんじん ほうれんそう はくさい うめしそ	796	30.8
今年度の献立テーマは、「噛む力を育てよう!」です。									
14	月	ごはん	牛乳	けんちん汁 豚肉のゆず香和え きんぴられんこん	米 さといも なたね油 でんぶん さとう ごま	牛乳 とうふ ぶた肉	ごぼう にんじん だいこん ながねぎ こまつな ゆず れんこん	757	27.8
けんちん汁、きんぴられんこんは、根菜類を多く使用し、豚肉は角切りの肉を使用することにより、弾力があり、噛む力を育てます。									
15	火	ごはん	牛乳	マーボー豆腐 しゅうまい もやしとチンゲンサイの炒め物	米 さといも なたね油 小麦粉	牛乳 とうふ ぶた肉 みそ	たまねぎ にんじん しいたけ しょうが にんにく ながねぎ もやし チンゲンサイ	758	30.7
16	水	ロールパン	牛乳	春キャベツのスープ 白身魚の香草フライ こまつなサラダ	パン じゃがいも なたね油 ごま油 さとう パン粉	牛乳 とり肉 ほき ツナ	キャベツ にんじん たまねぎ ほうれんそう こまつな パプリカ	750	28.9
17	木	地粉うどん	牛乳	鶏ねぎうどん ちくわの磯辺揚げ 煮浸し	うどん 小麦粉 なたね油	牛乳 とり肉 油揚げ なたね 焼きちくわ あおさ	ながねぎ にんじん こまつな ほうれんそう はくさい	750	32.6
18	金	ごはん	牛乳	トック入りスープ 鶏肉の韓国風照り焼き エリンギの炒め物	米 トック さとう ごま ごま油 なたね油	牛乳 ぶた肉 わかめ とり肉 ベーコン	えのきたけ しいたけ たまねぎ にんじん ながねぎ にんにく エリンギ ほうれんそう パプリカ	749	30.5
21	月	コッペパン	牛乳	マカロニスープ ウインナーの香味揚げ チリコンカン	パン マカロニ なたね油 小麦粉 ごま オリブ油 さとう	牛乳 とり肉 ソーセージ 大豆 ひよこ豆 ぶた肉	たまねぎ にんじん ほうれんそう にんにく とうもろこし しょうが トマト	751	33.2
22	火	麦ごはん	牛乳	カレーライス シーフードサラダ 日向夏ゼリー	米 麦 じゃがいも 小麦粉 バーム油 さとう なたね油 オリブ油	牛乳 ぶた肉 レバー えび いか	たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャベツ きゅうり パプリカ 日向夏	814	23.8
23	水	酢めし	牛乳	こぎつね寿司 若竹汁 さわらの西京焼き	米 なたね油 さとう	牛乳 油揚げ ぶた肉 とうふ わかめ さわら みそ	にんじん さやえんどう たけのこ たまねぎ	758	32.4
24	木	ホット中華めん	牛乳	みそラーメン ぎょうざ いんげんのソテー	中華めん ごま油 なたね油 小麦粉	牛乳 ぶた肉 みそ ハム	キャベツ にんじん もやし ながねぎ とうもろこし しょうが にんにく さやいんげん	756	33.3
25	金	ごはん	牛乳	呉汁 さばの塩焼き 切り干し大根の煮物	米 じゃがいも なたね油 さとう	牛乳 ぶた肉 油揚げ 大豆 みそ さば さつま揚げ	ごぼう にんじん だいこん ながねぎ 切干大根 さやえんどう	750	31.7
28	月	ツイストパン	牛乳	春野菜のクリームスープ オムレツミートソースかけ ほうれんそうのソテー	パン じゃがいも なたね油 小麦粉 ラード さとう でんぶん 大豆油	牛乳 ベーコン たまご ぶた肉 脱脂粉乳	キャベツ たまねぎ にんじん アスパラガス エリンギ ほうれんそう ぶなしめじ とうもろこし	752	30.5
30	水	ごはん	牛乳	具だくさんみそ汁 鶏のから揚げ こんにゃくの炒め煮	米 さといも さとう でんぶん なたね油	牛乳 油揚げ みそ とり肉 ぶた肉	だいこん にんじん たまねぎ こまつな しょうが にんにく さやえんどう	762	31.5

川口市の学校給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、マカダミアナッツ、やまいも、非加熱卵を使用している調味料類(マヨネーズ、タルタルソース、ドレッシング類)は提供しません。

・天候等の影響により、食材の産地や食材料が変更となることがありますのでご了承ください。

・おはしはきれいに洗って毎日必ず忘れずに持参するようお願いします。

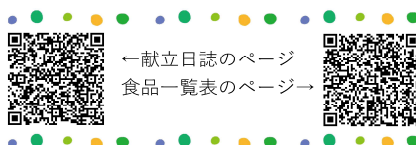
・アレルギー物質など献立表に記載されていない微量の食品については、学校をととして給食センターにご相談ください。

また、使用する個々の食品・使用量に関する「学校給食献立日誌」及びアレルギー物質を含む食品に関する「給食用食品一覧表」をホームページにて公開していますので併せてご確認ください。

次回給食費口座引落日のご案内

対象給食月	口座振替日
4、5月分	6月2日(月)

・口座へのご入金、振替前日までをお願いいたします。
・給食の提供を希望しない場合は、学校を通じて学校給食
休止申請書を提出してください。
詳しくは、学校にお問合せください。



←献立日誌のページ
食品一覧表のページ→



川口市公式LINE
学校給食についての
情報も配信します。
登録はこちらから

