



2025年 4月献立表

【小学校用】

小学校
3・4年

中学校



献立表・給食レシピ・給食の写真をHPやInstagram
にのせています。ぜひ見てくださいね。



ホームページ



Instagram

小学校
3・4年

中学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
8 火	牛乳 ミルクパン カレーポトフ ポテトサラダ	牛乳 ベーコン ウィンナー ハム	ミルクパン ジャが芋 ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ にんじん きゃべつ ブロッコリー コーン きゅうり	605 23.6	749 28.6
9 水	牛乳 ゆかりごはん きつねうどん ツナあえ	牛乳 鶏肉 油揚げ かまぼこ 昆布 かつお節 まぐろ	米 うどん 砂糖	ゆかり しいたけ にんじん ねぎ ほうれん草 きゃべつ しょうが	616 23.1	726 26.8
10 木	牛乳 コッペパン 野菜スープ 手作りミートローフ バター	牛乳 ベーコン 牛肉 豚肉 卵	コッペパン ジャが芋 パン粉 砂糖 バター	たまねぎ にんじん コーン パセリ	606 29.1	736 35.1
11 金						
14 月	牛乳 ごはん 紅白汁 豚肉のしょうがやき	牛乳 鶏肉 豆腐 かまぼこ 昆布 かつお節 豚肉	米 煮込みもち 油 砂糖	ごぼう にんじん しいたけ ねぎ しょうが たまねぎ ピーマン	607 25.7	716 29.3
15 火	牛乳 黒砂糖パン レタスとトマトの卵スープ コロッケ きゃべつのソテー	牛乳 ベーコン ウィンナー 卵 牛肉(コロッケ)	黒砂糖パン 小麦粉(コロッケ) 油	トマト レタス にんじん コーン パセリ きゃべつ	624 21.9	751 25.7
16 水	牛乳 麦ごはん わかめスープ ドライカレー お祝いケーキ(小学校のみ)	牛乳 豆腐 わかめ かまぼこ 豚肉 乳・卵(ケーキ)	米 麦 ごま 油 砂糖 小麦粉(ケーキ)	たまねぎ にんじん えだまめ マッシュルーム にんにく しょうが	684 23.3	719 28.6
17 木	牛乳 コッペパン ミートボールのトマト煮 コールスローサラダ りんごジャム	牛乳 ハム 豚肉・鶏肉(ミートボ ール)	コッペパン ジャが芋 砂糖 りんごジャム	にんにく たまねぎ にんじん ぶなしめじ えだまめ トマト きゅうり きゃべつ コーン	607 26.0	732 31.5
18 金	牛乳 ごはん 八宝菜 いわしのしょうが煮	牛乳 豚肉 イカ えび うずら卵 かまぼこ いわし	米 でんぷん 油 ごま油	しょうが きゃべつ にんじん たまねぎ たけのこ きくらげ	672 30.6	769 33.9
21 月	牛乳 ごはん 豚汁 さばの日出ねぎソースかけ	牛乳 豚肉 豆腐 米みそ 麦みそ 煮干 し さば	米 ジャが芋 砂糖	にんじん ごぼう だいこん こんにゃく 白ねぎ しょうが にんにく ねぎ	659 31.9	778 37.0
22 火	牛乳 チョコチップパン ミネストローネ ジャーマンポテト	牛乳 ベーコン ウィンナー	ミルクパン パスタ チョコチップ ジャが芋 バター	たまねぎ にんじん セロリ きゃべつ トマト パセリ アスパラガス	613 22.2	726 26.4
23 水	牛乳 ごはん 食育の日 わか竹汁 とりニータどん	牛乳 豆腐 わかめ 昆布 かつお節 鶏肉	米 ふ 小麦粉 でんぷん 油 砂糖 ごま油	たけのこ ねぎ にんにく しょうが にら	723 27.8	856 32.2

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
24 木	牛乳 丸パン コーンポタージュスープ てりやきパティ ボイルきゃべつ	牛乳 ベーコン 鶏肉(照焼パティ)	ミルクパン ジャが芋	たまねぎ にんじん パセリ コーン きゃべつ	642 27.3	790 33.1
25 金	牛乳 ごはん うまに 卵やき 納豆みそ	牛乳 鶏肉 厚揚げ 卵 納豆 豚肉 麦みそ	米 油 ジャが芋 砂糖	にんじん こんにゃく ごぼう しいたけ さやいんげん しそ	647 25.7	767 29.9
28 月	牛乳 ごはん ポークカレー フルーツジュレ	牛乳 豚肉	米 ジャが芋 米粉 油 ゼリー	にんにく しょうが たまねぎ にんじん グリンピース もも パイン みかん ナタデココ	675 18.7	798 21.2
30 水	牛乳 わかめごはん もずくスープ チキンなんぼん 手作りタルタルソース	牛乳 わかめ 鶏肉 もずく 豆腐 かまぼこ かつお節 昆布 卵	米 油 小麦粉 ノンエッグマヨネーズ	にんじん えのきたけ ねぎ たまねぎ きゅうり	717 26.6	837 29.1



ご入学・ご進級おめでとうございます



献立担当
河野

新年度が始まりました。今年も新しい教室、新しい先生や友だちと楽しい給食時間をすごして
もらいたいと思います。



学校給食について

給食の栄養や組み合わせ

学校給食には、栄養素や食材の種類などの基準があります。特に家庭で不足しがちなカルシウムなどの栄養素や、豆・芋・海藻などの食材を多くとれるように、献立を考えています。
また、できるだけうす味にするように努めています。

給食で地域を知る（地産地消の取り組み）

できるだけ日出町や大分県産の食材や旬の食材を使うようにしています。給食を通して、日出町や大分県には、たくさんのおいしい食材や郷土料理があることを知ってもらいたいと思います。
毎月19日前後の日を『食育の日』として、日出町の食材を使った献立や郷土料理などを入れるようにしています。

ごはん・パン・牛乳

ごはんは、日出の米を含む近隣の市町村の米を使っています。杵築市にある炊飯センターで炊いています。

パンは、学校給食用の小麦粉（大分県産小麦粉を5%含む）を使い、杵築市の近藤パンで作っています。米粉パンは、すべて大分県産米粉（グルテン入り）です。

牛乳

大分県産です。

給食試食会・給食センター見学のお知らせ

令和7年度の試食会は6月から行います。第1回は6月20日（金）の予定で町民試食会となります。詳しい内容については5月の献立表と5月号の町報、Instagram等でお知らせします。ご参加をお待ちしています。

