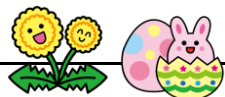


# 4月の給食献立予定表

2026年4月6日  
町田市立鶴川第二小学校



日曜	献立名	お も な 材 料						エネルギーたんぱく質食塩相当量	家庭で補ってほしい食品
		血や肉や骨になる	カや体温になる	からだの調子をよくなる					
8 水	【進級お祝い献立】 牛乳 さくらおこわ 魚の塩こうじ焼き 元気サラダ けんちん汁	あじかつお節 生揚げ	牛乳 こんにゃく	米もち米 砂糖 こんにゃく さつまいも	ごま 米油 ごま油	桜の花塩漬け にんじん	しょうが たまねぎ きゅうり ねぎ だいこん キャベツ コーン ごぼう	579kcal 29.0g 1.9g	乳製品 
9 木	牛乳 えびピラフ チリコンカン ポパイサラダ さくらのパスタスープ	とり肉 えび ぶた肉 金時豆 大豆ミート パーコン	牛乳	米 砂糖 はちみつ さつまいも 桜パスタ	米油	にんじん トマト缶 ほうれんそう	たまねぎ にんにく キャベツ コーン レモン汁 エリンギ えのきたけ	610kcal 23.5g 2.1g	たまご 
10 金	牛乳 ごはん ししゃもの南部焼き からしあえ 新じゃがのそぼろ煮	とり肉 焼き竹輪	牛乳 ししゃも	米 砂糖 でんぷん じゃがいも こんにゃく	米油 ごま ごま油	にんじん こまつな	もやし はくさい しいたけ たまねぎ グリンピース	617kcal 24.7g 2.0g	大豆製品 
13 月	【1年生給食開始】 牛乳 黒砂糖パン とり肉とコーンの揚げ煮 野菜のごまドレ	とり肉	牛乳	黒砂糖パン 米粉 でんぷん じゃがいも 砂糖	米油 ごま	にんじん さやいんげん	しょうが にんにく たまねぎ コーン きゅうり もやし	625kcal 23.7g 2.0g	魚類 
14 火	牛乳 マーボー豆腐丼 きんときまめの甘煮 こまつなとはるさめのナムル	ぶた肉 みそ テンメンジャン 豆腐 金時豆	牛乳	米 麦 砂糖 でんぷん はるさめ	米油 ごま油 ごま	にんじん ら こまつな	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ しいたけ ねぎ もやし	620kcal 25.0g 1.6g	藻類 
15 水	牛乳 チキンカレーライス 手作り福神づけ いちご	とり肉	牛乳	米 じゃがいも 小麦粉 米粉 砂糖	米油 バター	にんじん	しょうが にんにく たまねぎ セロリー グリンピース だいこん きゅうり れんこん いちご	597kcal 19.1g 2.0g	ナッツ類 
16 木	牛乳 たけのこごはん 魚のごまみそ焼き かいそうサラダ すまし汁	とり肉 油揚げ さば みそ 豆腐	牛乳 海藻ミックス	米 砂糖	米油 ごま	にんじん こまつな	生たけのこ きゅうり キャベツ だいこん たまねぎ しめじ えのきたけ ねぎ	597kcal 27.0g 2.2g	小魚 
17 金	牛乳 ソースやきそば 大学芋 ストロベリーヨーグルト	ぶた肉	牛乳 あおのり ヨーグルト	中華めん さつまいも 砂糖 水あめ	米油 ごま	にんじん こまつな	たまねぎ もやし キャベツ いちご レモン汁	580kcal 21.9g 1.9g	きのこ 

日 曜	献 立 名	お も な 材 料						エネルギー たんぱく質 食塩相当量	家庭で 補ってほ しい食品	
		血や肉や骨になる		力や体温になる		からだの調子をよくする				
20月	【食育の日：韓国料理】 牛乳 ビビンバ トックとわかめのたまごスープ 清見オレンジ		ぶた肉 油揚げ とり肉 たまご	牛乳 わかめ	米 砂糖 トック でんぷん	ごま油 ごま	にんじん こまつな	にんにく しょうが ねぎ たけの こ 大豆もやし たまねぎ えのきたけ 清見オレンジ	561kcal 24.8g 2.1g	豆類 
21火	牛乳 ごはん いかのカリント揚げ 野菜の梅ドレ はるさめスープ		いか ぶた肉	牛乳	米 でんぷん 米粉 砂糖 はるさめ	米油 ごま油	にんじん こまつな	もやし きゅうり 梅 しょうが はくさい ねぎ	550kcal 22.9g 2.1g	いも類 
22水	牛乳 きなこトースト 野菜のカレーピクルス 春野菜のシチュー		きな粉 ベーコ ン とり肉	牛乳 生クリーム	食パン 砂糖 米 新じゃがいも 小麦粉	バター 米油	にんじん のらぼう菜 スナップえん どう	きゅうり キャベツ たまねぎ 生たけのこ	591kcal 23.0g 2.2g	ナッツ類 
23木	牛乳 ごはん 魚のみそマヨ焼き じゃがいもの中華あえ さわにわん		ホキ みそ ぶた肉 豆腐 油揚げ	牛乳	米 じゃがいも 砂糖 でんぷん	ごま油 米油 ごま	パセリ にんじん	きゅうり だいこん しいたけ はくさい ねぎ	566kcal 28.9g 2.1g	藻類 
24金	牛乳 ターメリックライス ツナクリームソース 貝だくさんトマトスープ カラマンダリンオレンジ		とり肉 ツナ ぶた肉	牛乳 生クリーム	米 米粉	オリーブ油 米油	にんじん ほうれんそう	にんにく たまねぎ キャベツ えのきたけ しめじ カラマンダリンオレンジ	604kcal 23.7g 1.9g	小魚 
27月	牛乳 菜の花ピラフ スペニッシュオムレツ ハニーサラダ 豆乳スープ		ウィンナー とり肉 たまご 白いんげん豆 ベーコン ぶた 肉 調製豆乳	牛乳	米 じゃがいも はちみつ	米油 オリーブ油	にんじん 菜の花 ピーマン こまつな	たまねぎ コーン にんにく キャベツ きゅうり	606kcal 24.1g 2.3g	ナッツ類 
28火	アップル&キャロットジュース 春野菜のスパゲッティ ABCスープ 鬼まんじゅう風蒸しパン		ベーコン ぶた 肉 調製豆乳		スパゲッティ じゃがいも マカロニ 小麦粉 砂糖 さつまいも	オリーブ油 米油	にんじん アスパラガス 赤パプリカ かぶ(葉)	アップル&キャロットジュース にんにく たまねぎ キャベツ しめじ かぶ	600kcal 20.5g 2.2g	乳製品 
30木	牛乳 わかめごはん ちくわの磯辺揚げ 切干大根のソースいため みそ汁		焼き竹輪 ぶた 肉 生揚げ みそ	牛乳 わかめ あおのり	米 小麦粉 でんぷん 砂糖 じゃがいも	米油	にんじん	切干大根 ねぎ キャベツ たまね ぎ しめじ	614kcal 24.3g 2.5g	小魚 

※メニューにより、食品は重複します。また、天候不順などによる価格の変動や、食材の納入状況により、食品や献立を変更することもあります。

※栄養価は八訂成分表で計算しています。 ※食物アレルギーの観点からも、給食で初めて口にする食材（特に果物や魚介類）がないようにご配慮ください。

★食品はその働きによって、血や肉や骨のもとになる食べ物（赤）、力やエネルギー・体温のもとになる食べ物（黄）、体の調子を整え、病気になりにくい体にする食べ物（緑）の3つに分類することができます。ご家庭の食卓でも、ぜひ参考にしてください。