

令和7年度
4月 中学校給食予定献立表

11日（金）					14日（月）					15日（火）					16日（水）食育の日の献立「イタリア」				
日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー
	ごはん ●精白米	100 g	5			チキンカレー ●精白米	90 g	5			わかめごはん ●精白米	100 g	5			規格パン ●規格パン	1 こ	5	乳 麦
	牛乳	1 本	2	乳		精麦	10 g	5			わかめごはんの素	1.2 g	2			牛乳	1 本	2	乳
	ごぼうのミンチカツ					鶏肉	30 g	1	鶏		牛乳	1 本	2	乳		パリツォーネ(ミートソース)	1 こ	1	麦 豆 鶏
	ごぼうのミンチカツ	1 こ	1	麦 豆 鶏 豚		ぶどう酒	1.5 g				さわらの天ぷら					揚げ油	4 g	6	
	揚げ油	6 g	6			にんにく	0.3 g	4			揚げ油	1 こ	1	麦		ニョッキ入り豆乳クリームシチュー			
	みそ汁					土しょうが	0.3 g	4			春の炊き合わせ	5 g	6			●米粉ニョッキ	30 g	5	
	豆腐	20 g	1	豆		じゃがいも	50 g	5			だいこん	40 g	4			鶏肉	20 g	1	鶏
	うす揚げ	8 g	1	豆		たまねぎ	60 g	4			じゃがいも	30 g	5			じゃがいも	20 g	5	
	じゃがいも	20 g	5			にんじん	20 g	3			たけのこ	30 g	4			たまねぎ	20 g	4	
	たまねぎ	30 g	4			むき枝豆	8 g	4	豆		●板こんにやく	20 g	5			にんじん	20 g	3	
	にんじん	8 g	3			カレールウ(辛口)	5 g	6	麦 豆 り		にんじん	20 g	3			豆乳	40 g	1	豆
	●小松菜	20 g	3			カレールウ(甘口)	12 g	6	麦 豆		平天	20 g	1			コンソメ	2 g		
	みそ	15 g	1	豆		トマトケチャップ	3 g				さやえんどう	5 g	4			塩	0.1 g		
	白みそ	2 g	1	豆		トンカツソース	2 g				本みりん	3 g	3			こしょう	0.04 g		
	だしパック	3 g		鯖		ウスターソース	1 g				砂糖	2 g	5			●米粉	5 g	5	
	切り干し大根のツチ和え					コンソメ	0.1 g				こいくちしょうゆ	5 g		麦 豆		ブロッコリーサラダ			
	ツナ	20 g	1			塩	0.1 g				だし昆布	0.5 g				ブロッコリー	40 g	3	
	切り干し大根	6 g	4			こしょう	0.03 g				だしパック	2 g		鯖		カリフラワー	20 g	4	
	きゅうり	10 g	4			牛乳	1 本	2	乳		ひじきの炒め煮					イタリアンドレッシング	6 g	6	麦 豆 豚
	にんじん	3 g	3			海藻サラダ					生ひじき	20 g	2						
	砂糖	0.8 g	5			わかめ	0.5 g	2			れんこん	15 g	4						
	こいくちしょうゆ	1.8 g		麦 豆		寒天	0.5 g	2			ほぐしささみ	5 g	1	鶏					
						茎わかめ	8 g	2			うす揚げ	3 g	1	豆					
						きゅうり	20 g	4			にんじん	3 g	3						
						にんじん	3 g	3			さやいんげん	3 g	3						
						和風ドレッシング	5 g	6	麦 豆 鶏 豚 り		こめ油	0.2 g	6						
											清酒	1 g							
											本みりん	1 g							
											砂糖	1 g	5						
											こいくちしょうゆ	2 g		麦 豆					
											いちごのクレープ	1 こ	5	豆					
											いちごのクレープ	1 こ	5	豆					
											エネルギー	883		kcal					
											たんぱく質	28.5		g					
											エネルギー	772		kcal					
											たんぱく質	31.7		g					

●は、奈良県内で栽培されたものまたは、奈良県内で製造加工されたものです。 「アレルギー」項目
☆献立は都合により変更になることがあります。
特定義務表示8品目ならびに推奨義務表示20品目をすべて記載してます。
(下図参照)

献立表について
献立ごとに、材料・分量・食品群別・アレルギーについて記載しております。
また、各日のエネルギー量・たんぱく質の量を示しています。
広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルギーの分かる資料を公開しています。
(QRコードより各ページに飛ぶことができます。)

特定義務表示8品目及び推奨表示20品目の略字表記						
エ	えび	蟹	かに	く	くるみ	麦
蕎	そば	卵	卵	乳	乳	ビ
ア	アーモンド	鮑	あわび	イ	いか	ら
オ	オレンジ	カ	カシューナッツ	キ	キウイフルーツ	牛
ゴ	ごま	鮭	さけ	鯖	さば	豆
鶏	鶏肉	バ	バナナ	豚	豚肉	マ
桃	もも	芋	やまいも	リ	りんご	ゼ
						セラチン

広陵町イメージキャラクター
かぐやちゃん



広陵町
教育委員会HP

香芝市イメージキャラクター
カッシー



香芝市
教育委員会HP

4月 平均栄養量

1群の食品	2群の食品	3群の食品	4群の食品	5群の食品	6群の食品
肉・魚・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂
豆・豆製品	小魚・海藻		果物	いも・砂糖	

4月 平均栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g
785	28.9	23.9	376	100	3.6	260	0.65	0.56	31	7.1

給食センターの献立を紹介しています。
調理動画も公開してますのでご覧ください。
注) いいネットならアカウントでログインした端末でしか見られません。
<https://sites.google.com/e-net.nara.jp/smile>



Googleホーム QRコード
中学校給食センタースマイル