



4月の献立表



令和8年4月
江戸川区立船堀第二小学校

曜日	月	火	水	木	金
献立	<p>ご入学・ご進級おめでとうございます。 船二小の門をはじめてくぐったみなさん、進級されたみなさん、おめでとうございます。 今年度も給食室一同、ひと手間かけ、愛情こめ船二小の子供たちに、安全でおいしい給食を作ります。 ご家庭でもぜひ、給食の話題を取りあげて食べることへの大切さ等をお話ください。</p>		<p>8日(2~6年生給食スタート) 579Kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・花畑のちらし寿司・牛乳 ・ししゃものりゴマ揚げ ・ひじきの煮物・小松菜のすまし汁 ・清美オレンジ 	<p>9日1年生ならし給食はじめ600kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん カルちゃんふりかけ ・牛乳・魚のさざれ焼き ・とん汁 ・デコボン 	<p>10日から日1年生ならし給食664kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャロットライスのホワイトソースかけ ・牛乳 ・小松菜サラダ ・フルーツポンチ
	食赤黄品緑		<p>牛乳 たまご あなご 油揚げ たら(でんぷ) ししゃも 青のり ひじき 大豆 糸こんにふ とり肉 とうふ なると</p> <p>米 三温糖 油 ごま 小麦粉</p> <p>にんじん しいたけ かんぴょう きゅうり 菜花 ねぎ えのき 小松菜 清美オレンジ</p>	<p>牛乳 ちりめんじゃこ 塩昆布 おかか ます ぶた肉 みそ</p> <p>米 むぎ ごま さとう 油 マヨネーズ(卵無) パン粉 ごま こんにやく じゃが芋</p> <p>にんじん 小松菜 もやし ごぼう 大根 ねぎ デコボン</p>	<p>牛乳 ベーコン とり肉 豆乳 粉チーズ ツナ</p> <p>米 むぎ オリーブ油 マーガリン 小麦粉 三温糖 ごま グラニュー糖</p> <p>にんじん 玉ねぎ マッシュルーム えのき しめじ 小松菜 キャベツ もやし レモン みかん パイン 白桃 りんご いちご</p>
献立	<p>13日1年生ならし給食628kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メープルトースト・牛乳 ・鮭と豆のクリーム煮 ・おかかごまサラダ ・りんご 	<p>14日1年生ならし給食終わり556kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜うどん・牛乳 ・とり肉のみそマヨ焼き ・野菜としめじの炒め物 ・肉豆腐・清見オレンジ 	<p>15日1年生完全給食始め634kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・星のカレーライス ・牛乳 ・カリカリポテトサラダ ・フルーツヨーグルト 	<p>16日 669kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・二色そばろ丼 ・牛乳・魚のフライ ・ごまごぼう ・具だくさん汁 	<p>17日 632Kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菜の花色のごはん・牛乳 ・ぶりのてり焼き ・変わりきんぴら ・とん汁・清見オレンジ
食赤黄品緑	<p>牛乳 ベーコン 大豆 サゲ 豆乳 生クリーム 粉チーズ ハム わかめ おかか</p> <p>パン マーガリン メープルシロップ 油 じゃが芋 バター 米粉 三温糖 ごま</p> <p>セロリ 玉ねぎ にんじん コーン 小松菜 えのき 大根 きゅうり キャベツ りんご</p>	<p>牛乳 糸昆布 ちくわ ぶた肉 油揚げ とり肉 みそ 焼き豆腐</p> <p>うどん マヨネーズ(卵無) ごま油 こんにやく さとう</p> <p>にんじん えのき ねぎ 小松菜 葉ねぎ キャベツ もやし しめじ コーン たけのこ しいたけ 白菜 さやいんげん 清見オレンジ</p>	<p>牛乳 ぶた肉 大豆 ヨーグルト</p> <p>米 むぎ 油 小麦粉 マーガリン じゃが芋 さとう ごま</p> <p>しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん コーン しめじ グリンピース キャベツ きゅうり もやし もも みかん パイン バナナ 干しぶドウ</p>	<p>牛乳 とり肉 たまご たら ちりめんじゃこ 煮干し粉 ちくわ みそ わかめ</p> <p>米 むぎ ごま油 ごま 三温糖 小麦粉 パン粉 じゃが芋</p> <p>しょうが 小松菜 ごぼう さやいんげん にんじん 大根 葉ねぎ</p>	<p>牛乳 塩こんにふ たまご ぶり さつま揚げ ぶた肉 とうふ みそ</p> <p>米 むぎ ごま 油 三温糖 じゃが芋 こんにやく</p> <p>小松菜 しょうが 葉ねぎ ごぼう にんじん グリンピース 大根 ねぎ 清見オレンジ</p>
献立	<p>20日 611kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん 手作りふりかけ・牛乳 ・五目卵焼き・肉じゃが煮 ・キャベツえのきのみそ汁 ・なつみ(みかんの仲間) 	<p>21日 623kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チャーハン・牛乳 ・えびといかのチリソース ・中華コーンスープ ・バナナ 	<p>22日 614kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フィッシュバーガー(さけ)・牛乳 ・野菜のスープ煮(カレー風味) ・フレンチサラダ ・リンゴ 	<p>23日 671kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お日様色のスパゲティー ・牛乳 ・りっちゃんのサラダ ・カステラ 	<p>24日 619kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ツナコーントースト・牛乳 ・きゃべつのクリーム煮 ・小松菜と揚げ大豆のサラダ ・バナナ
食赤黄品緑	<p>牛乳 ちりめんじゃこ 塩こんにふ おかか とり肉 とうふ たまご ぶた肉 煮干し粉 とうふ 油揚げ わかめ みそ</p> <p>米 むぎ ごま 油 三温糖 じゃが芋 こんにやく</p> <p>にんじん しめじ しいたけ 三つ葉 玉ねぎ グリンピース キャベツ えのき ねぎ なつみ</p>	<p>牛乳 たまご 焼きぶた いか えび 高野豆腐 とり肉 とうふ</p> <p>米 むぎ ごま油 さとう でんぷん じゃが芋</p> <p>しょうが しいたけ にんじん ねぎ グリンピース にんにく 玉ねぎ たけのこ コーン 小松菜 バター</p>	<p>牛乳 さけ ベーコン ウインナー</p> <p>パン 油 小麦粉 パン粉 じゃが芋 三温糖</p> <p>キャベツ にんにく セロリ 玉ねぎ にんじん かぶ ブロッコリー きゅうり みかん りんご</p>	<p>牛乳 とり肉 大豆 粉チーズ 生クリーム ハム 塩昆布 おかか たまご</p> <p>スパゲティー オリーブ油 三温糖 コーンスターチ さとう はちみつ 中ざら糖 ホットケーキミックス</p> <p>小松菜 にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん マッシュルーム トマト グリンピース きゅうり キャベツ コーン</p>	<p>牛乳 ツナ チーズ ベーコン とり肉 えび 粉チーズ 豆乳 大豆</p> <p>パン マヨネーズ(卵無) 油 じゃが芋 バター 米粉 でんぷん 三温糖</p> <p>玉ねぎ パセリ コーン にんじん マッシュルーム キャベツ 小松菜 もやし バナナ</p>
献立	<p>27日 553kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たけのごはん・牛乳 ・ししゃもステーキ揚げ ・肉じゃが煮・かきたま汁 ・清美オレンジ 	<p>28日 657kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包まないけど稲荷寿司 ・牛乳・厚揚げのみそ田楽 ・ツナと大根のサラダ ・あんかけ汁 	<p>29日 昭和の日</p>	<p>30日 604kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ごま塩・牛乳 ・おから入りコロッケ ・ゆでキャベツ ・玉ねぎとじゃが芋のみそ汁・りんご 	<p>なお、8日に2~6年生の給食が始まり、1年生はその日、本物の食器やワゴンを使って、練習をします。1年生の給食スタートは、9日からです。 また、配膳に慣れるまで、1年生は2枚食器(あえ物等副菜が1品少ない)となりますので、ご了承ください。そして、ご家庭で、足りない分を補ってください。よろしくお祈りします。</p>
食赤黄品緑	<p>牛乳 油揚げ ししゃも ぶた肉 ちくわ たまご とうふ わかめ</p> <p>米 もち米 ごま 小麦粉 油 じゃが芋 三温糖 でんぷん</p> <p>しいたけ にんじん たけのこ さやえんどう 玉ねぎ えのき 三つ葉 清美オレンジ</p>	<p>牛乳 油揚げ 生揚げ とり肉 ツナ とうふ</p> <p>米 ごま 三温糖 でんぷん じゃが芋</p> <p>かんぴょう にんにく にんじん しいたけ ねぎ コーン きゅうり 大根 玉ねぎ もやし 白菜</p>	<p>牛乳 とり肉 おから 豆乳 煮干し粉 みそ なると 油揚げ</p> <p>米 むぎ ごま じゃが芋 マヨネーズ(卵無) 小麦粉 パン粉 油</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ 小松菜 りんご</p>		