

学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和7年度4月分(4/10~4/30) 姫路市教育委員会

4月10日(木)			4月11日(金)			4月14日(月)			4月15日(火)			4月16日(水)		
献立	－入学おめでとう献立－ ハヤシライス 牛乳 ポテトささみカツ キャベツの甘酢炒め いちごとみかんのゼリー		パン 牛乳 コンソメスープ スティックハンバーグのソース焼き はるさめサラダ		ご飯 牛乳 豚汁 さばの竜田揚げ ひじきとコーンの炒め煮		ご飯 牛乳 わかめスープ キムチ炒め きんぴらごぼう		パン 牛乳 フェジョアード 鶏肉のバジル焼き キャベツとハムのサラダ					
	☐ ご飯 ☐ 豚肉 ワイン風調味料 <input type="triangle-up"/> にんにく <input type="triangle-up"/> たまねぎ ☐ じゃがいも <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> エリンギ <input type="triangle-up"/> グリンピース ☐ サラダ油 <input type="triangle-up"/> トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース ☐ 砂糖 こいくちしょうゆ チキンスープ ☐ 米粉 塩 こしょう ☐ 牛乳		☐ パン ☐ 牛乳 ☐ ベーコン <input type="triangle-up"/> たまねぎ ☐ じゃがいも <input type="triangle-up"/> エリンギ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> セロリ <input type="triangle-up"/> パセリ チキンスープ 塩 こしょう ☐ スティックドック トマトケチャップ とんかつソース ウスターソース ☐ 砂糖 みりん ☐ でんぶん ☐ はるさめ <input type="triangle-up"/> キャベツ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> きゅうり ☐ サラダドレッシング うすくちしょうゆ 塩 こしょう 米酢 ごま		☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ 豚肉 ☐ 油揚げ ☐ 豆腐 <input type="triangle-up"/> だいごん <input type="triangle-up"/> ごぼう <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> こんにゃく <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ ☐ みそ 煮干し(だし) ☐ さば <input type="triangle-up"/> しょうが こいくちしょうゆ 清酒 ☐ でんぶん ☐ 油 ☐ ひじき <input type="triangle-up"/> とうもろこし <input type="triangle-up"/> にんじん ☐ ベーコン ☐ 砂糖 こいくちしょうゆ ☐ サラダ油		☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ 豆腐 ☐ 鶏肉 <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> わかめ ☐ たまねぎ <input type="triangle-up"/> えのきたけ <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 ☐ 豚肉 塩 こしょう 清酒 ☐ サラダ油 <input type="triangle-up"/> はくさいキムチ <input type="triangle-up"/> もやし <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> にら こいくちしょうゆ みりん ごま油 <input type="triangle-up"/> ごぼう <input type="triangle-up"/> 米酢 <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> 平天 <input type="triangle-up"/> こんにゃく ☐ ごま うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ☐ 砂糖 みりん ☐ サラダ油		☐ パン ☐ 牛乳 ☐ 白いんげん豆 <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> にんじん ☐ ポークフランク ☐ じゃがいも <input type="triangle-up"/> パセリ <input type="triangle-up"/> サラダ油 チキンスープ ウスターソース トマトケチャップ ☐ 砂糖 ワイン風調味料 塩 こしょう ☐ 鶏肉 ワイン風調味料 <input type="triangle-up"/> バジルペースト ☐ オリーブ油 塩 こしょう 黒こしょう ☐ チキンハム <input type="triangle-up"/> キャベツ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> 米酢 ☐ 砂糖 ☐ サラダ油 塩 こしょう					
献立														
材料														
料														

4月17日(木)			4月18日(金)			4月21日(月)			4月22日(火)			4月23日(水)		
献立	ご飯 牛乳 大根としょうがのスープ にらじゃが こまつنانテー		－食育の日－ ご飯 牛乳 ばち汁 さわらのゆすみそだれ うの花炒り		ご飯 牛乳 野菜のうま煮 じゃこ豆 チンゲンサイのソテー		ご飯 牛乳 にらたまスープ 揚げギョウザ チャプチェ		パン 牛乳 コーンスープ かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ					
	☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ 鶏肉 <input type="triangle-up"/> だいごん <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> チンゲンサイ <input type="triangle-up"/> しょうが ☐ サラダ油 こしょう ナンブラー うすくちしょうゆ チキンスープ ☐ じゃがいも ☐ 油 ☐ 豚肉 <input type="triangle-up"/> にら ☐ サラダ油 こいくちしょうゆ ☐ 砂糖 みりん ☐ でんぶん <input type="triangle-up"/> こまつな <input type="triangle-up"/> キャベツ ☐ まぐろ油漬け <input type="triangle-up"/> にんじん 塩 こしょう ☐ サラダ油		☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ そうめんばち ☐ 油揚げ <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> しいたけ <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ うすくちしょうゆ 昆布(だし) 削り節(だし) ☐ さわら 清酒 塩 ☐ でんぶん ☐ 油 ☐ 白みそ うすくちしょうゆ ☐ 砂糖 みりん <input type="triangle-up"/> ゆず果汁 ☐ うの花 ☐ ささみ油漬け <input type="triangle-up"/> たまねぎ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> こんにゃく <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ <input type="triangle-up"/> しいたけ <input type="triangle-up"/> ごま油 ☐ 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節(だし)		☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ 鶏肉 ☐ がんもどき <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> たまねぎ ☐ じゃがいも <input type="triangle-up"/> しょうが こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん ☐ 砂糖 ☐ 大豆 ☐ かえりちりめん ☐ 砂糖 こいくちしょうゆ みりん ☐ ごま ☐ 豚肉 <input type="triangle-up"/> チンゲンサイ <input type="triangle-up"/> もやし <input type="triangle-up"/> とうもろこし うすくちしょうゆ 塩 こしょう ☐ サラダ油		☐ ご飯 ☐ 牛乳 ☐ 豚肉 ☐ 鶏卵 ☐ 豆腐 <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> にら <input type="triangle-up"/> たまねぎ チキンスープ うすくちしょうゆ でんぶん 塩 こしょう ごま油 <input type="triangle-up"/> ギョウザ ☐ 油 ☐ 牛肉 <input type="triangle-up"/> しょうが <input type="triangle-up"/> にんにく ☐ はるさめ <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> 葉ねぎ <input type="triangle-up"/> たけのこ <input type="triangle-up"/> しいたけ ☐ サラダ油 ☐ ごま うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ☐ 砂糖 塩 こしょう ごま油		☐ パン ☐ 牛乳 <input type="triangle-up"/> コーンクリーム <input type="triangle-up"/> とうもろこし ☐ 鶏肉 <input type="triangle-up"/> たまねぎ ☐ じゃがいも <input type="triangle-up"/> にんじん <input type="triangle-up"/> パセリ ☐ バター ☐ 牛乳 ☐ 米粉 チキンスープ 塩 こしょう <input type="triangle-up"/> かぼちゃコロッケ ☐ 油 ☐ チキンハム <input type="triangle-up"/> ごぼう <input type="triangle-up"/> にんじん ☐ ごま 米酢 ☐ 砂糖 ☐ サラダドレッシング ☐ 白みそ うすくちしょうゆ 塩					
献立														
材料														
料														

○赤の食品…体をつくるもの（たんぱくしつ・むきしつ） □黄の食品…なつや力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう） △緑の食品…体の調子をととのえるもの（ビタミン）

特定原材料表示 卵:  乳製品:  小麦:  えび:  かにか:  そば:  落花生:
(ピーナッツ)  くるみ: 

学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和7年度4月分(4/10~4/30) 姫路市教育委員会

4月24日(木)				4月25日(金)				4月28日(月)				4月30日(水)				4月平均 栄養量 (中学校)			
献立																			
ご飯 牛乳 きつねうどん あじの香味焼き はりはり漬け				パン 牛乳 カイン・ザウ ドライカレー ポテトサラダ				ご飯 牛乳 みそ汁 肉だんごのしぐれ煮 ごぼうの炒め物				パン 牛乳 豆乳シチュー 揚げ鶏のプロバンス風 キャベツとじゃこのソテー				エネルギー		756kcal	
□ ご飯				□ パン				□ ご飯				□ パン							
○ 牛乳				○ 牛乳				○ 牛乳				○ 牛乳						たんぱく質	28.9g
□ うどん				○ 豚肉				○ 豆腐				○ ベーコン						脂質	29.5%
○ わかめ				□ サラダ油				○ 油揚げ				○ サラダ油							
△ キャベツ				△ もやし				○ わかめ				○ 大豆							
△ にんじん				△ たまねぎ				□ じゃがいも				○ 青大豆							
△ 葉ねぎ				△ たまねぎ				□ たまねぎ				○ 白いんげん豆						カルシウム	328mg
△ 油揚げ				△ チンゲンサイ				△ にんじん				○ 金時豆							
○ 砂糖				△ チキンスープ				△ 葉ねぎ				△ じゃがいも						鉄	2.7mg
□ うすくちしょうゆ				□ ナンプラー				○ みそ				△ たまねぎ							
こいくちしょうゆ				□ 砂糖				○ 煮干し(だし)				△ エリンギ						ビタミン	275μgRAE
削り節(だし)				□ 塩				○ 鶏つくね				△ コーンクリーム							
				こしょう				○ でんぶ				△ パセリ							
								□ 油				○ 米粉							
○ あじ				○ 鶏肉				△ たまねぎ				○ 豆乳						A	0.47mg
△ 清酒				△ たまねぎ				△ ビーマン				○ チキンスープ							
△ 葉ねぎ				○ しょうが				△ パプリカ				塩							
うすくちしょうゆ				△ にんにく				□ 砂糖				○ 鶏肉							
こいくちしょうゆ				△ ワイン風調味料				△ しょうが				塩						B1	0.54mg
みりん				△ カレー粉				○ こいくちしょうゆ				○ しょうゆ							
□ でんぶ				△ トマトケチャップ				△ しょうが				○ でんぶ							
				△ ウスターソース				△ しょうが				○ しょうゆ							
△ 切り干し大根				□ 砂糖				○ 豚肉				□ 油						B2	30mg
△ きゅうり				□ でんぶ				△ ごぼう				△ たまねぎ							
△ にんじん				□ サラダ油				△ にんじん				△ にんにく							
塩				塩				△ はるさめ				△ サラダ油							
うすくちしょうゆ				こしょう				△ しょうが				△ トマト						C	3.1g
□ 砂糖				□ じゃがいも				△ みりん				△ トマトピューレ							
□ 米酢				△ きゅうり				○ うすくちしょうゆ				△ パプリカペースト							
□ ごま				△ にんじん				こいくちしょうゆ				□ 砂糖							
				△ とうもろこし				□ 砂糖				△ キャベツ						食塩相当量	7.9g
				△ サラダドレッシング				□ ごま				△ ごま							
				こしょう				□ サラダ油				○ にんじん							
								こしょう				△ ちりめんじゃこ							
								□ 塩				□ うすくちしょうゆ						マグネシウム	101mg
								□ サラダ油				□ 米酢							
								こしょう				□ サラダ油							
												△ ごま油							

ご入学、ご進級 おめでとうございます。



★姫路市南部エリア12中学校・義務教育学校後期課程の学校給食は、南部学校給食センターで調理し、配送車で学校へ届ける「共同調理場(給食センター)方式」により実施します。

★おかず類は給食センターで調理し、学校へ届けます。

★ご飯・パン・牛乳は、それぞれ業者から直接学校に届けられます。

★ご飯の日は、月・火・木の週3回です。
パンの日は、水・金の週2回です。
ただし、行事食や食育の日などはご飯になります。

★毎月19日は『食育の日』で、郷土料理などの和食や地場産物を使うなど、食に関する視点をふまえた献立をとり入れます。
(19日に給食がない月は、その前の給食実施日になります)

★子ども達に伝えていきたい伝統的な「行事食」などをとり入れています。

★よくかんで食べることの意識づけのために、月1回  のマークをつけ「カミカミ献立」を実施します。

★おはなしにちなんだ献立には  のマークをつけ「おはなし献立」を実施します。

★食物アレルギーに対応して除去食を実施しています。除去食対応を行う献立は、献立名を白抜きで表示しています。
そば・落花生(ピーナッツ)は使用しません。(そばは、同一工場、製造ライン使用による加工食品も使用しません)
また、卵を原料としたマヨネーズは使用しません。

★給食に関するご意見や感想などありましたら、給食センターへご連絡ください。

**南部学校給食センター TEL.079-230-1866
FAX.079-236-4788**

特定原材料表示について

使用材料に表示義務のある下記の8品目のアレルギーを含むものを材料名の右にイラストで表示しています。

その他の推奨品目については、各学校に配付している『食品のアレルギー表示一覧』で確認できます。加工食品等については、複数のアレルギーを含むものもあります。注意してご覧ください。

卵：

乳製品：

小麦：

えび：

かに：

そば：

落花生：

くるみ：

(ピーナッツ)

学校給食費について

令和7年度の給食費は、市が6月から徴収します。
納期は各月末となります。
6月中旬以降に納付額決定通知書を送付します。

学校給食献立表について

令和7年5月より、紙での配布はなくなります。
スクリーンにより配信します。
なお、姫路市ホームページにも掲載しております。