

令和7年度 4月 食品群別献立表

愛知県立岡崎高等学校

日 曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実
9 水	牛乳		牛乳				
	チキンカレー	チキン		にんじん	玉ねぎ	ご飯 じゃがいも	油 カレールウ
	コンソメスープ	チキン ミックスビーンズ			コーン		
10 木	牛乳		牛乳				
	ご飯					ご飯	
	チキンのしょうが炒め	チキン		にんじん こまつな	玉ねぎ キャベツ しょうが	さとう	油
11 金	牛乳 ご飯		牛乳			ご飯	
	★いわしのうめ煮	いわしのうめ煮					
	五目きんぴら	チキン		ピーマン にんじん	玉ねぎ ごぼう こんにゃく えだ豆	さとう	油
14 月	牛乳		牛乳				
	ご飯					ご飯	
	マーボー豆腐	チキン とうふ みそ		にんじん	玉ねぎ キャベツ	さとう でんぶん	油
15 火	牛乳		牛乳				
	豚丼	ポーク		にんじん ほうれん草	玉ねぎ キャベツ	ご飯 さとう でんぶん	油
	若竹のみそ汁	とうふ みそ	わかめ		たけのこ		
16 水	牛乳		牛乳				
	ご飯					ご飯	
	鶏肉とうずらの五目煮	チキン うずら卵 厚あげ		こまつな	玉ねぎ キャベツ	でんぶん	油
17 木	牛乳		牛乳				
	ご飯					ご飯	
	タッカルビ	チキン みそ		にんじん	キャベツ 玉ねぎ もやし	さとう	油
18 金	牛乳		牛乳				
	肉みそうどん	チキン みそ		にんじん こまつな	玉ねぎ	白玉うどん さとう でんぶん	油
	厚あげのさっぱり炒め	チキン 厚あげ			えだ豆 大根 キャベツ	さとう	油
21 月	牛乳		牛乳				
	バターピラフ	チキン		にんじん ピーマン	玉ねぎ エリンギ コーン	ご飯	油 バター
	ひき肉のベジスープ	チキン ミックスビーンズ			キャベツ		
22 火	牛乳 ご飯		牛乳			ご飯	
	チキンとブロッコリーの炒め煮	チキン		ブロッコリー にんじん	こんにゃく 玉ねぎ	さとう でんぶん	油
	★レバー入りつくね	レバー入りつくね(チキン)					
23 水	牛乳 ミルクロール		牛乳			ミルクロール	
	★クリームコロッケ	クリームコロッケ(チキン)	(わかめ)				油
	キャベツソテー				キャベツ		油
24 木	牛乳		牛乳				
	ご飯					ご飯	
	鶏肉の和風甘酢炒め	チキン		にんじん こまつな	キャベツ もやし 玉ねぎ		油 甘酢あんかけ
25 金	牛乳 ご飯		牛乳			ご飯	
	新じゃがのソテー	チキン		にんじん こまつな	玉ねぎ	じゃがいも	油
	コーンサラダ	ツナ			キャベツ コーン		白フレンチドレッシング
28 月	牛乳		牛乳				
	春キャベツのピリ辛炒め	チキン みそ		ピーマン にんじん	キャベツ 玉ねぎ	さとう	油
	★焼きぎょうざ	ぎょうざ(ポーク)					
30 水	牛乳 ご飯		牛乳			ご飯	
	★たらの銀紙巻き	たらの銀紙巻き					
	鶏じゃが	チキン		にんじん	玉ねぎ えだ豆	じゃがいも さとう	油
みそ汁	とうふ みそ		青ねぎ	キャベツ			

- 都合により献立を変更する場合があります。
- 各料理の調味料やだし等については記載されていません。
- 献立名にある★は加工品を表しています。