

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月8日 (水)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g] 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
[アジフライ] 小:アジ開きフライ 40g(大冷) 中:アジ開きフライ 50g(大冷) 大豆白絞油	1.00 個 1.00 個 4.00 g
[海そうマヨサラダ] キャベツ にんじん きゅうり ライトツナ水煮フレーク 湯戻し海藻サラダ100g かつお節・細切(ニシムラ) QPソニック マヨネーズ(卵不使用) 穀物酢	20.00 g 5.00 g 12.00 g 8.00 g 0.50 g 0.50 g 7.00 g 1.30 g
[さつまいものみそ汁] 玉葱 にんじん えのきだけ さつまいも ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	15.00 g 8.00 g 8.00 g 20.00 g 1.20 g 1.20 g 6.50 g 2.00 g

2026年4月9日 (木)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[バジルチキン] 小:鶏肉モモ切身50g 中:鶏肉モモ切身60g バジル(粉) 兵庫県産バジルペースト 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g 料理酒 1.8L おろし生にんにく1kgJFDA	1.00 個 1.00 個 0.10 g 1.00 g 0.20 g 0.02 g 1.00 g 0.20 g
[ひじきのマリネ] 芽ひじき1kg韓国産 キャベツ きゅうり にんじん 国産カラーピーマン(ミックス) スクール系かまぼこ(ほぐし) おきえだまめ500g 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g うすくちしょうゆ 穀物酢 サラダ油 1.5kg	1.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 g 7.00 g 8.00 g 0.20 g 0.02 g 0.30 g 2.00 g 0.50 g
[豆乳キャロットポタージュ] カットベーコンIQF500g 料理酒 1.8L 玉葱 サラダ油 1.5kg にんじん 国産マッシュルーム(スライス) ミクパ-スト(人参)2kg SB パセリ(乾) 理研 コンソメS 500g 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g ファンデルゲン米粉約100gCa 豆乳	10.00 g 0.50 g 30.00 g 0.30 g 15.00 g 8.00 g 10.00 g 0.04 g 0.50 g 0.20 g 0.02 g 6.00 g 20.00 g

2026年4月10日 (金)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[そばろ丼の具] 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500 おろし生しょうが1kgJFDA 料理酒 1.8L サラダ油 1.5kg しほり豆腐 にんじん グリーンピース 本みりん 1.8L 三温糖 こいくちしょうゆ ごま油 1.65kg	40.00 g 0.20 g 0.50 g 0.50 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 0.70 g 0.70 g 3.20 g 0.30 g
[ほうれん草のごま和え] キャベツ ほうれん草 にんじん すりごま(白) こいくちしょうゆ	25.00 g 20.00 g 8.00 g 2.00 g 1.70 g
[いももち汁] 国産SPF豚モモスライスIQF 料理酒 1.8L サラダ油 1.5kg だいごん ぶなしめじ ひとくちいももち(グリーン) きざみ揚げ(ニシムラ) ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	10.00 g 0.50 g 0.50 g 20.00 g 8.00 g 25.00 g 3.00 g 1.30 g 1.30 g 6.00 g 2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月13日 (月)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[豚肉のしょうが炒め] 国産SPF豚モモスライスIQF	45.00 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
玉葱	20.00 g
キャベツ	35.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	1.00 g
こいくちしょうゆ	4.00 g
本みりん 1.8L	1.60 g
三温糖	0.70 g
馬鈴しょ濃粉1kg	1.00 g
[りっちゃん元気サラダ] キャベツ	20.00 g
きゅうり	10.00 g
チキンハム(短冊)500g	8.00 g
スーパーズイートコーン	5.00 g
にんじん	8.00 g
らくらく昆布	0.25 g
かつお節・細切(ニシム)	0.40 g
三温糖	1.00 g
穀物酢	2.50 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
サラダ油 1.5kg	0.80 g
[和風ミネストローネ] 玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
じゃがいも	10.00 g
冷凍ミニ絹厚揚げ	15.00 g
出雲のおいしいちくわ5mm	8.00 g
冷凍カットトマト	15.00 g
トマトチャップデリカー3kg	10.00 g
トマトピュール(食塩無添加3k	10.00 g
グラスメイド(粉チーズ)500g	1.00 g
食塩 1kg	0.10 g
田舎みそ(麦赤)1kg	4.00 g

2026年4月14日 (火)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[サウラのレモンソース] 小:さわら切身50g	1.00 切
中:さわら切身60g	1.00 切
食塩 1kg	0.10 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
料理酒1.8L	2.00 g
馬鈴薯でんぷん1kg	8.00 g
大豆白絞油	5.00 g
三温糖	2.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
シリアルレモン100(720ml)ニシム	2.00 g
SBパセリ(乾)	0.05 g
馬鈴薯でんぷん1kg	0.20 g
水	2.00 g
[ごぼうサラダ] ごぼう	18.00 g
キャベツ	10.00 g
にんじん	8.00 g
きゅうり	8.00 g
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
かき練りごま550g	0.70 g
こいくちしょうゆ	1.30 g
三温糖	0.50 g
穀物酢	1.00 g
ごま油 1.65kg	0.30 g
[青菜とコーンのスープ] 玉葱	20.00 g
にんじん	8.00 g
スーパーズイートコーン	8.00 g
小松菜	12.00 g
ぼくしきさきみ水煮(塩分対)	8.00 g
理研コンソメS 500g	1.00 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g

2026年4月15日 (水)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[サケの若草焼き] 小:秋鮭(ピンク)切身 50g	1.00 個
中:秋鮭(ピンク)切身 60g	1.00 個
食塩 1kg	0.05 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
料理酒1.8L	1.00 g
QPソニック マヨネーズ(卵不使用)	8.00 g
グリーンピースペースト	4.00 g
本みりん 1.8L	1.00 g
米パウダー	1.20 g
SBパセリ(乾)	0.02 g
[じゃがいものそぼろ煮] 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	12.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.30 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.30 g
玉葱	12.00 g
にんじん	8.00 g
じゃがいも	25.00 g
むきえだまめ500g	6.00 g
こいくちしょうゆ	1.40 g
うすくちしょうゆ	0.50 g
三温糖	0.25 g
本みりん 1.8L	0.50 g
馬鈴薯でんぷん1kg	0.50 g
水	13.00 g
[厚揚げのごまみそ汁] 玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
厚揚げ(サイコロ)	20.00 g
えのきたけ	8.00 g
カットわかめセレクト	0.30 g
ねぎ	1.20 g
煮干しだし	1.20 g
すりごま(白)	1.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	6.50 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月16日 (木)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[鶏のからあげ] 小:鶏むね切身50g 中:鶏むね切身60g こいくちしょうゆ 料理酒1.8L おろし生にんにく1kgJFDA おろし生しょうが1kgJFDA ごま油 馬鈴薯でんぷん1kg 大豆白絞油	1.00 個 1.00 個 3.00 g 3.00 g 0.25 g 0.25 g 1.00 g 7.00 g 5.00 g
[春雨の酢の物] はるさめ(ケミン)1kg キャベツ きゅうり にんじん カネイチ国産きくらげスラ ちりめん いりごま(白)1kg 穀物酢 うすくちしょうゆ 食塩1kg 三温糖	4.00 g 20.00 g 12.00 g 5.00 g 0.40 g 2.00 g 1.00 g 2.20 g 1.00 g 0.15 g 0.80 g
[おふのみそ汁] 玉葱 にんじん えのきたけ 木綿豆腐 おわら麩 ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	20.00 g 7.00 g 7.00 g 15.00 g 1.00 g 1.20 g 1.20 g 6.50 g 2.00 g

2026年4月17日 (金)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ピタパン] 小:ピタパン 約60g 中:ピタパン 約80g	1.00 個 1.00 個
[ツナマヨサラダ] ライトツナ水煮ブレーク キャベツ ニチレイブロッコリー(エ) にんじん スーパースイートコーン クッキングアモント(スライス) QPパンエックマヨネーズ(卵不使用)	10.00 g 20.00 g 15.00 g 7.00 g 6.00 g 3.00 g 7.00 g
[美生柑] 美生柑	0.25 個
[ナポリタン] ハコスパゲティ(リユ-ハ)1.6mm 学給用スティックベーコン 500g サラダ油 1.5kg 赤ワイン 1.8L 玉葱 にんじん ぶなしめじ 青ピーマン トマトチップ(デリカ)3kg ウスターソース 1.8L こいくちしょうゆ	27.00 g 15.00 g 0.50 g 0.50 g 30.00 g 10.00 g 8.00 g 5.00 g 22.00 g 1.00 g 0.80 g

2026年4月20日 (月)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[鶏肉のゆずソースかけ] 小:鶏むね切身50g 中:鶏むね切身60g 三温糖 料理酒1.8L 馬鈴薯でんぷん1kg 大豆白絞油 こいくちしょうゆ 三温糖 穀物酢 ゆず果汁600mL	1.00 個 1.00 個 1.00 g 2.00 g 7.00 g 5.00 g 3.00 g 2.00 g 1.70 g 0.60 g
[切干大根の中華炒め] カットベーコンIQF500g 乾し椎茸(美都産) 切干大根(益田産) 玉葱 にんじん 小松菜 中華スープ(理研) 本みりん 1.8L こいくちしょうゆ ごま油 1.65kg	8.00 g 0.50 g 4.50 g 15.00 g 8.00 g 12.00 g 0.40 g 1.00 g 0.70 g 0.20 g
[玉ねぎのみそ汁] 玉葱 にんじん 木綿豆腐 きざみ揚げ(ニシムラ) ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	25.00 g 7.00 g 15.00 g 3.00 g 1.20 g 1.20 g 6.50 g 2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月21日 (火)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g] 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
[ハンバーグ] 小:国産鶏のハンバーグ(減塩)40g 中:国産鶏のハンバーグ(減塩)50g	1.00 個 1.00 個
[お祝いフルーツゼリー] ベストカクテルゼリー1kg ナタデココ(ニシム) デザートフルーツみかんSP(天狗) フルーツパック(黄桃)1kg フルーツパック(パイナップル)1kg バナナ	25.00 g 15.00 g 12.00 g 12.00 g 12.00 g 6.00 g
[野菜カレー🍲] 玉葱 にんじん サラダ油 1.5kg じゃがいも ぶなしめじ スーパーズイートコーン むぎえだまめ500g ほうれん草 冷凍カットトマト ハウス給食用カレーフレークN ジェフカレーフレーク トマトチャップドレッシング3kg ウスターソース 1.8L	35.00 g 15.00 g 0.30 g 30.00 g 8.00 g 10.00 g 8.00 g 12.00 g 15.00 g 9.00 g 3.00 g 4.00 g 1.50 g

2026年4月22日 (水)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯(少量)60g] 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	57.00 g 3.00 g
[イワシのねぎソースかけ] 小:イワシいわし開き40g 中:イワシいわし開き50g 馬鈴薯でんぷん1kg 大豆白絞油 白ねぎ おろし生しょうが1kgJFDA こいくちしょうゆ 穀物酢 本みりん 1.8L 三温糖 ごま油 1.65kg 水	1.00 個 1.00 個 8.00 g 5.00 g 4.00 g 0.20 g 1.60 g 1.60 g 1.80 g 0.40 g 0.20 g 4.00 g
[納豆和え] ハリひきわり納豆(ヒキリ) ほうれん草 キャベツ にんじん もみのり すりごま(白) ごま油 1.65kg こいくちしょうゆ	10.00 g 15.00 g 20.00 g 8.00 g 0.50 g 1.00 g 0.20 g 1.80 g
[みそ煮込みうどん] 鶏肉(筋肉)1kg2cmカットIQF 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 にんじん 乾し椎茸(美都産) 油揚げ(カット) TM 学冷凍うどん ねぎ だしパック(かつお節) 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg 本みりん 1.8L	15.00 g 0.50 g 0.50 g 20.00 g 8.00 g 0.20 g 3.00 g 30.00 g 1.30 g 1.30 g 6.00 g 2.00 g 0.50 g

2026年4月23日 (木)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[カラフルポーク炒め] 国産SPF豚モモスライスIQF 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 にんじん 国産カラーピーマン(ミックス) むぎえだまめ500g にら 三温糖 こいくちしょうゆ オイスターソース 585g 穀物酢 中華スープ(理研) 馬鈴薯でんぷん1kg	50.00 g 0.50 g 0.50 g 35.00 g 8.00 g 8.00 g 8.00 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g 0.50 g 1.00 g 0.30 g 0.50 g
[春色サラダ] キャベツ ニチレイブロccoli(エ) にんじん スーパーズイートコーン チキンハム(短冊)500g うすくちしょうゆ 穀物酢 三温糖 サラダ油 1.5kg	20.00 g 15.00 g 5.00 g 6.00 g 6.00 g 1.80 g 2.00 g 0.70 g 0.80 g
[五目野菜スープ] スクール系かまぼこ(ほぐし) にんじん 玉葱 厚揚げ(サイコロ) たけのこ(千切り)タイ産 カネイチ国産きくらげスラ チンゲンツァイ 中華スープ(理研) こいくちしょうゆ ハウス風車コンソメ300g ごま油 1.65kg	8.00 g 5.00 g 15.00 g 20.00 g 8.00 g 0.30 g 8.00 g 1.00 g 1.70 g 0.02 g 0.20 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月24日 (金)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[焼きサバのおろしだれかけ] 小:ミト真鯖切身(浜田産)50g 中:ミト真鯖切身(浜田産)60g おろし生しょうが1kgJFDA 食塩 1kg 料理酒1.8L だいこん うすくちしょうゆ 料理酒1.8L 本みりん 1.8L 三温糖	1.00 個 1.00 個 0.30 g 0.10 g 1.00 g 10.00 g 1.20 g 0.50 g 1.00 g 0.60 g
[おからとひじきのチーズサラダ] 芽ひじき1kg韓国産 おから(新製法) にんじん キャベツ きゅうり スーパースイートコーン ピッコロハム ブレストアイスカットチース 8mm QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用) 穀物酢 三温糖	0.50 g 7.00 g 5.00 g 10.00 g 7.00 g 5.00 g 8.00 g 4.00 g 6.00 g 0.80 g 0.50 g
[若竹みそ汁] たげのご(ゆで) たげのご(短冊)タイ産 玉葱 にんじん きざみ揚げ(ニシムラ) カットわかめセレクト 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	15.00 g 5.00 g 15.00 g 8.00 g 3.00 g 0.40 g 1.30 g 6.50 g 2.00 g

2026年4月27日 (月)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[ゆずドレサラダ] キャベツ にんじん きゅうり 大もやし やさしい海の細かまぼこ黄 ゆず酢 穀物酢 うすくちしょうゆ 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g サラダ油 1.5kg	25.00 g 8.00 g 10.00 g 12.00 g 8.00 g 1.30 g 1.00 g 1.20 g 0.20 g 0.02 g 0.80 g
[揚げ芋黒糖まぶし] さつまいも(乱切・冷凍) 大豆白絞油 黒砂糖	50.00 g 3.00 g 5.00 g
[鶏肉のクリーム煮] 鶏ムネ肉(1.5cm角切り) 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 にんじん だいこん 小松菜 SB パセリ(乾) 理研 コンソメS 500g 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g ポタージュベース 有塩バター450g 牛乳(料理用)	45.00 g 0.50 g 0.50 g 20.00 g 10.00 g 40.00 g 8.00 g 0.04 g 1.00 g 0.05 g 0.02 g 5.00 g 0.50 g 30.00 g

2026年4月28日 (火)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g] 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
[寒し鶏の梅だれかけ] 小:鶏肉モモ切身50g 中:鶏肉モモ切身60g 食塩 1kg 三温糖 料理酒1.8L 梅肉ペースト紀州 こいくちしょうゆ 三温糖 本みりん 1.8L 馬鈴しょ澱粉1kg 水	1.00 個 1.00 個 0.15 g 0.15 g 2.00 g 2.00 g 0.50 g 0.60 g 2.00 g 0.30 g 8.00 g
[れんこんきんぴら] 国産SPF豚モモスライスIQF 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg にんじん ごぼう れんこん水煮(いちょう) JFSAつきこんにやく 1kg 芽ひじき1kg韓国産 おきえだまめ500g いりごま(白)1kg こいくちしょうゆ 三温糖 ごま油 1.65kg	12.00 g 0.50 g 0.30 g 8.00 g 10.00 g 12.00 g 12.00 g 0.50 g 8.00 g 1.00 g 2.50 g 1.00 g 0.30 g
[けんちんみそ汁] にんじん だいこん 木綿豆腐(サイコ) きざみ揚げ(ニシムラ) ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	8.00 g 20.00 g 20.00 g 3.00 g 1.20 g 1.20 g 6.50 g 2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年4月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年4月30日 (木)

料理名/食品名	一人分量 単位
[牛乳] 牛乳	1.00 本
[ご飯75g] 水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[おさかな餃子(小2こ中3こ)] 小:おさかなギョーザ 中:おさかなギョーザ 大豆白絞油	2.00 個 3.00 個 5.00 g
[こんにゃくナムル] JFSAつきこんにゃく 1kg きゅうり 太もやし ほうれん草 ライトツナ水煮フレーク 食塩 1kg うすくちしょうゆ ごま油	12.00 g 15.00 g 12.00 g 10.00 g 8.00 g 0.20 g 0.50 g 1.00 g
[中華丼の具] 国産SPF豚モモスライスIQF おろし生しょうが 1kgJFDA おろし生にんにく 1kgJFDA 料理酒 1.8L ごま油 1.65kg 玉葱 にんじん おきえびL(ニシムラ) いか鹿の子短冊(ニシムラ) キャベツ カネイチ国産きくらげスラ たけのこ(短冊)タイ産 チンゲンツァイ こいくちしょうゆ 食塩 1kg 三温糖 中華スープ(理研) 本みりん 1.8L 馬鈴しょ澱粉 1kg ごま油 1.65kg	35.00 g 0.30 g 0.30 g 0.50 g 0.30 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 30.00 g 0.30 g 10.00 g 8.00 g 2.70 g 0.25 g 0.30 g 1.00 g 1.00 g 2.20 g 0.50 g