令和8年度4月　予定献立表

門真市教育委員会

4月9日(木)	4月10日(金)			
パーカーパン40・50・70・80 牛乳 米粉のクリームスープ ミートビーンズ スライスチーズ	ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 麻婆豆腐 わかさぎの甘酢づけ			

食品名	小(g)	中(g)
★パーカーパン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
ベーコン（バラ・角）	10	15
にんじん・皮つき・生	15	18
たまねぎ	40	50
油	0.3	0.4
じゃがいも	35	45
マッシュルーム	3	4
★牛乳（調理用）	25	30
★生クリーム	2	2.5
鶏がらスープ	3	3.6
塩（並塩）	0.55	0.65
こしょう（黒）	0.03	0.04
米粉	3.3	3.6
湯	55	65
牛ひき肉	10	12
豚ひき肉	10	12
塩（並塩）	0.3	0.36
こしょう（黒）	0.03	0.04
油	0.3	0.4
★大豆(国産) 乾	10	12
たまねぎ	40	60
にんじん・皮つき・生	5	10
油	0.7	0.8
ウスターソース	1	1.3
ケチャップ	8	9
砂糖	0.25	0.3
塩（並塩）	0.15	0.2
こしょう（黒）	0.01	0.02
★スライスチーズ	1枚	1枚

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100
水	98	140
★牛乳	1本	1本
豚ひき肉	20	25
塩（並塩）	0.3	0.35
こしょう（黒）	0.03	0.04
キャベツ	30	40
トウバンジャン	0.1	0.15
しょうが	1	1.2
ねぎ	10	12
油	1	1.2
★豆腐(木綿)	80	105
豚骨スープ	0.5	0.7
みそ(濃口)	5	6
砂糖	0.9	1.1
しょうゆ（こいくち）	2.2	2.5
でんぷん	3.3	3.6
湯	55	65
★ごま油	0.2	0.25
★わかさぎ(冷)	35	40
塩（並塩）	0.18	0.2
でんぷん	3.5	4
油（揚げ油）	2	2.3
酢・米酢	2.4	3
しょうゆ（こいくち）	2.4	3
砂糖	3	3.5
水	2	2.5

食品名	小(g)	中(g)

食品名	小(g)	中(g)

食品名	小(g)	中(g)

令和8年度4月　予定献立表

門真市教育委員会

4月13日(月)

ごはん(40, 60, 80, 90)
牛乳
あげカレーうどん
ゆで干し大根の炒め煮
味付けのり

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	60	90
水	84	126
★牛乳	1本	1本
にんじん・皮つき・生	10	15
たまねぎ	43	53
カレー粉	0.3	0.7
油	0.5	0.8
きょうあげ	10	12
うどん	55	60
ねぎ	5	6
塩（並塩）	0.15	0.2
しょうゆ（こいくち）	5.3	7.5
でんぷん	2.5	3
だし昆布	0.4	0.4
削り節	3	3.5
水	95	115
豚肉スライス(4×2×0.5cm)	10	15
酒	0.15	0.2
しょうゆ（こいくち）	0.8	1
ゆで干し大根	3.5	4.2
もやし	20	30
にら	4	5
油	0.6	0.8
塩（並塩）	0.2	0.3
こしょう（黒）	0.02	0.03
★オイスターソース	0.8	1
酒	0.4	0.5
★ごま油	0.3	0.4
味つけのり	1袋	1袋

4月14日(火)

コッペパン40・50・70・80
牛乳
ミネストローネ
一口鶏から甘酢かけ
ココアビーンズ

食品名	小(g)	中(g)
★コッペパン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
ベーコン（バラ・角）	15	18
にんじん・皮つき・生	5	7
たまねぎ	30	35
じゃがいも	25	40
キャベツ	25	40
★あさり(冷)	7	10
オリーブ油	0.6	0.7
トマトの水煮缶詰	30	40
パセリ	0.3	0.4
豚骨スープ	1	1.2
塩（並塩）	0.6	0.72
こしょう（黒）	0.03	0.04
湯	50	60
鶏肉角切(皮付き2cm角)	40	50
塩（並塩）	0.15	0.2
こしょう（黒）	0.02	0.02
でんぷん	4	5
油（揚げ油）	4	5
しょうゆ（こいくち）	1.2	1.4
酢・米酢	1.3	1.5
砂糖	0.75	0.9
水	1	1.2
★ココアビーンズ	1袋	1袋

4月15日(水)

ごはん(50, 70, 90, 100)
牛乳
厚揚げのみそ汁
さばのごま煮40・40・40・50
あかしそふりかけ

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100
水	98	140
★牛乳	1本	1本
にんじん・皮つき・生	10	12
もやし	20	25
はくさい	30	35
あつあげ	20	25
ねぎ	4	5
赤みそ(国産)	4	4.5
米みそ	6	7
削り節	2.5	3
水	100	130
★さば(焼)(冷)	1切	1切
しょうが	1	1.25
砂糖	3	3.6
しょうゆ（こいくち）	3	3.6
酒	1	1.2
水	20	25
酢・米酢	0.5	0.6
★ごま(白)	0.5	0.6
ゆかり粉	1	1.2

4月16日(木)

黒糖パン40・50・70・80
牛乳
チンゲン菜のスープ
ジャーマンポテト
みかん缶

食品名	小(g)	中(g)
★黒糖パン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
豚肉ｽﾗｲｽ（3×2×0.25cm）	10	12
塩（並塩）	0.15	0.2
こしょう（黒）	0.01	0.01
にんじん・皮つき・生	5	7
たまねぎ	30	35
ホールコーン(冷)	10	12
油	0.5	0.6
くず切り	5	6
チンゲンサイ	25	35
しょうゆ（うすくち）	3	4.2
塩（並塩）	0.4	0.5
こしょう（白）	0.01	0.02
だし昆布	0.4	0.5
削り節	1.4	1.6
水	120	150
じゃがいも	70	80
油（揚げ油）	3	4
ベーコン(ｼｮﾙﾀﾞｰ・角)	4	5
ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ(ｸﾞﾘｰﾝ)	10	12
油	0.2	0.3
塩（並塩）	0.15	0.2
こしょう（黒）	0.02	0.03
★みかん缶	35	35

4月17日(金)

木の葉丼（50, 70, 90, 100）
牛乳
若竹煮

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100
水	98	140
にんじん・皮つき・生	5	8
たまねぎ	70	85
油	0.7	0.9
★かまぼこ	15	20
ねぎ	10	15
★卵	55	65
砂糖	2.2	3.2
しょうゆ（こいくち）	6.5	9
削り節	0.4	0.5
水	40	55
★牛乳	1本	1本
きょうあげ	7	9
たけのこ(ﾌﾚｯｼｭ水煮)	15	20
干しわかめ	1	1.4
砂糖	2.2	2.6
しょうゆ（うすくち）	3	3.8
削り節	2	2.5
水	25	35

令和8年度4月　予定献立表

門真市教育委員会

4月20日(月)

ごはん(50, 70, 90, 100)
牛乳
ぼっかけ汁
キャベツと豚肉の甘みそ炒め
つくだにふりかけ

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100
水	98	140
★牛乳	1本	1本
鶏肉角切(皮つき1cm角)	10	12
酒	0.15	0.18
塩（並塩）	0.15	0.18
にんじん・皮つき・生	8	10
だいこん	25	25
はくさい	25	25
油	0.5	0.6
うすあげ	2.5	3
★豆腐(木綿)	25	30
★ちくわ	5	6
ねぎ	3	4
しょうゆ（うすくち）	4	5.5
削り節	2	2.3
水	100	120
豚肉ｽﾗｲｽ（3×2×0.25cm)	10	15
塩（並塩）	0.15	0.2
酒	0.15	0.2
しょうが	0.1	0.2
ピーマン	8	10
キャベツ	70	80
油	0.5	0.6
赤みそ(国産)	3	3.1
砂糖	1.5	1.4
しょうゆ（こいくち）	2	2.1
細切り昆布	1.5	1.8
水	12	15
★ちりめんじゃこ	3	3.6
★ごま(白)	2	2.4
★破片かつお(中厚)	1.5	1.8
みりん	2	2.4
砂糖	3	3.6
しょうゆ（こいくち）	1.8	2.2
酢・米酢	1	1.2

4月21日(火)

きびざとう揚げパン40・50・70…
牛乳
チンゲン菜とたまごのスープ
焼きビーフン

食品名	小(g)	中(g)
★コッペパン	1こ	1こ
油（揚げ油）	8	9
砂糖	3	4
★牛乳	1本	1本
にんじん・皮つき・生	5	6
★豆腐(木綿)	25	30
えのきたけ	6	8
★卵	20	30
チンゲンサイ	25	30
塩（並塩）	0.2	0.25
こしょう（白）	0.02	0.03
しょうゆ（うすくち）	4.3	5.1
でんぷん	2	2.5
だし昆布	0.4	0.6
削り節	2.5	3
水	135	150
豚肉ｽﾗｲｽ（3×2×0.25cm)	10	12
塩（並塩）	0.2	0.25
こしょう（黒）	0.02	0.03
にんじん・皮つき・生	7	8
たまねぎ	30	35
たけのこ(水煮)	8	10
干ししいたけ(ｽﾗｲｽ)	0.5	0.6
油	1	1.2
砂糖	0.2	0.3
しょうゆ（こいくち）	2.2	2.8
ビーフン	9	10
きぬさや	2	3
★ごま油	0.3	0.4

4月22日(水)

ごはん(50, 70, 90, 100)
牛乳
高野豆腐の煮物
ゆで干し大根のごま炒め
あかしそふりかけ

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100
水	98	140
★牛乳	1本	1本
鶏肉角切(皮付き1.5cm角)	10	15
塩（並塩）	0.1	0.15
酒	0.1	0.15
にんじん・皮つき・生	20	25
たまねぎ	45	55
じゃがいも	45	60
油	0.5	0.8
★かまぼこ	5	7
★高野豆腐（角）	12	15
砂糖	2	2.5
しょうゆ（うすくち）	3	3.7
削り節	0.7	1
水	30	35
砂糖	0.8	1.1
しょうゆ（こいくち）	3.2	3.9
削り節	0.2	0.3
水	15	20
にんじん・皮つき・生	2	3
キャベツ	25	35
ゆで干し大根	3.5	4.2
★まぐろ油漬け	5	7
油	0.3	0.5
塩（並塩）	0.2	0.3
砂糖	0.4	0.7
しょうゆ（こいくち）	1.5	2
酢・米酢	0.5	0.6
★ごま油	0.3	0.4
★ごま(白)	1.5	2
ゆかり粉	1	1.2

4月23日(木)

黒糖パン40・50・70・80
牛乳
ワンタンスープ
かつおのバーベキューソース

食品名	小(g)	中(g)
★黒糖パン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
鶏肉角切(皮つき1cm角)	10	15
塩（並塩）	0.15	0.2
こしょう（黒）	0.02	0.03
にんじん・皮つき・生	5	6
はくさい	45	55
油	0.5	0.6
ワンタンの皮	5	6
もやし	15	20
ねぎ	3	4
塩（並塩）	0.2	0.25
こしょう（白）	0.02	0.03
しょうゆ（うすくち）	3.8	4.6
鶏がらスープ	6	8
湯	110	130
★かつお(角切)(冷)	50	60
しょうが	0.5	0.9
しょうゆ（こいくち）	1.2	1.4
でんぷん	7	9
油（揚げ油）	4	5
米酢	1	1.2
しょうゆ（こいくち）	1.3	1.6
みりん	0.6	0.7
砂糖	2.3	2
水	2	2.4

4月24日(金)

カレーライス(55, 75, 95, 1…
牛乳
キャベツのさっと煮

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	75	100
発芽玄米	7	9
水	120	158
豚肉ｽﾗｲｽ（3×2×0.25cm)	30	35
塩（並塩）	0.35	0.45
こしょう（黒）	0.04	0.05
ワイン(赤)	1	1.5
にんじん・皮つき・生	20	25
たまねぎ	60	75
じゃがいも	40	50
★りんご	13	15
にんにく	0.3	0.4
しょうが	0.04	0.06
油	1	1.2
塩（並塩）	1	1.3
しょうゆ（こいくち）	0.9	1.2
トンカツソース	2.5	3
ウスターソース	2.5	3
トマトピューレ	7	10.5
油	5.3	6
★小麦粉	7.7	9
カレー粉	0.55	0.9
湯	85	95
★牛乳	1本	1本
にんじん・皮つき・生	5	6
キャベツ	40	50
塩（並塩）	0.05	0.1
油	0.3	0.4
★まぐろ油漬け	10	12
しょうゆ（こいくち）	1.5	2
酢・米酢	2	2.4
砂糖	1	1.2
★ごま油	0.3	0.4

令和8年度4月　予定献立表

門真市教育委員会

4月27日(月)

チャーハン(50,70,90,95)
牛乳
わかめスープ
揚げぎょうざ

食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	95
水	95	128
焼き豚(1cm角)	15	18
にんじん・皮つき・生	10	12
たまねぎ	20	25
しょうが	0.5	1
ねぎ	3	6
油	1.5	1.8
塩（並塩）	0.45	0.5
こしょう（黒）	0.04	0.05
★オイスターソース	2.3	3
しょうゆ（こいくち）	2.2	2.8
★牛乳	1本	1本
たまねぎ	23	30
★卵	18	30
でんぷん	0.18	0.25
カットわかめ	0.6	0.9
ねぎ	4.5	7
★ごま(白)	0.3	0.5
塩（並塩）	0.4	0.6
こしょう（黒）	0.02	0.05
しょうゆ（うすくち）	2.4	3.5
だし昆布	0.4	0.5
削り節	3	3.6
水	140	160
ぎょうざ	2こ	3こ
油　（揚げ油）	2	3

4月28日(火)

パーカーパン40・50・70・80
牛乳
キャベツとフランクフルトのスープ煮
ホットポテトサラダ

食品名	小(g)	中(g)
★パーカーパン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
フランクフルト（絹引き）	20	25
油	0.3	0.4
にんじん・皮つき・生	5	7
たまねぎ	20	25
キャベツ	60	70
パセリ	0.3	0.4
塩（並塩）	0.8	0.9
こしょう（黒）	0.04	0.05
豚骨スープ	1.5	2
湯	85	105
にんじん・皮つき・生	5	6
たまねぎ	20	25
ホールコーン(冷)	8	10
★まぐろ油漬け	10	12
油	0.3	0.4
塩（並塩）	0.25	0.35
こしょう（黒）	0.01	0.02
★マヨネーズ	4	5.5
じゃがいも	40	60
塩（並塩）	0.15	0.2

4月30日(木)

コッペパン（減）35・45・65・…
牛乳
ミートスパゲティ
コーンと小松菜のソテー

食品名	小(g)	中(g)
★コッペパン	1こ	1こ
★牛乳	1本	1本
牛ひき肉	5	10
豚ひき肉	15	15
塩（並塩）	0.3	0.4
こしょう（黒）	0.03	0.04
にんにく	0.3	0.4
油	0.5	0.6
たまねぎ	70	80
にんじん・皮つき・生	10	12
油	0.2	0.2
スパゲティ(ハーフ)	35	43
パセリ	0.5	0.6
ウスターソース	2	2.4
トンカツソース	4	4.8
ケチャップ	12	15
トマトの水煮缶詰	20	25
ホールコーン(冷)	20	22
こまつな	40	55
油	0.3	0.4
塩（並塩）	0.2	0.25
こしょう（黒）	0.02	0.03
しょうゆ（こいくち）	0.5	0.6
★バター	1	1

食品名	小(g)	中(g)

食品名	小(g)	中(g)