

[4 月 献 立 表]

2026年 4月

川村学園 全年

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	1人分 たんぱく質 脂質
9 木	カレーライス	○	コールスローサラダ (コールスロードレ) みかんゼリー	豚肉、牛乳	精白米、油、じゃがいも、 コールスロードレッシング	にんにく、しょうが、玉葱、にんじん、 トマト、キャベツ、きゅうり、 とうもろこし、みかんゼリー	654 kcal 19.8 g 20.4 g
10 金	赤飯 中高麦茶	○	鶏の照り焼き 和風サラダ(和風ドレ) 京花麩のすまし汁 紅白だんご	あずき、牛乳、鶏肉、豆腐、わかめ	もち米、精白米、ごま、砂糖、油、 片栗粉、和風ドレッシング、麩、 紅白団子	しょうが、キャベツ、にんじん、 きゅうり、だいこん	634 kcal 26.0 g 21.0 g
13 月	スパゲッティ和風きのこソース (のり)	○	コーンサラダ(フレンチドレ) さくらゼリー	ベーコン、きざみのり、牛乳	スパゲッティ、油、片栗粉、 フレンチドレッシング	にんにく、玉葱、マッシュルーム、 しめじ、えのきたけ、キャベツ、 きゅうり、にんじん、とうもろこし、 さくらゼリー	613 kcal 22.1 g 22.8 g
14 火	ミルクロール	○	豚肉のバーベキューソース パセリポテト 野菜スープ	牛乳、豚肉、ベーコン	ミルクロール、砂糖、油、じゃがいも	にんにく、トマト、玉葱、にんじん、 キャベツ、ほうれんそう	611 kcal 29.6 g 27.3 g
15 水	鶏塩うどん	○	かつおカツ 寒天入りサラダ(青じそドレ) 果物(オレンジ)	鶏肉、わかめ、油揚げ、牛乳、 カツおカツ、寒天、海藻ミックス	うどん、ごま油、油、 青じそドレッシング	にんにく、しょうが、にら、干し椎茸、 キャベツ、きゅうり、とうもろこし、 オレンジ	607 kcal 27.2 g 24.1 g
16 木	ごはん 中高麦茶	○	鶏肉の西京焼き 白菜のお浸し 豆腐とわかめのすまし汁	牛乳、鶏肉、味噌、塩昆布、豆腐、わかめ	精白米、砂糖、油	しょうが、はくさい、もやし、 にんじん、こまつな、えのきたけ	590 kcal 25.0 g 19.2 g
17 金	食パン	○	いちごジャム ポトフ マカロニサラダ(イタリアン) レアチーズケーキ	牛乳、豚肉、ベーコン、ウィンナー、 レアチーズケーキ	食パン、油、じゃがいも、マカロニ、 イタリアンドレッシング	いちごジャム、にんにく、玉葱、 にんじん、キャベツ、きゅうり、 とうもろこし	690 kcal 20.4 g 30.7 g
20 月	しょうゆラーメン	○	焼きぎょうざ(しょうゆ) 中華サラダ(塩中華ドレ) マスカットゼリー	豚肉、牛乳、焼きぎょうざ	中華めん、油、塩中華ドレッシング	にんにく、しょうが、もやし、 にんじん、ねぎ、とうもろこし、 こまつな、キャベツ、きゅうり、 マスカットゼリー	637 kcal 27.1 g 17.0 g
21 火	たけのこご飯 中高麦茶	○	銀ひらすのごまだれ焼き 春キャベツのサラダ(和風ドレ) ほうれん草の味噌汁	鶏肉、油揚げ、牛乳、ギンヒラス、味噌	精白米、砂糖、ごま、片栗粉、 和風ドレッシング	たけのこ、にんじん、しょうが、 キャベツ、きゅうり、とうもろこし、 ほうれんそう、玉葱、干し椎茸	637 kcal 33.0 g 24.2 g
22 水	パンブキンロール	○	鶏肉のソテー・ブヴァンス風ソース バリバリサラダ (コーンクリーミードレ) クリームスープ	牛乳、鶏肉、ベーコン、豆乳	パンブキンロール、オリーブ油、 コーンフレーク、 コーンクリーミードレッシング、 油、じゃがいも、バター	にんにく、トマト、キャベツ、 にんじん、きゅうり、玉葱、 とうもろこし	593 kcal 30.5 g 28.2 g
23 木	わかめご飯 中高麦茶	○	肉じゃが キャベツと枝豆のサラダ (胡麻ドレ) 果物(りんご)	わかめ、牛乳、豚肉	精白米、油、じゃがいも、砂糖、米粉、 胡麻クリーミードレッシング	玉葱、にんじん、したらき、 さやいんげん、キャベツ、えだまめ、 とうもろこし、りんご	675 kcal 20.8 g 20.7 g
24 金	スパゲッティ・ミートソース	○	イタリアンサラダ(イタリアンドレ) ストロベリーヨーグルト	豚肉、牛乳、ヨーグルト	スパゲッティ、油、砂糖、 イタリアンドレッシング、 デミグラスソース	にんじん、玉葱、しょうが、にんにく、 セロリ、マッシュルーム、トマト、 キャベツ、赤パプリカ、きゅうり、 いちご	679 kcal 28.9 g 26.5 g
27 月	ごはん ハッシュドポーク	ジ ョ ア	フレンチサラダ(フレンチドレ) 果物(バナナ)	乳酸菌飲料、豚肉	精白米、油、じゃがいも、 フレンチドレッシング、 デミグラスソース、 ハッシュドビーフフレーク	玉葱、トマト、しめじ、キャベツ、 きゅうり、にんじん、バナナ、レモン	646 kcal 22.8 g 13.1 g
28 火	米粉入りパン	○	鶏肉の香草パン粉焼き アスパラサラダ(香味玉葱ドレ) コンソメスープ	牛乳、鶏肉、ベーコン	米粉入りパン、パン粉、オリーブ油、 香味玉葱ドレッシング、油	にんにく、キャベツ、アスパラガス、 赤パプリカ、にんじん、玉葱、 こまつな	597 kcal 24.7 g 29.0 g
30 木	あんかけチャーハン 中高麦茶	○	パンサンデー(棒々鶏ドレ) 焼きドーナツ	豚肉、牛乳	精白米、油、砂糖、ごま油、片栗粉、 春雨、棒々鶏ドレッシング、 焼きドーナツ	ねぎ、にんにく、しょうが、にんじん、 干し椎茸、キャベツ、たけのこ、 はくさい、ほうれんそう、きゅうり	666 kcal 23.3 g 22.9 g

4月12日は、川村学園創立記念日です。

川村学園は、4月で102周年を迎えます。会食室では、
4月10日(金)にお祝い献立を提供します。



☆春が旬のたけのこについて☆

たけのこは、土の中に埋まっている竹の若芽を、
掘り出したものです。成長が非常に早いので、生の
たけのこが味わえるのは3月から5月の期間だけです。
新鮮なものは、柔らかくてアクが少ないのが特徴です。
4月21日(火)の会食では、旬のたけのこを使った
『たけのこごはん』を提供します。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度も(株)東洋食品が会食を
担当させていただきます。
安全・安心・おいしい会食を皆さまに
届けてまいりますので、どうぞよろしく
お願いいたします。

