



# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## A

## B

## C

## D

4月1日  
水曜日



牛肉チーズハンバー  
グと日式カレー

④

HK\$50



和風チキン唐揚げと  
タルタルソース

⑦

HK\$50



チーズ入りとんかつと  
タルタルソース

⑦

HK\$50



チキンバーガーサンドと  
コロッケ

①④

HK\$50

4月2日  
木曜日



ミートソースとマッシュポテト  
グリルチキンドラムスティック

④

HK\$50



和風照焼チキンと  
焼きうどん

①

HK\$50



トマトポークチョップ  
ライス

⑦

HK\$50



日式豚肉入り焼きそばと  
焼餃子

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨

HK\$50

4月7日  
火曜日



牛肉バーガーサンド  
焼き餃子

①④

HK\$50



和風チキン唐揚げと  
タルタルソース

④⑦

HK\$50



お母さんのカレーライス  
(豚肉)

⑦

HK\$50



スパゲティボロネーゼ

HK\$50

4月8日  
水曜日



えのき茸豚肉巻き照  
り焼きソース仕立て

⑤

HK\$50



豚肉チーズ玉子バー  
ガーサンドとグリル手羽先

①④⑦

HK\$50



焼豚肉井三色  
チーズのせ

④

HK\$50



うなぎ炒飯と  
焼餃子

①⑦

HK\$50

4月9日  
木曜日



牛焼肉と  
カレーライス

HK\$50



とんかつサンドと  
グリル手羽先

①④

HK\$50



ポークチョップ  
和風玉葱ソース

HK\$50



オムそばと焼き餃子

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨

HK\$50

食品アレルギー表示：①グルテン ②甲殻類 ③魚類 ④乳製品  
⑤きのこ類 ⑥大豆類 ⑦卵類 ⑧ピーナッツ類 ⑨ナッツ類





# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## A

## B

## C

## D

4月10日  
金曜日



和風牛丼

HK\$50



BBQチキン  
ステーキ

HK\$50



かつ丼

HK\$50



マカロニ海老  
グラタン

HK\$50

⑦

①④⑦

4月13日  
月曜日



焼肉風豚肉丼

HK\$50



和風照焼チキンと  
焼きうどん

HK\$50



とんかつと  
タルタルソース

HK\$50



鰻炒飯と  
骨付きソーセージ

HK\$50

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨

①

①⑦

4月14日  
火曜日



日式トマト牛丼

HK\$50



BBQチキンステーキ  
とアスパラ、紫薯

HK\$50



照焼オムニバーガー  
ステーキ

HK\$50



牛肉焼きうどん

HK\$50

⑤⑥

①

4月15日  
水曜日



豚肉と茸の焼きうどん  
焼き餃子

HK\$50



フィレオフィッシュバ  
ーガーサンドとグリル  
手羽先

HK\$50



札幌風オムニポー  
クフライ炒め

HK\$50



大阪焼きそばとBBQ  
チキンステーキ

HK\$50

①⑦

①

①

4月16日  
水曜日



鶏肉ハンバーガーと  
焼き餃子

HK\$50



ホットドッグとチキン  
唐揚げ、タルタルソース

HK\$50



一口オムニポークと  
豆腐ステーキ

HK\$50



蒲焼き白身魚  
フィレ丼

HK\$50

①

①

⑥⑦

③

食品アレルギー表示：①グルテン ②甲殻類 ③魚類 ④乳製品  
⑤きのこ類 ⑥大豆類 ⑦卵類 ⑧ピーナッツ類 ⑨ナッツ類



# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## A

## B

## C

## D

4月17日  
金曜日



えのき茸牛肉巻き照り焼きソース仕立て

HK\$50

⑤



檸檬風味チキンステーキ

HK\$50

①②



オムニポーク麻婆豆腐

HK\$50

⑥



日式カレー風味鶏肉焼きうどん

HK\$50

①

4月20日  
月曜日



ミートソースライス目玉焼き

HK\$50

⑦



大阪焼きそばエビフライと唐揚げ

HK\$50

⑥



オムニポーク入り五目御飯

HK\$50



豆腐ハンバーグ野菜と茸炒め

HK\$50

⑤⑥

4月21日  
火曜日



鶏皮餃子と骨付きソーセジ

HK\$50

④



茸炒めとマッシュポテト香草チキンステーキ

HK\$50

⑥



オムニポーク団子黒酢あんかけ

HK\$50



照焼チーズハンバーグと焼き餃子

HK\$50

①④

4月22日  
水曜日



牛焼肉井三色チーズのせ

HK\$50

④



ポルトガルチキンライスオープン焼き

HK\$50

①④



オムニポークビビンパ

HK\$50

⑥⑦



照焼チーズバーガーと白身魚フライ

HK\$50

①③④

4月23日  
木曜日



大阪焼きそばと牛ガーリックステーキ

HK\$50

①



チキンステーキチーズ焼きと野菜炒め

HK\$50

④



豚フィレ肉生姜焼き

HK\$50

①④



牛チーズバーガーとグリル手羽先

HK\$50

食品アレルギー表示：①グルテン ②甲殻類 ③魚類 ④乳製品  
⑤きのこ類 ⑥大豆類 ⑦卵類 ⑧ピーナッツ類 ⑨ナッツ類





# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## A

## B

## C

## D

4月17日  
金曜日



えのき茸牛肉巻き照り焼きソース仕立て

⑤



檸檬風味チキンステーキ

HK\$50

①②



オムニポーク麻婆豆腐

HK\$50

⑥



日式カレー風味鶏肉焼きうどん

HK\$50

①

4月20日  
月曜日



ミートソースライス目玉焼き

HK\$50

⑦



大阪焼きそばエビフライと唐揚げ

HK\$50

⑥



オムニポーク入り五目御飯

HK\$50



豆腐ハンバーグ野菜と茸炒め

HK\$50

⑤⑥

4月21日  
火曜日



鶏皮餃子と骨付きソーセージ

HK\$50

④



茸炒めとマッシュポテト香草チキンステーキ

HK\$50



オムニポーク団子黒酢あんかけ

HK\$50

⑥



照焼チーズハンバーグと焼き餃子

HK\$50

①④

4月22日  
水曜日



牛焼肉井三色チーズのせ

HK\$50

④



ポルトガルチキンライススオーブン焼き

HK\$50

①④



オムニポークビビンパ

HK\$50

⑥⑦



照焼チーズバーガーと白身魚フライ

HK\$50

①③④

4月23日  
木曜日



大阪焼きそばと牛ガーリックステーキ

HK\$50

①



チキンステーキチーズ焼きと野菜炒め

HK\$50

④



豚フィレ肉生姜焼き

HK\$50



牛チーズバーガーとグリル手羽先

HK\$50

①④

食品アレルギー表示：①グルテン ②甲殻類 ③魚類 ④乳製品  
⑤きのこ類 ⑥大豆類 ⑦卵類 ⑧ピーナッツ類 ⑨ナッツ類





# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## A

## B

## C

## D

4月24日  
金曜日



HK\$50

日式トマト豚井



HK\$50

軟骨入りつくね井



HK\$50

チーズ入りとんかつとタルタルソース

④



HK\$50

鶏肉ハンバーグ  
柚子照焼ソース

4月27日  
月曜日



HK\$50

台湾式ルーロー飯

⑦



HK\$50

フィレオフィッシュバーガーサンドと甲子園手羽先

①③



HK\$50

檸檬グラスチキンステーキ

⑦



HK\$50

ツナクリームソースペンネ

①③④

4月28日  
火曜日



HK\$50

牛肉バーガーサンドとコロッケ

①



HK\$50

香味味噌チキンステーキ

④



HK\$50

グリルチキンコーンクリームソース



HK\$50

ロコモコ井

⑦

4月29日  
水曜日



HK\$50

大阪焼きそばと牛すき

①



HK\$50

チキン南蛮とタルタルソース

HK\$50

ガーリック味噌風味ポークチョップ



HK\$50

蒲焼き鰻井

③⑦

4月30日  
木曜日



HK\$50

ミートソースとマッシュポテト、唐揚げ

④



HK\$50

山賊焼チキンステーキ



HK\$50

豚井



HK\$50

白身魚の香草パン粉焼き

①③

食品アレルギー表示：①グルテン ②甲殻類 ③魚類 ④乳製品  
⑤きのこ類 ⑥大豆類 ⑦卵類 ⑧ピーナッツ類 ⑨ナッツ類





# 香港日本人学校給食メニュー

提供期間：2026年4月1日～4月30日

## アレルギー表示について

当サイトでは、以下の9分類の主要アレルゲンを基準に表示しています。

- ①グルテン（小麦を含む麺類・小麦粉料理）
  - ②甲殻類
  - ③魚類
  - ④乳製品
  - ⑤きのこ類
  - ⑥大豆類
  - ⑦卵類
- ⑧ピーナッツ類
- ⑨ナッツ類

## 表示ルール

微量の使用（唐揚げの衣、調味料、付け合わせ等）は表示しません。  
料理全体の30%以上を占める主要材料のみ表示します。  
（例：焼きそば・焼きうどん→グルテン表示）

## ご注意

同一厨房で調理しているため、微量の混入を完全には防げません。  
重度アレルギーのお子さまは事前にご相談ください。