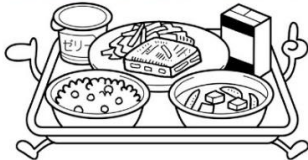




4月の予定献立表（前半）

給食がはじまります！



令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

☆今月の目標【 正しく配膳しよう！ 】



ひつけ 日付		こんだてめい 献立名	使用する食品名 () = だし汁の原材料						ちょうみりょうほか 調味料他	エネルギー (kcal)	
			(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			たんぱく質 (g)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
			さかな・にく・だいず 魚・肉・大豆 だいず せいひん ・大豆製品	ぎゅうにゅうぎかな 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りょくおうしよく やさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 くだもの ・きのこ・果物	こくるい るい 穀類・いも類 さとう ・砂糖	ゆし 油脂			
7 (月)			しぎょうしき きゅうしよく 始業式 (給食はありません)								
8 (火)	オニオンライス			こんぶ	あおじそ	たまねぎ	こめ・むぎ・こむぎこ	ごま・油		765	
	ぎゅうにゅう 牛乳			ぎゅうにゅう							
	ちくさや 千草焼き	たまご・とりにく		はねぎ・にんじん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	油	だし汁・醤油・酒・塩			
	じゃがいものうま煮	ぶたにく・さつまあげ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・こんにやく	じゃがいも・さとう	オリーブ油	醤油・みりん・酒・だし汁	30.2		
	みそ汁	とうふ・みそ・あぶらあげ・(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ)		だいこん・えのきたけ			酒			
	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ					
9 (水)	ミートローフ	とりにく・ぎゅうにく・ぶたにく・とうふ・おから・たまご	チーズ・ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	ばんこ・さとう	バター	ケチャップ・赤ワイン・ソース・醤油・塩・コショウ・パプリカ粉・ナツメグ	763		
	ツナサラダ	まぐろあぶらづけ		にんじん	だいこん・キャベツ・とうもろこし			青じそドレッシング			
	ウインナーと小松菜のスープ	ウインナー		こまつな	たまねぎ・しめじ・(セロリ)			醤油・塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)			
10 (木)	☆【入学・進級おめでとう！献立】 新入生給食開始					たまねぎ・りんごピューレ・にんにく・グリーンピース・(セロリ)	こめ・むぎ・じゃがいも	油	カレーウ・赤ワイン・ケチャップ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	749	
	いわ お祝いカレーライス ・ ぎゅうにゅう 牛乳	とりにく・ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん							
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう								
	はるやさい 春野菜サラダ	ハム		アスパラガス 赤ピーマン	キャベツ・きゅうり・とうもろこし			棒々鶏ドレッシング	24.8		
	アセロラゼリー				(アセロラ果汁)	(果糖ぶどう糖液糖・難消化性デキストリン・加工でん粉)		(ゲル化剤・クエン酸鉄Na・野菜色素・酸味料・香料・クチナシ色素・カロチノイド色素)			
	たけのことフキの混ぜごはん	あぶらあげ	ちりめんじゃこ・(こんぶ)	にんじん	たけのこ・ふき・ほししいたけ	こめ・もちこめ・さとう		醤油・酒・みりん・塩・だし汁			
11 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						707		
	あじフライ	あじ				ばんこ・バターこ・こむぎこ	油	塩			
	いそか あ 磯香和え		のり	ほうれんそう・にんじん	もやし・キャベツ			醤油・みりん			
	かきたま汁	たまご・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	はねぎ	たまねぎ・えのきたけ	でんぷん		醤油・酒・塩	31.1		
	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ					
	とりにく からあ 鶏肉の唐揚げ	とりにく			しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぷん	油・マヨネーズ	酒・塩・コショウ			
14 (月)	アーモンドあえ	みそ		ほうれんそう・にんじん	もやし・キャベツ	さとう	アーモンド	みりん	29.2		
	さわに わん 沢煮碗	ぶたにく・(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・はねぎ	ほししいたけ・たけのこ・ごぼう		油	塩・醤油			
	そばろ丼 ・ ぎゅうにゅう 牛乳	たまご・とりにく	ぎゅうにゅう	さやいんげん	しょうが	こめ・むぎ・さとう	油	醤油・酒・みりん			
15 (火)	ごまあえ			こまつな・にんじん	きゅうり・もやし・キャベツ	さとう	ごま・ねりごま	醤油	33.9		
	わらびとたけのこのみそ汁	あつあげ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ)	わらび・こねぎ・にんじん	たけのこ・たまねぎ			酒			
	ミルクパン(りんごジャム) ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			ミルクパン・りんごジャム					
16 (水)	てづく 手作りクリームシチュー	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん・ほうれんそう	たまねぎ・とうもろこし・(セロリ)	じゃがいも・こむぎこ	油・バター	コンソメ・塩・コショウ・(鶏骨・ローリエ)	763		
	わふう 和風サラダ	ハム		にんじん	キャベツ・きゅうり・もやし			野菜いっぱい和風ドレッシング			
	くだもの(いちご)				いちご 						
17 (木)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			697		
	にく 肉じゃが	ぶたにく		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・さとう	油	醤油・酒・だし汁			
	くき 茎わかめのサラダ	ちくわ・みそ	くきわかめ	にんじん	きゅうり	さとう	ごま・マヨネーズ	みりん・からし			
	はんぺん汁	はんぺん(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	かいわれだいこん にんじん	しめじ			醤油・塩・だし汁			
	ふりかけ(磯のり)		(黒のり・青のり)			(砂糖)	(白ごま・黒ごま)	(塩・しょうゆ・アミノ酸等調味料)	26.9		

4月の予定献立表（後半）



☆^{こんげつ}今月の目標【 ^{ただ}正しく^{はいぜん}配膳しよう！ 】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだてめい 献立名 	使用する食品名 () = だし汁の原材料						ちょうみりょうほか 調味料他	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる				
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
		さかなにく だいず 魚・肉・大豆 ・大豆製品	ぎゅうにゅうさかな 牛乳・小魚 ・海藻	りよくおうしよく やさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 ・きのこ・果物	こくるい るい 穀類・いも類 ・砂糖	ゆし 油脂			
18 (金)	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			745	
	さばの竜田揚げ ・ ゆで野菜	さば			しょうが キャベツ・きゅうり	でんぷん	油	醤油・酒 青じそドレッシング		
	ちくげんに 筑前煮	とりにく		にんじん さやいんげん	ほししいたけ・ごぼう れんこん	さとも・こんにやく さとう	油	醤油・みりん・酒・だし 汁	31.0	
	わかたけじる 若竹汁	(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ)	かいわれだいこん	たけのこ	ふ		醤油・酒・塩		
21 (月)	まーぼーどん 麻婆丼 (伊万里産もち麦入りごはん)	とうふ・ぶたにく・とり にく・みそ		こまつな・にんじん	たまねぎ・たけのこ・ほししい たけ・にんにく・しょうが・ねぶ かねぎ・(セロリ)	こめ・もちむぎ・でんぷ ん・さとう	油・ごま油	酒・醤油・甜麺醬・豆板 醤・(鶏骨・ローリエ)	777	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう							
	ぎょうざ	ぶたにく			キャベツ・たまねぎ・はくさい・ しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぷん・さ とう	豚脂・ごま油・ 油	醤油・塩・酢 他	33.0	
	ちゅうか 中華スープ	やきぶた		にんじん・パセリ	はくさい・もやし・きくらげ・しょ うが・(たまねぎ・セロリ)			醤油・酒・塩・中華味・ コショウ・(鶏骨・ローリエ)		
22 (火)	むぎ 麦ごはん					こめ・むぎ			679	
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう							
	さけ こがね や 鮭の黄金焼き	さけ・みそ		にんじん・パセリ			マヨネーズ	塩・コショウ・酒		
	ごもく 五目きんぴら	さつまあげ		にんじん・さやいんげん	ごぼう・ほししいたけ・こんにやく	さとう	ごま・ごま油・ 油	醤油・みりん・だし汁	31.8	
23 (水)	はるさめじる 春雨汁	とりにく・(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ・にほ し)	こねぎ	たまねぎ・えのきたけ・しょうが	はるさめ	ごま油	みりん・酒・醤油・塩・ 中華味		
	ピザトースト ・ 牛乳	ウインナー	チーズ ぎゅうにゅう	ピーマン・トマトピューレ	たまねぎ・マッシュルーム・とう もろこし	しょくパン	油	ピザソース・ケチャップ・コンソ メ	690	
	ポテトサラダ	ハム		にんじん	きゅうり	じゃがいも・さとう	マヨネーズ	酢・塩・コショウ		
	もずくとごまのスープ	とりにく・とうふ	もずく	にんじん・こねぎ	たまねぎ・(セロリ)		ごま	塩・コショウ・醤油・コンソメ・ (鶏骨・ローリエ)	30.5	
24 (木)	ヨーグルト		ヨーグルト							
	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			774	
	キッシュ風たまごのオープン焼き	たまご・ベーコン	チーズ・ぎゅうにゅう	ほうれんそう・にんじん	たまねぎ	さとう	マヨネーズ・オ リーブ油	塩		
	かみかみサラダ	さきいか・たこ		にんじん	きりぼしだいこん・きゅうり・レ モンじる	さとう	アーモンド・オ リーブ油	醤油・酢	30.6	
25 (金)	にくだんご 肉団子のスープ	ぎゅうにく・ぶたにく・と りにく		こまつな	キャベツ・(セロリ) ほししいたけ	パンこ		醤油・コンソメ・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)		
	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			792	
	コロケ ・ ゆで野菜	ぎゅうにく・ぶたにく・ たまご		かいわれだいこん	たまねぎ キャベツ	じゃがいも・こむぎこ・ ばんこ・さとう	油	白ワイン・醤油・塩・コショ ウ・和風ドレッシング		
	ひじき煮	さつまあげ・あぶらあ げ	ひじき	にんじん・さやいんげん	しらたき	さとう	油	だし汁・醤油・みりん	26.7	
28 (月)	みそ汁	とうふ・あぶらあげ・み そ・(かつおぶし)	わかめ・(にほし・こん ぶ)	こねぎ	えのきたけ					
	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			793	
	ぶたにく うめ ま 豚肉の梅じそ巻き	ぶたにく・たまご		しそ	うめぼし	ばんこ・こむぎこ	油	酒・塩・コショウ		
	こんにやくと野菜の炒め物	やきぶた		こまつな・にんじん	れんこん・こんにやく	さとう	ごま・ごま油	醤油・酒	30.4	
29 (火)	すまし汁	(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・こねぎ	しめじ	ふ		醤油・塩		
	しょうわ ひ 昭和の日									
	30 (水)	スパゲッティミートソース	ぶたにく・ぎゅうにく・と りにく		トマトピューレ・ホールトマ ト・にんじん	たまねぎ・にんにく・グリーンピー ス	スパゲッティ・さとう でんぷん	オリーブ油	塩・ケチャップ・赤ワイン・ デミグラスソース・ソース・ コショウ・醤油・コンソメ・ (鶏骨・ローリエ)	772
		ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう						
ほうれんそうのごまドレッシングサラダ		ハム		ほうれんそう	きゅうり・キャベツ・もやし	さとう	ごま・油	醤油・酢	31.8	
さがみかん入りミルクゼリー			ぎゅうにゅう・なまク リーム		みかん	さとう		ゼラチン・バナエッセンス・ク エン酸・他		

※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。
※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。



平 均 (平均基準値)	748 (720) 30.1 (28.8)
----------------	--------------------------------