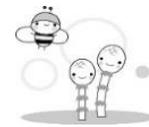




3月の予定献立表 (前半)



☆今月の目標【 小:感謝して食べよう , 中・高:給食の反省をしよう 】

令和元年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	献立名	使用する食品名						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 だいき 魚・肉・大豆 大豆製品	ぎゅうにちぎかな かいそう 牛乳・小魚・海藻	りよくおう げきい 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		ちょうみりよほか 調味料他
2 (月)	☆【 非常食体験献立 】								
	救給カレー ・ 牛乳		ぎゅうにゆう	にんじん・トマト	とうもろこし・たまねぎ・しめじ	こめ・こなあめ・じゃがいも	油	カレー粉・塩・酵母エキス・香辛料	844
	チキンパティ	とりにく			たまねぎ・りんご・しょうが・にんにく	ぼんご・でんぶん・さとう・みずあめ	油	醤油・塩・コンソウ・パプリカ・他	
	みそ汁	ぶたにく・みそ	(にぼし・こんぶ)	こまつな・にんじん	だいこん・たまねぎ・ほししいたけ		ごま油	酒	25.4
3 (火)	フルーツ杏仁		ぎゅうにゆう・かんてん		おうとう・みかん・パイナップル・さくらんぼ	さとう・でんぶん		クエン酸・他	
	小魚パリッシュ		かたくちいわし			みずあめ・さとう		塩	
	☆【 3月3日は ”桃の節句(ひなまつり)” です 】								784
	鮭ちらし寿司(☆小学部:雑寿司)・牛乳	さけ・たまご・うずらたまご	のり・(こんぶ)ぎゅうにゆう	にんじん・きぬさや・いんげん・みつば		こめ・さとう		酢・塩・酒	
4 (水)	菜の花のごま和え	かにふうみかまぼこ		なばな・にんじん	もやし	さとう	ごま・ねりごま	醤油・みりん	
	姫はまぐりのすまし汁	ひめはまぐり・(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ)	みつば	たけのこ	ふ		醤油・酒・塩	37.7
	ミニひなあられ		のり			もちごめ・さとう		醤油	
	ココア揚げパン		スキムミルク			こむぎこ・さとう	マーガリン・油	イースト・塩・純ココア	
5 (木)	牛乳 & ミルメークいちご味		ぎゅうにゆう			さとう		塩・乳酸菌・炭酸Ca他	719
	照焼チキン	とりにく				でんぶん		醤油・塩・ブドウ糖・他	
	えびとごぼうのサラダ	えび・たまご		にんじん	ごぼう・きゅうり	さとう		アオシロクリームドレッシング・醤油・だし汁	26.0
	ミートボールスープ	ぎゅうにく・ぶたにく・とりにく		トマト・にんじん・パセリ	キャベツ・たまねぎ・にんにく	ぼんご・でんぶん・じゃがいも・マカロニ・さとう	オリーブ油	ワイン・塩・コンソウ・醤油・コンソメ(ブイヨン)・他	
6 (金)	麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゆう			こめ・むぎ			
	白身魚フライ	バサ・たまご	チーズ			こむぎこ・ぼんご	油	ワイン・塩・コンソウ・ソース	814
	ピーマンサラダ	ハム		にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう		野菜いっぱい和風ドレッシング	
	さつま汁	とりにく・あつあげ・みそ	(にぼし)	にんじん・はねぎ	たまねぎ・ごぼう・だいこん・こんにゃく・しょうが	さつまいも		酒	34.4
9 (土)	果物(伊万里産いちご)				いちご				
	☆【 卒業生リクエスト献立 第2弾 … 高等部3年生 】								
	ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゆう			こめ			933
	伊万里牛ハンバーグ	ぎゅうにく・たまご	ぎゅうにゆう	トマト・にんじん	たまねぎ・マッシュルーム	ぼんご・こむぎこ・でんぶん	バター・オリーブ油	ワイン・塩・コンソウ・ナツメグ・デミグラスソース・ケチャップ・ソース・醤油	
	カラフル野菜ソテー			なのはな・パプリカ			オリーブ油	塩・コンソウ・焼肉のたれ	
	ポテトサラダ	まぐろあぶらづけ	チーズ	にんじん	きゅうり・たまねぎ	じゃがいも・さとう		マヨネーズ・塩・コンソウ	37.9
コーンスープ	ハム		パセリ	とうもろこし・たまねぎ		オリーブ油	コーンクリームスープ・塩・コンソウ・(アイロン)		
シュークリーム	たまご	スキムミルク			こむぎこ・れんにゆう・さとう	ショートニング	塩・ゼラチン・他		
10 (火)	☆【 卒業祝い献立 】								
	赤飯(伊万里産黒米入ごはん)・牛乳		ぎゅうにゆう			こめ・くろまい			814
	えびフライ ・ 添え野菜	えび・たまご		ミニトマト	キャベツ・とうもろこし・たまねぎ・ピクルス・レモン	こむぎこ・ぼんご	油	タルタルソース・レインボードレッシング・酢・塩・他	
	紅白なます			にんじん	だいこん	さとう	ごま	酢・塩	
11 (水)	茶碗蒸し	たまご・とりにく・かまぼこ・(かつおぶし)	(こんぶ)	ほうれんそう	ほししいたけ			醤油・酒・塩・みりん	30.2
	卒業祝いミニケーキ	たまご	ぎゅうにゆう・クリーム		いちご	さとう・こむぎこ・みずあめ	油・ショートニング	他	
卒業式 (給食はありません)									



3月の予定献立表（後半）



☆今月の目標【 小:感謝して食べよう , 中・高:給食の反省をしよう 】

令和元年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	献立名	使用する食品名						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			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂	調味料他	たんぱく質 (g)
12 (木)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			848
	鯖の西京焼き	さわら・みそ				さとう	ねりごま	酒・みりん	
	磯香和え		のり	ほうれんそう・にんじん				醤油・みりん	
	肉じゃが	ぎゅうにく		にんじん・グリーンピース	たまねぎ	じゃがいも・さとう	ごま油	醤油・酒・みりん・塩・だし汁	
	はんぺんのすまし汁	はんぺん・(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ)	こねぎ	ほししいたけ			醤油・塩・酒	39.2
13 (金)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			805
	チキン南蛮	とりにく・たまご			しょうが・にんにく	こむぎこ・さとう	油	塩・コショウ・酒・醤油・酢・タルタルソース	
	ゆで野菜				キャベツ・とうもろこし			ごまドレッシング	
	ひじきの炒り煮	あぶらあげ・さつまあげ	ひじき	にんじん・にら・えだまめ	こんにやく	さとう	油	醤油・みりん・だし汁	
	みそ汁	とうふ・みそ	(にぼし・こんぶ)	こねぎ	えのきたけ・だいこん			酒	
	焼きプリンタルト	たまご	スキムミルク			こむぎこ	マーガリン	塩・他	34.8
16 (月)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			744
	大豆と鶏肉の煮物	とりにく・だいず		にんじん・えだまめ	しょうが・こんにやく	でんぶん・さとう	油	醤油・酒	
	かけ和え	いか・みそ		にんじん	だいこん・きゅうり	さとう	すりごま	酢	
	かき玉汁	ちくわ・たまご	(こんぶ・にぼし)	みずな				塩・醤油・酒・だし汁	32.6
17 (火)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			842
	スパニッシュオムレツ	たまご・ウインナー・ぎゅうにく・ぶたにく	チーズ	にんじん・ピーマン	じゃがいも・たまねぎ		オリーブ油	ワイン・塩・コショウ・ケチャップ	
	五目きんぴら	さつまあげ	くきわかめ	にんじん・いんげん	ごぼう・ほししいたけ・こんにやく	さとう	すりごま・オリーブ油	醤油・酒・唐辛子	
	みそスープ	ベーコン・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう・(こんぶ)	こねぎ	はくさい・たまねぎ・ほんしめじ				
	みかんヨーグルト		ぎゅうにゅう		みかん	さとう		ゼラチン・他	34.1
18 (水)	ちゃんぽん	ぶたにく・いか・えび・かまぼこ・さつまあげ	ぎゅうにゅう	にんじん・はねぎ	キャベツ・もやし・たまねぎ・ほししいたけ・きくらげ・にんにく・しょうが	ちゃんぽんめん	油	醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨・ブイヨン)	816
	牛乳		ぎゅうにゅう						
	ミニ肉まん	ぶたにく		ねぎ	たまねぎ・たけのこ・しいたけ	こむぎこ・さとう・でんぶん	ごま・豚脂・油	醤油・みりん・塩・イースト・他	
	ひじきサラダ	まぐろあぶらづけ	ひじき	にんじん・えだまめ・ピーマン	きゅうり・とうもろこし	さとう	すりごま	酒・醤油・だし汁・マヨネーズ・野菜いっぱい和風ドレッシング	37.7
19 (木)	人参ごはん・牛乳		しらすぼし・ぎゅうにゅう・(こんぶ)	にんじん		こめ		醤油・酒	814
	ギョロツケ	あじ・あまだい・とりにく	ひじき		キャベツ・たまねぎ・しょうが	ぼんこ・でんぶん・さとう	油	酒・醤油・みりん・塩・カレー粉	
	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	さとう	アーモンド・オリーブ油	酢・醤油	
	のっぺい汁	とりにく・あつあげ	(にぼし・こんぶ)	にんじん・こねぎ	れんこん・ごぼう・ほししいたけ・しょうが	さとも・でんぶん		醤油・酒・塩・みりん	38.6
20 (金)	春分の日 								
23 (月)	シーフードカレー	まぐろあぶらづけ・いか・えび・かいばしら・あさり	スキムミルク・チーズ	にんじん・グリーンピース	たまねぎ・にんにく・しょうが	こめ・むぎ・さとう	油	カレールウ・ハヤシルウ・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・(ブイヨン)	883
	牛乳		ぎゅうにゅう						
	海藻サラダ	ロースハム	かんてん・くきわかめ・こんぶ・しろきりんさい・わかめ・あかつのまた・あかつのまた	にんじん	きゅうり・キャベツ・とうもろこし		すりごま	棒々鶏ドレッシング	37.0
	伊万里産いちごのソースのミルクゼリー		ぎゅうにゅう・クリーム		いちご	さとう・みずあめ		ゼラチン・他	
24 (火)	修了式 (給食はありません)								
※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 (基準値)	817 (790) 34.4 (32.6)