

5月の予定献立表（前半）



お知らせ 5月～9月の間、月に1回ずつ（計4回）、PTAチャリティーバザー会計より「さがみかんジュース125ml」が提供される予定です。飲用は給食時間外となり、業間休みや放課後に飲用となります。お楽しみに♪

☆^{こんげつ}今月の目標^{もくひょう}！ ^{じゆんび}準備と^{かたづ}片付けを^{じょうず}上手にしよう！

令和2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						ちようみりようほか 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) おもにからだのちよ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のになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		たんぱく質 (g)
4 (月)					みどりの日				
5 (火)					こどもの日				
6 (水)					振り替え休日				
7 (木)					臨時休校				
8 (金)					臨時休校				
11 (月)					臨時休校				
12 (火)					臨時休校				
13 (水)					臨時休校				
14 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゆうにゆう			こめ・むぎ		733	
	さわら 鱈の黄金焼き	さわら・みそ		にんじん・パセリ	しょうが・にんにく		マヨネーズ・酒		
	うめ 梅みそ和え	かにふうみかまぼこ・みそ		あかパプリカ	きゅうり・キャベツ・とうもろこし・うめぼし	さとう	ごま・ごま油	酢	
	さわら 沢煮椀	ぶたにく・あぶらあげ・(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・みつば	たけのこ・ごぼう・ほししいたけ・しょうが			醤油・酒・塩・コショウ	
15 (金)	ひよこ豆とひき肉のカレー	とりにく・ひよこまめ		にんじん・グリーンピース	たまねぎ・りんご・しょうが・にんにく	こめ・むぎ・じゃがいも・さとう	油	カレーウ・ケチャップ・醤油・ソース・カレー粉・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨)	
	ぎゆうにゆう 牛乳		ぎゆうにゆう						
	かいそう 海藻サラダ	ハム	かんてん・くわかめ・こんぶ・しるぎりんさい・わかめ・あかつのまた・あおつのまた	にんじん	きゅうり・キャベツ・とうもろこし		ごま	棒々鶏ドレッシング	
	てづく 手作りメロンソースのミルクゼリー		ぎゆうにゆう・なまクリーム		メロン・レモン	さとう		ゼラチン	

5月の予定献立表（後半）

令和2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						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となる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものとなる		(きいろ) おもにエネルギーのもととなる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
18 (月)	えびピラフ・牛乳	えび	ぎゅうにゅう	にんじん・グリーンピース	たまねぎ・マッシュルーム・とうもろこし・セロリ	こめ・むぎ	バター・オリブ油	ワイン・醤油・塩・コショウ・パプリカ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	818
	ささみと海藻のサラダ	とりにく	かんてん・きわかめ・こんぶ・しろきりんさい・わかめ・あかつのまた・あおつのまた	にんじん・パプリカ	キャベツ		ごま	野菜いっぱい(和風ドレッシング・青じそドレッシング)	
	チリコンカン	だいたい・ぶたにく・ウインナー・あかはなまめ・ひよこまめ	スキムミルク	にんじん・グリーンピース・パセリ	たまねぎ・しめじ・しょうが・にんにく・セロリ		バター	ワイン・ケチャップ・デミグラスソース・ソース・カレー粉・塩・コショウ・オレガノ・(鶏骨・ローリエ)	
	手作りミニカップケーキ	たまご		ほうれんそう			こむぎこ・さとう	ベーキングパウダー	
19 (火)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			714
	麻婆豆腐	とうふ・ぶたにく・とりにく・みそ		にんじん・はねぎ	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ・セロリ	でんぷん		甜麺醤・醤油・塩・(鶏骨・ローリエ)	
	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・からし・みりん	
	ニラ玉スープ	たまご・かまぼこ	スキムミルク	にら・にんじん	えのきたけ・たまねぎ・セロリ			醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨・ローリエ)	
20 (水)	ピースごはん・牛乳		(こんぶ)ぎゅうにゅう	グリーンピース		こめ・むぎ		酒・塩	804
	アジの南蛮漬	あじ		ピーマン・パプリカ	たまねぎ・しろねぎ・しょうが	さとう・でんぷん	油	酢・醤油・酒・塩・唐辛子	
	筑前煮	とりにく・ちくわ		にんじん・いんげん	れんこん・ごぼう・こんにやく・ほししいたけ	さといも・さとう		醤油・酒・みりん・だし汁	
	呉汁	だいたい・みそ・あぶらあげ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	こまつな・にんじん・こねぎ	だいこん・たまねぎ			酒	
21 (木)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			692
	焼き鶏のおろしポン酢かけ	とりにく		こねぎ	だいこん・レモン・しょうが・にんにく			醤油・みりん・酒・塩・唐辛子	
	おからの炒り煮	おから・ちくわ・かまぼこ・とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん・はねぎ	キャベツ・たまねぎ・こんにやく・ほししいたけ	さとう		だし汁・醤油・みりん	
	あか赤だし	とうふ・みそ・(かつおぶし)	わかめ・(こんぶ)	こねぎ	たまねぎ・しめじ・しょうが・にんにく・セロリ			酒	
22 (金)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			839
	スパニッシュオムレツ	たまご・ぎゅうにゅう・ぶたにく・ウインナー	チーズ	にんじん・ピーマン		じゃがいも	オリブ油	ケチャップ・ワイン・塩・コショウ	
	きんぴらごぼう	まるてん		にんじん・いんげん	ごぼう・こんにやく	さとう	ごま・オリブ油	醤油・酒・唐辛子	
	みそスープ	みそ・ベーコン・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう・(こんぶ)	かぼちゃ・こねぎ	キャベツ・たまねぎ・しめじ				
フルーツムース		スキムミルク・れんにゅう		みかん		さとう	バター・油	香料・乳化剤・他	
25 (月)	中華味ごはん・牛乳	ぶたにく	ぎゅうにゅう	えだまめ・にんじん	たけのこ・しょうが・ほししいたけ	こめ・こくとう	ごま油・ごま	醤油・酒	777
	きびなごフライ	きびなご			たまねぎ	ばんこ・こむぎこ	油	塩	
	さきいかサラダ	さきいか		にんじん	キャベツ・きゅうり・きりぼしだいこん			マヨネーズ・醤油・酒・ゆずこしょう	
	タイピーエン	うずらたまご・えび・ぶたにく		チンゲンサイ・にんじん・はねぎ	たまねぎ・しょうが	はるさめ	ごま油	醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨)	
26 (火)	カレーうどん・牛乳	ぶたにく・かつまあげ・あぶらあげ・みそ	ぎゅうにゅう	にんじん・はねぎ	たまねぎ・えのきたけ・ほししいたけ	うどん・こくとう		カレーウ・ワイン・ケチャップ・醤油・ソース・カレー粉・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨)	956
	ほうれん草とごぼうのサラダ	まぐろあぶらづけ・(かつおぶし)		ほうれんそう・パプリカ	ごぼう・たまねぎ	さとう		ごまドレッシング・醤油	
	む蒸しパン	たまご	ぎゅうにゅう・チーズ		ほしぶどう	こむぎこ・さとう	マーガリン	ワイン	
27 (水)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			801
	とりにく鶏肉のナポリ煮	とりにく		パセリ	たまねぎ・マッシュルーム・にんにく・しょうが	こむぎこ・さとう	油	ケチャップ・ソース・酒・コンソメ	
	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・コショウ	
	えびと野菜のスープ	えび・あぶらあげ		チンゲンサイ・にんじん	だいこん・キャベツ・ほししいたけ・しょうが・セロリ		オリブ油	酒・醤油・塩・コショウ	
(さがみかん果汁飲用日)				さがみかん	さとう		香料		
28 (木)	ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			771
	白身魚の香ばし焼き	バス・みそ				ばんこ	くろごま・ごま油	みりん・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	ごま	酢	
	かニ玉汁	たまご・かに・ふうみかまぼこ	(にぼし・こんぶ)	こねぎ	たまねぎ・えのきたけ	でんぷん		醤油・酒・塩	
29 (金)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			795
	しゅうまい	ぶたにく・とりにく	ほしえび		キャベツ・たまねぎ・ほししいたけ	こむぎこ	ごま油	酢・醤油・酒・オイスターソース・塩	
	チャプチェ	ぎゅうにゅう・たまご		パプリカ・にんじん・にら	たけのこ・ほししいたけ	はるさめ	ごま・ごま油	焼肉のタレ・酒・醤油・塩・コショウ	
	キムチスープ	とうふ・ぶたにく・みそ	(こんぶ)	はねぎ	はくさいキムチ・もやし・たまねぎ・しめじ・たまねぎ・りんご・にんにく・しょうが			醤油・酒・唐辛子・(鶏骨・豚骨)	
平均								795	36.4

※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。