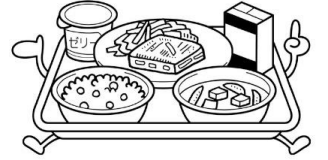




4月の予定献立表 (前半)

給食がはじまります！



☆今月の目標【 正しく配膳しよう！ 】

令和3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 () = だし汁の原料						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) おもにからだのちよよ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		
6 (火)		しぎょうしき 始業式 (給食なし)							
7 (水)	さんしょくどん 三色丼・牛乳 きくま 茎わかめのサラダ しる 味噌汁 あまなつ 甘夏みかんシロップ漬	とりにく・たまご ちくわ・みそ あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう きくわかめ (にぼし・こんぶ)	いんげん にんじん	しょうが きゅうり たまねぎ・キャベツ あまなつみかん	こめ・さとう さとう じゃがいも さとう		しょうゆ・酒・みりん・だし汁 マヨネーズ・からし・みりん 酒 ぶどう糖果糖液糖・他	771 36.0
8 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 あさかな 揚げ魚のおろしポン酢かけ かぼちゃのおよごし さわにわん 沢煮椀	バサ みそ ぶたにく・あぶらあげ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (こんぶ)	いんげん こねぎ かぼちゃ・ほうれんそう・にんじん にんじん・みつば	しょうが だいこん・レモン・しょうが・にんにく こんにやく たけのこ・ごぼう・ほししいたけ・しょうが	こめ・むぎ でんぷん さとう 油	しょうゆ・酒・みりん・塩・コショウ・唐辛子 しょうゆ・みりん しょうゆ・酒・塩	759 31.2	
9 (金)	☆【入学・進級おめでとう！献立】新入生給食開始 らっきー人参入りチキンカレー・牛乳 ツナと海藻のサラダ いちごソースのミルクゼリー	とりにく まぐろあぶらづけ	チーズ ぎゅうにゅう かんてん・きくわかめ・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 グリーンピース にんじん	たまねぎ しょうが にんにく りんご だいこん きゅうり とうもろこし いちご	こめ・むぎ・じゃがいも オリーブ油 ごま さとう・みずあめ	カレーウ・ワイン・ケチャップ・ソース・醤油・カレー粉・(鶏骨・豚骨) 棒々鶏ドレッシング ゼラチン・ペクチン・他	915 30.7	
12 (月)	わかめごはん・牛乳 えびマヨネーズ 炒めビーフン 五目スープ	(かつおぶし) えび ぶたにく・かまぼこ たまご・とりにく	わかめ ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん ピーマン・にんじん にんじん・こねぎ	しょうが キャベツ・たまねぎ・もやし・きくらげ たけのこ・ほししいたけ・しょうが	こめ・むぎ・さとう ごま 油 ごま油 でんぷん	塩 マヨネーズ・ケチャップ・ワイン・塩・ペーキングパウダー・他 オイスターソース・醤油・酒・塩・コショウ 醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨)	809 35.6	
13 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳 まつかぜや 松風焼き うめ 梅おほかた和え のっぺい汁	とりにく・おから・たまご・みそ かつおぶし あつあげ・とりにく	ぎゅうにゅう スキムミルク・チーズ ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん にんじん にんじん・こねぎ	たまねぎ キャベツ・きゅうり・うめぼし れんこん・ごぼう・ほししいたけ・しょうが	こめ・むぎ ばんこ・さとう さとう さとう・みずあめ さとう・でんぷん	だし汁・醤油・酒・塩 しょうゆ・みりん しょうゆ・酒・みりん・塩	751 36.9	
14 (水)	ホットドッグ・牛乳 コーンチャウダー フルーツヨーグルト	ウインナー ベーコン まぐろあぶらづけ	スキムミルク・チーズ ぎゅうにゅう ヨーグルト	ピーマン にんじん・パセリ にんじん・ほうれんそう・にんじん	キャベツ とうもろこし・たまねぎ・しめじ・にんにく・(セロリ) みかん・おうとう・パイナップル	こむぎ・さとう じゃがいも なたでココ・さとう	ショートニング・マーガリン・オリーブ油 バター クエン酸・他	783 28.4	
15 (木)	たけのこごはん・牛乳 ししゃも磯の香フライ アーモンド和え 三色つみれのすまし汁	あぶらあげ・みそ・(かつおぶし) ししゃも みそ すけそうだら	ちりめんじゃこ・(こんぶ) あおさ ほうれんそう・にんじん わかめ・(こんぶ)	わらび・にんじん ほうれんそう・にんじん にんじん・ほうれんそう・こねぎ	たけのこ・えのきたけ・ほししいたけ もやし とうもろこし・ほししいたけ	こめ ばんこ・こむぎ・でんぷん さとう でんぷん・さとう	だし汁・醤油・酒・塩・他 塩・他 みりん しょうゆ・酒・塩・魚醤	733 28.5	
16 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 ハンバーグ アスパラガスとマカロニのサラダ 春野菜のみそスープ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく・ぶたにく・とりにく・おから・たまご まぐろあぶらづけ ベーコン・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう・(こんぶ)	グリーンアスパラガス・パプリカ キャベツ・たまねぎ・しめじ	たまねぎ とうもろこし じゃがいも	こめ・むぎ バター マカロニ・さとう じゃがいも	ケチャップ・焼肉の外・醤油・みりん・ワイン・塩・ナツメグ・コショウ 青じそクリームドレッシング・塩・コショウ 酒・(鶏骨)	834 37.4	

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3年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひつけ 日付	こんだてめい 献立名 	使用する食品名 () = だし汁の原料						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とになる		(みどり) おもにからだのちようしをととのえるもとになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			
		1群 さかなにく、だいた 魚・肉・大豆 だいた、せいひん 大豆製品	2群 ぎゆうにゆうさかな 牛乳・小魚 かいそう 海藻	3群 りよくおうしきさい 緑黄色野菜	4群 た やさい その他の野菜 きのだもの きのこ・果物	5群 こくろい るい 穀類・いも類 さとう	6群 ゆし 油脂		
19 (月)	オニオンライス・牛乳 おからのキッシュ ツナじゃが みそ汁	たまご・おから・えび・ ベーコン・みそ まぐろあぶらづけ あぶらあげ・みそ・(か つおぶし)	こんぶ ぎゆうにゆう ぎゆうにゆう わかめ・(にぼし・こん ぶ)	あおじそ ほうれんそう・にんじん・ こねぎ にんじん・グリーンピース わかめ・(にぼし・こん ぶ)	たまねぎ にんにく たまねぎ・こんにやく・しょうが・ にんにく キャベツ・たまねぎ・えのきた け	こめ・むぎ・こめこ・で んぶん 油・ごま バター オリーブ油	塩 ケチャップ・酒・醤油・塩・ コンソウ だし汁・醤油・みりん・コ ンソウ 酒	818 35.3	
20 (火)	ごはん・牛乳 サバのみそカレー煮・野菜の甘煮 豚肉と切干大根の炒め物 若竹汁	さば・みそ ぶたにく (かつおぶし)	ぎゆうにゆう わかめ・(だしこぶ)	いんげん・にんじん にんじん・にら かいわれだいこん	しょうが きりぼしだいこん・もやし・しめ じ・にんにく・しょうが たけのこ	こめ さとう ごま油 ふ	だし汁・酒・醤油・みり ん・カレー粉 醤油・酒・オイスターソース・ 豆板醤・塩 醤油・酒・塩	704 33.0	
21 (水)	スパゲッティーミートソース・牛乳 かみかみサラダ 手作りミニカップケーキ	ぎゆうにく・ぶたにく さきいか・たこ たまご	チーズ ぎゆうにゆう もずく・(にぼし・こん ぶ)	にんじん・パセリ にんじん ほうれんそう	たまねぎ・トマト・セロリ・マツ シュルーム・にんにく きりぼしだいこん・きゅうり・レ モン こむぎこ・さとう	スパゲッティー・でん ぶん・さとう アーモンド・オ リーブ油 油	ケチャップ・デミグラスソース・ ソース・醤油・塩・コンソウ・ コンソウ・(鶏骨) 醤油・酢 ベーキングパウダー	892 36.1	
22 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 大豆と鶏肉の煮物 酢みそ和え もずく汁	とりにく・だいず ちくわ・みそ (かつおぶし)	ぎゆうにゆう もずく・(にぼし・こん ぶ)	にんじん・えだまめ にんじん こねぎ	こんにやく・しょうが キャベツ・きゅうり ほししいたけ	こめ・むぎ でんぶん・さとう ごま 醤油・酒 醤油・酒・塩	771 37.0		
23 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 春巻き(2種) ナムル キムチと卵のスープ	ぶたにく・ハム かまぼこ たまご・とうふ・とりに く・(かつおぶし)	ぎゆうにゆう チーズ (こんぶ)	にんじん ほうれんそう・にんじん にら・にんじん	たけのこ・たまねぎ・ほししい たけ・きくらげ もやし はくさい・たまねぎ・ほししい たけ・りんご・にんにく・しょうが	こめ・むぎ こむぎこ(はるまきの かわ)・でんぶん・はる さめ でんぶん・さとう でんぶん・さとう	油 ごま・ごま 油 ごま・ごま 油 醤油・オイスターソース・塩・ コンソウ 塩・コンソウ 醤油・酒・みりん・塩・コ ンソウ・唐辛子・(鶏骨)・ 他	779 33.4	
26 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 五目たまご焼 ひじきの炒り煮 春野菜たっぷり豚汁	たまご・とりにく・かに ふうみかまぼこ あぶらあげ・さつまあ げ あつあげ・ぶたにく・ みそ	ぎゆうにゆう ひじき (にぼし)	ほうれんそう にんじん・いんげん にんじん・はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ ごぼう・こんにやく たけのこ・キャベツ・たまねぎ・ こんにやく	こめ・むぎ 油 油 ごま油	だし汁・醤油・酒・みり ん・塩 だし汁・醤油・みりん 酒	765 35.2	
27 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳 魚のみそマヨチーズ焼き 磯香和え 春雨汁	あかうお・みそ のり かにふうみかまぼこ (かつおぶし)	ぎゆうにゆう チーズ (にぼし・こんぶ)	しょうが ほうれんそう・にんじん ちんげんさい・にんじん	しょうが もやし しょうが	さとう ごま油 ごま油	マヨネーズ・酒・みりん・ 塩・コンソウ 醤油・みりん 醤油・酒・みりん・塩	797 36.5	
28 (水)	ココアあげパン・牛乳 照焼チキン おからサラダ チリコンカン	とりにく おから・まぐろあぶら づけ ぶたにく・だいず・ウイ ンナー・あかはなま め・ひよこまめ	スキムミルク ぎゆうにゆう スキムミルク	にんじん にんじん にんじん・グリーンピース・ パセリ	こむぎこ・さとう でんぶん さとう たまねぎ・しめじ・にんにく・ しょうが	ショートニ ング・油 油 バター	イー・スト・塩・純ココア 醤油・塩・他 マヨネーズ・りんご酢・塩・ コンソウ ケチャップ・デミグラスソース・ ソース・ワイン・塩・カレー粉・ パプリカ・ナツメグ・オレガノ・ コンソウ・他	809 35.0	
29 (木)	しょうわ ひ 昭和の日								
30 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 手作りギョロツケ 切干大根のすだちポン酢和え みそ汁	あじ・あまだい・とりに く たまご・かつおぶし あつあげ・みそ・(か つおぶし)	ぎゆうにゆう ひじき (にぼし・こんぶ)	キャベツ・たまねぎ・しょうが きりぼしだいこん・きゅうり・す だち わらび・こねぎ	こめ・むぎ ばんこ・でんぶん・さ とう さとう じゃがいも	油 油 酒	醤油・酒・みりん・塩 すだちポン酢 酒	731 30.3	

※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 (エネルギー)
(たんぱく質) 789
33.9