



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)	
		(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よ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	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかなく・だいず 魚・肉・大豆 だいずせいひん 大豆製品	ぎゅうにぼぎかな 牛乳・小魚 かいそう 海藻	りよくおうげさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 きのご・果物	こくろい るい 穀類・いも類 さとう 砂糖	ゆし 油脂	しょうみりまほか 調味料他	たんぱく質 (g)
6 (火)		しぎょうしき (きゅうしよく) 始業式 (給食なし)							
7 (水)	さんしよくどん 三色丼 ・ 牛乳	とりにく・たまご	ぎゅうにゅう	いんげん	しょうが	こめ・さとう		醤油・酒・みりん・だし汁	771
	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・からし・みりん	
	しる みそ汁	あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)		たまねぎ・キャベツ	じゃがいも		酒	36.0
	あまなつ 甘夏みかんシロップ漬				あまなつみかん	さとう		ぶどう糖果糖液糖・他	
8 (木)	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			759
	あざかな 揚げ魚のおろしポン酢かけ	バサ		こねぎ	だいこん・レモン・しょうが・にんにく	でんぷん	油	醤油・酒・みりん・塩・コショウ・唐辛子	
	かぼちゃのおよごし	みそ		かぼちゃ・ほうれんそう・にんじん	こんにやく	さとう	ごま	醤油・みりん	31.2
	さわにわん 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		油	醤油・酒・塩	
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	とりにく	チーズ ぎゅうにゅう	にんじん グリーンピース	たまねぎ しょうが にんにく りんご	こめ・むぎ・じゃがいも	オリーブ油	カレールウ・ワイン・ケチャップ・ソース・醤油・カレー粉・(鶏骨・豚骨)	915
	かいそう ツナと海藻のサラダ	まぐろあぶらづけ	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・あおつのまた	にんじん	だいこん きゅうり とうもろこし		ごま	棒々鶏ドレッシング	30.7
	いちごソースのミルクゼリー		ぎゅうにゅう・なまくりーム		いちご	さとう・みずあめ		ゼラチン・ペクチン・他	
12 (月)	わかめごはん ・ 牛乳	(かつおぶし)	わかめ ぎゅうにゅう			こめ・むぎ・さとう	ごま	塩	809
	えびマヨネーズ	えび			しょうが	こむぎこ・でんぷん・さとう・れんにゅう	油	マヨネーズ・ケチャップ・ワイン・塩・ペーキングパウダー・他	
	いた 炒めビーフン	ぶたにく・かまぼこ		ピーマン・にんじん	キャベツ・たまねぎ・もやし・きくらげ	ビーフン	ごま油	オイスターソース・醤油・酒・塩・コショウ	35.6
	ごもく 五目スープ	たまご・とりにく	スキムミルク	にんじん・こねぎ	たけのこ・ほししいたけ・しょうが	でんぷん		醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨)	
13 (火)	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			751
	まつかぜや 松風焼き	とりにく・おから・たまご・みそ			たまねぎ	ばんこ・さとう	ごま	だし汁・醤油・酒・塩	
	うめ 梅おかか和え	かつおぶし		にんじん	キャベツ・きゅうり・うめぼし	さとう		醤油・みりん	36.9
	じる のっぺい汁	あつあげ・とりにく	(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	さといも・でんぷん		醤油・酒・みりん・塩	
14 (水)	ホットドッグ ・ 牛乳	ウインナー	スキムミルク・チーズ ぎゅうにゅう	ピーマン	キャベツ	こむぎこ・さとう	ショートニング・マーガリン・オリーブ油	イースト・ケチャップ・からし・塩・コショウ	783
	コーンチャウダー	ベーコン	ぎゅうにゅう・なまくりーム	にんじん・パセリ	とうもろこし・たまねぎ・しめじ・にんにく・(セロリ)	じゃがいも	バター	ホタージュの素・ワイン・塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	28.4
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト		みかん・おうとう・パイナップル	ナタデココ・さとう		クエン酸・他	
15 (木)	たけのこごはん ・ 牛乳	あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	ちりめんじゃこ・(こんぶ)	わらび・にんじん	たけのこ・えのきたけ・ほししいたけ	こめ		だし汁・醤油・酒・塩・他	733
	いそ かおり ししゃも磯の香フライ	ししゃも	あおさ			ばんこ・こむぎこ・でんぷん	油	塩・他	
	あ アーモンド和え	みそ		ほうれんそう・にんじん	もやし	さとう	アーモンド	みりん	28.5
	さんしよく 三色つみれのすまし汁	すけそうだら	わかめ・(こんぶ)	にんじん・ほうれんそう・こねぎ	とうもろこし・ほししいたけ	でんぷん・さとう	油	醤油・酒・塩・魚醤	
16 (金)	むぎ 麦ごはん ・ 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			834
	ハンバーグ	ぎゅうにく・ぶたにく・とりにく・おから・たまご	ぎゅうにゅう		たまねぎ		バター	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	
	アスパラガスとマカロニのサラダ	まぐろあぶらづけ		グリーンアスパラガス・パプリカ	とうもろこし	マカロニ・さとう		青じそクリームドレッシング・塩・コショウ	37.4
	はるやさい 春野菜のみそスープ	ベーコン・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう・(こんぶ)		キャベツ・たまねぎ・しめじ	じゃがいも		酒・(鶏骨)	

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 くだもの 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・でんぷん 油・ごま バター オリーブ油	塩 ケチャップ・酒・醤油・塩・コショウ だし汁・醤油・みりん・コンソメ 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 わかめ・(だしこぶ)	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・でんぷん・さとう オリーブ油 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・コショウ・コンソメ・(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 でんぷん・さとう ごま 醤油・酒 醤油・酒・塩	醤油・酒 酢 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)・でんぷん・はるさめ ごま・ごま油 ごま・ごま油	醤油・オイスターソース・塩・コショウ 塩・コショウ 醤油・酒・みりん・塩・コショウ・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・コショウ 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 でんぷん きゅうり・キャベツ・たまねぎ たまねぎ・しめじ・にんにく・しょうが	こむぎこ・さとう ショートニング・油 さとう 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・コショウ 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・コショウ・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・でんぷん・さとう さとう じゃがいも	油 さとう 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