


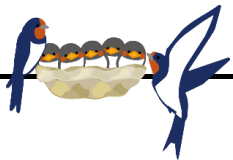
5月の予定献立表 (前半)

お知らせ  今年度もPTAチャリティーバザー会計より「さがみかん果汁125ml」を提供していただけることになりました。5月14日と9月13日の2回提供を予定しています。飲用は給食時間外で、業間休みや放課後に飲用します。

☆ **今月の目標**【 **食事のマナーを身に付けよう!** 】

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						エネルギー (kcal)	
		(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		
3 (月)		けんぽう きねんび 憲法記念日							
4 (火)		みどりの日							
5 (水)		こどもの日							
6 (木)	☆【こどもの日献立】 オムライス・牛乳 ツナサラダ オニオンスープ ミニ柏餅	たまご・とりにく・ウインナー まぐろあぶらづけ ハム あずき	ぎゅうにゅう 	グリーンピース ほうれんそう・にんじん パセリ・(にんじん)	たまねぎ・マッシュルーム・とうもろこし ごぼう・きゅうり たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ・さとう さとう もちこ・じょうしんこ・さとう	バター・オリーブ油 ケチャップ・ワイン・塩・コンソメ・コショウ 青じそクリーム・ドレッシング・だし汁・醤油 バター ワイン・塩・コンソメ・コショウ・(鶏骨・ローリエ) 塩・柏葉・他	857 32.4	
7 (金)	肉みそラーメン・牛乳 揚げぎょうざ キャベツの中華風和え物 パイン入りいちごゼリー	ぶたにく・とりにく・みそ ぶたにく もぎ たまご・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう 	ほうれんそう・にんじん にんじん・パセリ	たまねぎ・もやし・とうもろこし・しょうが・にんにく キャベツ・たまねぎ・はくさい・しょうが・にんにく キャベツ・しょうが パイナップル	ちゅうかめん こむぎこ・でんぶん・さとう ごま油 さとう	ごま・バター 醤油・酢・酒・(鶏骨・豚骨) 豚脂・ごま油・油 ごま油 塩・ゲル化剤・酸味料・ムラサキコン色素・他	799 34.1	
10 (月)	麦ごはん・牛乳 とりにく・鶏肉の揚げ煮 さきいかサラダ もずくと卵のスープ	とりにく さきいか たまご・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう 	しょうが・にんにく にんじん こねぎ	しょうが・にんにく きゅうり・キャベツ・きりぼしだいこん ほししいたけ	こめ・むぎ こむぎこ・でんぶん・さとう	ごま・油 醤油・酢・マヨネーズ・酒・塩・コショウ マヨネーズ・醤油・酒・ゆずこしょう 醤油・酒・塩・コショウ	706 32.3	
11 (火)	麦ごはん・牛乳 豚肉のフルーティー炒め おからの炒り煮 みそ汁	ぶたにく おから・とりにく・かまぼこ・ちくわ あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう 	にんじん・はねぎ グリーンアスパラガス・こねぎ	りんご・たまねぎ・しょうが・にんにく キャベツ・たまねぎ・ほししいたけ もやし・たまねぎ・しめじ	こめ・むぎ さとう	ケチャップ・ワイン・醤油 だし汁・醤油・みりん・酒 酒	764 39.8	
12 (水)	はちみつレモントースト・牛乳 スパゲッティーナポリタン じゃこサラダ かぼちゃスープ	ぎゅうにゅう ウインナー ハム	ぎゅうにゅう・スキムミルク 	ピーマン・にんじん パブリカ かぼちゃ	レモン たまねぎ・しめじ・にんにく きゅうり・だいこん・とうもろこし・セロリ たまねぎ・マッシュルーム	こむぎこ・さとう はちみつ さとう	ショートニング・バター オリーブ油 ごま油 バター	イースト・塩 ケチャップ・ワイン・デミグラスソース・醤油・ソース・塩・コショウ 野菜いっぱい和風ドレッシング ホタージュベース・塩・コショウ	789 27.4
13 (木)	中華味ごはん・牛乳 きびなごフライ ひじきサラダ たいびーえん 太平燕	やきぶた・ぶたにく きびなご ハム うずらたまご・ぶたにく・えび	ぎゅうにゅう 	にんじん・グリーンピース えだまめ・にんじん ちんげんさい・にんじん・はねぎ	たけのこ・ほししいたけ・しょうが たまねぎ きゅうり たまねぎ・しょうが	こめ・もちこめ・こくとう ごま・ごま油 油 ごま ごま油	醤油・酒 塩 マヨネーズ・だし汁・醤油 醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨)	776 34.7	
14 (金)	☆【体育祭がんばろう! 献立】 ひよこ豆とひき肉のカレー・牛乳 イカと海藻のサラダ メロンソースのミルクゼリー  (さがみかん果汁飲用日)	ひよこ豆・ひき肉・たまご・(かつおぶし) いか ぎゅうにゅう・なまくりーム	ぎゅうにゅう 	にんじん きゅうり・キャベツ・とうもろこし メロン・レモン さがみかん	さとう さとう	ごま ごま	棒々鶏ドレッシング ゼラチン 香料	917 34.4	



5月の予定献立表（後半）

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						エネルギー (kcal)	
		(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		
17 (月)		ふりかえきゅうじつ 振替休日							
18 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ・むぎ		797
	スペインッシュオムレツ	たまご・ぎゅうにく・ぶたにく・ウインナー	チーズ	ピーマン・にんじん	たまねぎ		じゃがいも	オリーブ油	ケチャップ・ワイン・塩・コショウ
	ごもく 五目きんぴら	さつまあげ	きわかめ	にんじん・いんげん	ごぼう・こんにやく・ほししいたけ	さとう		ごま・オリーブ油	醤油・酒・とうがらし
	みそ汁	あつあげ・みそ	(にほし)	こねぎ	なす・たまねぎ・しめじ				
19 (水)	カレーうどん・牛乳	ぶたにく・とりにく・さつまあげ・あぶらあげ・(かつおぶし)	(こんぶ) 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・しょうが・にんにく		うどんめん・さとう		カレーうどん・ワイン・醤油・ソース・ケチャップ・カレー粉・塩・(鶏骨・豚骨)
	ごぼうとチンゲンサイのサラダ	かにふうみかまぼこ・たまご		ちんげんさい・にんじん	ごぼう	さとう			青じそクリームドレッシング・だし汁・醤油
	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・ベーキングパウダー
20 (木)	ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		797
	アジの南蛮漬	あじ		パプリカ(赤・黄)・いんげん	たまねぎ・ねぶかねぎ	でんぶん・さとう	油		酢・醤油・酒・塩・とうがらし
	高野豆腐のたまごとし	たまご・こうや豆腐・かまぼこ		えだまめ・にんじん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう			だし汁・醤油・酒・みりん
	みそけんちん汁	とうふ・みそ・とりにく・(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・こねぎ	だいこん・ごぼう・こんにやく・えのきたけ・しょうが	じゃがいも	油		
21 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ・むぎ		789
	しゅまい	ぶたにく・とりにく・おから	ほしえび	グリーンピース	キャベツ・たまねぎ・ほししいたけ・しょうが・にんにく	こむぎこ・さとう			醤油・酢・オイスターソース・塩・コショウ
	チャプチェ	ぎゅうにく・たまご		にんじん・にら・パプリカ	たけのこ・ほししいたけ		ごま・油		焼肉のタレ・醤油・みりん
	たまご 卵とコーンのスープ	たまご	スキムミルク	こねぎ	とうもろこし・きくらげ	でんぶん	ごま油		醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨)
24 (月)	おやこどん 親子丼・牛乳	たまご・とりにく・かまぼこ・(かつおぶし)	(こんぶ) ぎゅうにゅう	にんじん・こねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	こめ・むぎ・さとう			醤油・みりん
	きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり・わかめ	ちりめんじゃこ・わかめ		きゅうり・えのきたけ・しょうが	さとう			酢・醤油
	みそ汁	とうふ・みそ・(かつおぶし)	(こんぶ)	はねぎ	キャベツ・たけのこ・しめじ				
	うれしの茶ムース		れんにゅう・スキムミルク・なまクリーム	まっちゃん・ほうれんそう		みずあめ	油		塩・他
25 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ・むぎ		792
	やどり 焼き鶏のトマトソースかけ	とりにく	チーズ	トマト・パセリ	たまねぎ・にんにく・しょうが	さとう			ケチャップ・ソース・ワイン・マヨネーズ・コンソメ・塩・コショウ・ローリエ・パセリ
	ポテトサラダ	まぐるあぶらづけ	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	キャベツ・だいこん・ほししいたけ・(たまねぎ・セロリ)				醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨)
26 (水)	しょく 食パン&さがいちごジャム・牛乳		スキムミルク ぎゅうにゅう		いちご	こむぎこ・さとう みずあめ	ショートニング		イースト・塩 ヘクテン・他
	さけ 鮭とじゃが芋のグラタン	さけ	チーズ	グリーンアスパラガス・パセリ・(にんじん)	たまねぎ・マッシュルーム・(セロリ)	じゃがいも・こむぎこ・ばんこ	オリーブ油・バター		塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)
	むし 蒸し鶏と海藻のサラダ	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	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
	まめ レンズ豆のスープ	ぶたにく・レンズまめ・ベーコン・しろいんげんまめ		かぼちゃ・にんじん・トマト・パセリ	たまねぎ・キャベツ・にんにく・(セロリ)	さとう			ワイン・塩・醤油・コショウ・(鶏骨・ローリエ)
27 (木)	ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ		746
	さかな 魚の黄金焼き	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	かまぼこ・みそ		にんじん	きゅうり・キャベツ・とうもろこし・うめぼし	さとう	ごま・オリーブ油		酢
	だんご にら団子汁	ぶたにく・とりにく・(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・にら	たまねぎ・しょうが	ばんこ・でんぶん			醤油・酒・塩
28 (金)	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			酒・塩
	あじ コロッケ(カレー味)	ぎゅうにく・ぶたにく・たまご			たまねぎ	じゃがいも・こむぎこ・ばんこ・さとう	油		塩・カレー粉・コショウ
	きりぼ 切干し大根の炒り煮	ぶたにく・やきぶた		にんじん・いんげん	きりぼしだいこん・ほししいたけ・しょうが	さとう	ごま油		だし汁・醤油・酒・みりん
	みそ汁	すけそうだら・みそ		こねぎ	キャベツ・たまねぎ・えのきたけ・しょうが	でんぶん・さとう・やまいも	油		酒・塩・他
31 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう				こめ・むぎ		710
	アジの香ばし焼き	あじ・みそ				ばんこ	くろごま・ごま油		みりん・醤油・酒
	ぎゅうにく 牛肉と野菜の炒め物	ぎゅうにく		グリーンアスパラガス・にんじん	キャベツ・たまねぎ	でんぶん・さとう	ごま		焼肉のタレ・オイスターソース・醤油・塩・コショウ
	たまご わかめと卵のスープ	たまご・とうふ・かまぼこ	(にほし・わかめ)	こねぎ	たまねぎ・えのきたけ				醤油・酒・塩

※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)

791
(772)
34.9
(31.8)