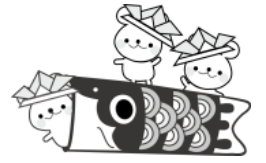


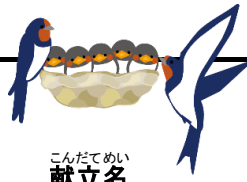
5月の給食予定献立表（前半）



☆今月の目標【 食事のマナーを身に付けよう！ 】

令和4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		
		さかなく だいず だ 魚・肉・大豆・大 いずせいひん 豆製品	ぎゅうにゅう こぎか 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 ・きのこ・果物	こくるい りん 穀類・いも類 ・砂糖	ゆし 油脂	ちょうみりよほか 調味料他	たんぱく質 (g)
☆	【こどもの日献立】 鯉のぼりオムライス・牛乳	たまご・とりにく・ウイ ンナー	ぎゅうにゅう	グリーンピース	たまねぎ・マッシュルーム・とう もろこし	こめ・むぎ・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	862
2 (月)	ツナサラダ	まぐろあぶらづけ・か にふうみかまぼこ		にんじん	きゅうり・キャベツ・たまねぎ	マカロニ・さとう		マヨネーズ・醤油・塩・コショ ウ	
	オニオンスープ	ハム		パセリ・(にんじん)	たまねぎ・しめじ・(セロリ)		バター	ワイン・塩・コンソメ・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	33.7
	ミニ柏餅	あずき				もちこ・じょうしんこ・さ とう		塩・柏葉・他	
3 (火)		けんぽう きねんび 憲法記念日							
4 (水)		端午の節句							
5 (木)		こどもの日							
6 (金)	肉みそラーメン・牛乳	ぶたにく・とりにく・み そ	ぎゅうにゅう	ほうれんそう・にんじん	たまねぎ・もやし・とうもろこし・ しょうが・にんにく	ちゅうかめん	ごま・バ ター	醤油・酢・酒・(鶏骨・豚 骨)	819
	揚げぎょうざ	ぶたにく			キャベツ・たまねぎ・はくさい・ しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぷん・さ とう	豚脂・ごま 油	醤油・塩・他	
	キャベツの中華風和え物			にんじん・パセリ	キャベツ・しょうが		ごま油	醤油・酢・みりん	35.5
	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	
9 (月)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			759
	豚肉のフルーティー炒め	ぶたにく			たまねぎ・りんご・にんにく・しょ うが・レモン	さとう		ケチャップ・醤油・酒・塩・ コショウ	
	おからの炒り煮	おから・とりにく・ちく わ・かまぼこ	ぎゅうにゅう	にんじん・はねぎ	キャベツ・たまねぎ・たけのこ・ ほししいたけ	さとう		だし汁・醤油・みりん・ 酒	37.2
	ニラ玉汁	とうふ・たまご・かにふ うみかまぼこ・(かつ おぶし)	スキムミルク・(にぼ し・こんぶ)	にら	しめじ	でんぷん		醤油・酒・塩	
10 (火)	中華味ごはん・牛乳	やきぶた・ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん・えだまめ	たけのこ・ほししいたけ・しょう が	こめ・もちごめ・こくと う	ごま・ごま 油	醤油・酒	734
	きびなごフライ	きびなご			たまねぎ	ばんこ・こむぎこ	油	塩	
	ひじきの甘酢和え	たまご・ハム	ひじき	キャベツ・きゅうり	にんじん	さとう		酢・醤油・塩	31.4
	ワンタンスープ	ぶたにく		にんじん・こねぎ	もやし・きくらげ・しょうが・(たま ねぎ・セロリ)	こむぎこ	ごま油	醤油・酒・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	
11 (水)	親子丼・牛乳	たまご・とりにく・かま ぼこ	ぎゅうにゅう	にんじん・みつば	たまねぎ・ほししいたけ	こめ・むぎ・でんぷん・ さとう		だし汁・醤油・みりん	695
	きゅうりとわかめの酢の物		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	ごま	酢・醤油	
	みそ汁	とうふ・みそ・(かつお ぶし)	(こんぶ)	こねぎ	たけのこ・キャベツ・しめじ			酒	35.0
12 (木)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			775
	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・バジル	たまねぎ・しょうが・にんにく	さとう	オリーブ油	ケチャップ・ワイン・ソース・マヨ ネーズ・塩・コンソメ・コショウ・ ローリエ	
	ポテトサラダ	まぐろあぶらづけ・ハ ム	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	37.0
	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・(たまねぎ・セロリ)			醤油・ワイン・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	
☆	【体育祭がんばろう！献立】		スキムミルク						
13 (金)	カツカレー・牛乳	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ・りんご・にんにく・しょ うが	こめ・むぎ・じゃがいも	オリーブ油	ケチャップ・ワイン・ケチャップ・ ソース・醤油・カレー粉・ 塩・コショウ・(鶏骨・豚 骨)	923
	コロコロサラダ	ひよこまめ・あかはな まめ・ハム		アスパラガス・にんじん・ えだまめ・グリーンピース	きゅうり・とうもろこし			野菜いっぱい和風ド レッシング	
	メロンソースのミルクゼリー		ぎゅうにゅう・なまク リーム		メロン・レモン	さとう		ゼラチン	46.0

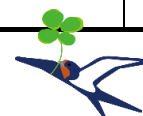


5月の給食予定献立表 (後半)

令和4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 さかなにく だいず だ 魚・肉・大豆・大 いせいひん 豆製品	2群 ぎゅうにゅう ござか 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	3群 りよくおうしょくやさい 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 ・砂糖	6群 ゆし 油脂			ちようみりよほか 調味料他
16 (月)	ふりかえ きゅうじつ 振替休日									
17 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳	たまご・ぎゅうにく・ウ インナー・ぶたにく	ぎゅうにゅう	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・コンショウ	
	ごもく 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・こんにやく・ほししいたけ	さとう	ごま・オリーブ 油	醤油・酒・唐辛子		32.8
	みそ汁	みそ・あぶらあげ	(にぼし)	かぼちゃ・こねぎ	なす・えのきたけ			酒		
18 (水)	コーンマヨトースト・牛乳	まぐろあぶらづけ	スキムミルク・チーズ ぎゅうにゅう	パセリ	とうもろこし・たまねぎ	こむぎこ・さとう	ショートニング	イースト・塩・マヨネーズ・コ ショウ		728
	えびとごぼうのサラダ	えび・たまご	(こんぶ)	ほうれんそう・にんじん	ごぼう	さとう	油	青じそクリームドレッシング ・だし汁・醤油		
	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・えだまめ	キャベツ・たまねぎ・にんにく・ (セロリ)	じゃがいも・マカロニ・ ばんこ・でんぶん・さ とう	オリーブ油	ワイン・塩・コンショウ・醤油・コ ソウメ(鶏骨・ローリエ)		30.5
19 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ				703
	さけ 鮭の黄金焼き	さけ・みそ		にんじん・パセリ	にんにく	さとう		マヨネーズ・酒・塩		
	うめ 梅みそ和え	かにふうみかまぼこ みそ			きゅうり・キャベツ・うめぼし・き りぼしだいこん・とうもろこし	さとう	ごま・ごま 油	酢・醤油・だし汁		38.4
	だんご 二団子汁	とりにく・たまご・(かつ おぶし)	(にぼし・こんぶ)	にら・にんじん	たまねぎ・しょうが	ばんこ・でんぶん		醤油・酒・塩		
20 (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		765
	カレーコロッケ	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・バター	塩・カレー粉・コンショウ		
	きりぼ 切干し大根の炒り煮	ぶたにく		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		26.1
	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		
23 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ				785
	ささみのレモン揚げ煮	とりにく			レモン	でんぶん・さとう		さとう・酒・マヨネーズ・ 塩・コンショウ		
	さきいかサラダ	さきいか		パプリカ	キャベツ・きゅうり・きりぼしだい こん		酒	マヨネーズ・酒・醤油・柚 子コンショウ		37.5
	きむ キムチ汁	ぶたにく・みそ・あぶら あげ・(かつおぶし)	(こんぶ)	にら・にんじん	はくさい・たまねぎ・もやし・しめ じ・りんご・にんにく・しょうが	さとう	ごま油	酒・醤油・みりん・塩・ 唐辛子・他		
24 (火)	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		790
	えびマヨネーズ	えび			しょうが	こむぎこ・でんぶん・さ とう・れんにゅう	油	マヨネーズ・ワサビ・コン ソウ・塩・ベーキングパウダー・ 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・コンショウ		34.5
	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	でんぶん		醤油・酒・塩・コンショウ・ (鶏骨)		
25 (水)	はちみつレモントースト・牛乳		スキムミルク ぎゅうにゅう		レモン	こむぎこ・はちみつ・さ とう	マーガリン・ ショートニング	イースト・塩		807
	スパゲティーナポリタン	ウインナー		ピーマン・にんじん	たまねぎ・マッシュルーム・にん にく	こむぎこ	オリーブ油	マヨネーズ・ワサビ・コン ソウ・醤油・ワイン・塩・コ ソウメ		
	かいそう 海藻サラダ	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・あかつのまた	パプリカ	きゅうり・とうもろこし		ごま	棒々鶏ドレッシング		32.0
	クラムチャウダー	かいぼしら・あさり・ ベーコン	ぎゅうにゅう・なまク リーム	にんじん・パセリ	たまねぎ・しめじ・にんにく	じゃがいも	バター	ワイン・ホウレンソウの葉・コン ソウ・塩・コンショウ・(鶏骨・ ローリエ)		
26 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ				805
	なんばんづけ アジの南蛮漬	あじ		パプリカ・いんげん	たまねぎ・しょうが・にんにく	でんぶん	油脂	酢・醤油・酒・塩・唐辛 子		
	こうや どうふ 高野豆腐のたまごとじ	たまご・こうやどうふ・ かまぼこ		にんじん・えだまめ	たまねぎ・ほししいたけ	さとう		だし汁・醤油・酒・みり ん		38.6
	みそ汁	みそ・あぶらあげ・(かつ おぶし)	わかめ・(こんぶ)	こねぎ	たまねぎ・ごぼう・えのきたけ	じゃがいも		酒		
27 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ				760
	しゅうまい	ぶたにく・とりにく・お から		グリーンピース・(にんじん)	たまねぎ・キャベツ・ほししいた け・しょうが・にんにく・(セロリ)	こむぎこ・さとう	ごま油	醤油・酢・酒・塩・コンショウ (鶏骨・ローリエ)		
	チャプチェ	ぎゅうにく・たまご		にら・パプリカ・にんじん	たけのこ・きくらげ	はるさめ	ごま・ごま 油・油	焼肉の外・醤油・みり ん・塩・コンショウ		35.0
	レタスとトマトのたまごスープ	たまご	スキムミルク	トマト・こねぎ・(にんじん)	レタス・たまねぎ・(セロリ)	さとう・でんぶん		醤油・ワイン・コンソメ・塩・コ ショウ・(鶏骨・ローリエ)		
30 (月)	カレーうどん・牛乳	ぶたにく・とりにく・あ ぶらあげ・(かつおぶ し)	(こんぶ) ぎゅうにゅう	ほうれんそう・はねぎ	たまねぎ・えのきたけ・にんに く・しょうが	うどんめん	オリーブ油	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)		670
	きりぼ 切干し大根のごま酢和え	さきいか		にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま・ねり ごま	酢・醤油		
	フルーツポンチ	とうにゅう	かんてん		おうとう・パイナップル・みかん・ りんご・ぶどう・もも・レモン	さとう		酸味料・他		29.6
31 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ				699
	しろみぎかな 白身魚の香ばし焼き	バサ・みそ			しょうが・にんにく	ばんこ	くろごま・ご ま油	醤油・酒・みりん・塩		
	ぎゅうにく やさい いた 牛肉と野菜の炒め物	ぎゅうにく		アスパラガス・キャベツ・ にんじん	たまねぎ・しょうが・にんにく	でんぶん	ごま	酒・オイスターソース・焼肉 の外・みりん・醤油・ 塩・黒コンショウ		35.7
	とうふ 豆腐とわかめのスープ	とうふ・かにふうみか まぼこ	わかめ・(にぼし・こん ぶ)	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

770
34.8