



4月の予定献立表（前半）

給食がはじまります！



☆^{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5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						ちょうみりよほか 調味料他	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) おもにからだのちょ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	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかなにく・だいず 魚・肉・大豆 だいず・せいひん ・大豆製品	ぎゅうにゅうぎかな 牛乳・小魚 かいそう ・海藻	りよくおうしきさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 くだもの ・きのこ・果物	こくるい るい 穀類・いも類 さとう ・砂糖	ゆし 油脂		
6 (木)		しぎょうしき きゅうしよく 始業式（給食はありません）							
7 (金)	オニオンライス ・ ^{ぎゅうにゅう} 牛乳		しおこんぶ ぎゅうにゅう	しそ	たまねぎ	こめ・むぎ・こむぎこ・ でんぷん	ごま・油		792
	おからのキッシュ	たまご・おから・えび・ ベーコン・みそ	ぎゅうにゅう・チーズ	ほうれんそう・にんじん・ こねぎ	にんにく		バター	ケチャップ・ワイン・醤油・ 塩・コショウ	
	ツナじゃが	まぐろあぶらづけ		にんじん・グリーンピース	たまねぎ・こんにやく・しょうが・ にんにく	じゃがいも・さとう	オリーブ油	だし汁・醤油・みりん	
みそ汁	みそ・あぶらあげ・(かつお ぶし)	わかめ・(にぼし・こん ぶ)		キャベツ・たまねぎ・えのきた け			酒		
10 (月)	まるてん 丸天わかめうどん	さつまあげ・(かつお ぶし)	わかめ・(にぼし・こん ぶ)	はねぎ	ごぼう	こむぎこ・さとう		醤油・酒・塩	710
	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう						
	ししゃもフライ	ししゃも				ばんこ・こむぎこ・でん ぷん	油	塩・他	
さきいかサラダ	さきいか		にんじん	きゃべつ・きゅうり・きりぼしだ いこん			マヨネーズ・醤油・酒・柚 子こしょう		
☆【入学・進級おめでとう！献立】 新入生給食開始									
11 (火)	ひき肉と県産大豆のカレー (ラッキーにんじん入り)	だいず・とりにく・ぎゅう うにく・ぶたにく	チーズ	にんじん グリーンピース	たまねぎ パパイヤ りんご しぶどう しょうが にんにく	こめ・むぎ・じゃがい も・さとう	オリーブ油	カレールウ・ワイン・ケチャップ・ ソース・醤油・(鶏骨・豚 骨)・他	858
	^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう		にんじん				
	かいそう 海藻サラダ	まぐろあぶらづけ	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・あかつのまた	にんじん	にゅうがく おめでとう しんきゅう	もろこし		ごま	
いちごゼリー		なまクリーム		さくらんぼ	さとう		塩・ケル化剤・クエン酸・ 他		
12 (水)	コーンマヨトースト ・ ^{ぎゅうにゅう} 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	758
	えびとごぼうのサラダ	えび	(こんぶ)	ほうれんそう・にんじん	ごぼう	さとう	油	青じそクリームトッピング ・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・パセリ	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・でんぷん・さ とう	オリーブ油	ワイン・塩・コショウ・醤油・コ ンソメ(鶏骨・ローリエ)	
たけのこごはん ・ ^{ぎゅうにゅう} 牛乳	あぶらあげ	ちりめんじゃこ・(こん ぶ)・ぎゅうにゅう	にんじん	たけのこ・ふき・ほししいたけ	こめ・もちごめ・さとう		醤油・酒・みりん・塩		
13 (木)	とりにく からあ 鶏肉の唐揚げ	とりにく			しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぷん	油	酒・マヨネーズ・塩・コショウ	712
	いそか あ 磯香和え		のり	ほうれんそう・にんじん	もやし			醤油・みりん	
	さんしよく 三色つみれのすまし汁	たけとうだら・(かつお ぶし)	わかめ・(こんぶ)	こねぎ・にんじん・かほ ちゃ・ほうれんそう	ほししいたけ	でんぷん・さとう		醤油・酒・塩・他	
14 (金)	むぎ 麦ごはん ・ ^{ぎゅうにゅう} 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			860
	ミートローフ	ぎゅうにく・ぶたにく・と りにく・とうふ・おから・ たまご	ぎゅうにゅう・チーズ	ピーマン・パプリカ	たまねぎ	ばんこ・さとう	オリーブ油・ バター	ケチャップ・ワイン・醤油・ ソース・塩・コショウ・パプリカ 粉・ナツメ	
	マカロニサラダ	まぐろあぶらづけ		にんじん	キャベツ・たまねぎ	マカロニ	油	マヨネーズ・醤油・塩・コショ ウ	
	みそスープ	みそ・ベーコン	ぎゅうにゅう	こまつな・(にんじん)	たまねぎ・しめじ・(セロリ)	じゃがいも	オリーブ油	酒(鶏骨・ローリエ)	

4月の予定献立表 (後半)

☆今月の目標【 **正しく配膳しよう!** 】



令和5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) おもにからだのちょ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、だいず 魚・肉・大豆 だいず、せいひん 大豆製品	2群 ぎゅうにゅうぎさかな 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 きのこ、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		ちょうりよほか 調味料他
17 (月)	三色丼 牛乳 きゅうわかめのサラダ みそ汁	とりにく・たまご・(かつおぶし)	(こんぶ) ぎゅうにゅう	いんげん	しょうが	こめ・むぎ・さとう	ごま・油	だし汁・醤油・酒・みりん・他	775
18 (火)	麦ごはん・牛乳 サバのみそカレー煮・野菜の甘煮 豚肉と切干し大根の炒め物 若竹汁	さば・みそ ぶたにく (かつおぶし)	ぎゅうにゅう わかめ・(こんぶ)	いんげん・にんじん にら・にんじん かいわれだいこん	しょうが もやし・きりぼしだいこん・しめじ・しょうが・にんにく たけのこ	さとう	ごま油	だし汁・酒・みりん・醤油・カレー粉 醤油・オスターソース・酒・豆板醤・塩 醤油・酒・塩	702 32.7
19 (水)	スパゲッティ・ミートソース 牛乳 かみかみサラダ ミニカップケーキ	ぎゅうにく・とりにく・ぶたにく チーズ たまご	ぎゅうにゅう	トマト・にんじん・グリーンピース かぼちゃ	たまねぎ・マッシュルーム・セロリ・にんにく きゅうり・きりぼしだいこん・レモン	こむぎこ・でんぷん・さとう	オリーブ油	ケチャップ・デミグラスソース・ワイン・醤油・塩・コンソメ・コショウ・(鶏骨)・他 醤油・酢 ベーキングパウダー	878 35.9
20 (木)	麦ごはん・牛乳 鶏肉と大豆の煮物 酢みそ和え もずく汁	とりにく・だいず ちくわ・みそ かまぼこ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう 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・こむぎこ・さとう	油	醤油・酒 酢 醤油・酒・塩	771 37.0
21 (金)	麦ごはん・牛乳 春巻き(2種) ナムル キムチスープ	ぶたにく・ハム とうふ・とりにく・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう 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	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ・きくらげ・しょうが もやし はくさい・たまねぎ・だいこん・しめじ・ほししいたけ・りんご・しょうが・にんにく	こめ・むぎ こむぎこ・はるさめ・でんぷん	油 ごま・ごま油	醤油・オスターソース・酒・塩・コショウ 醤油・酒・みりん・塩・コショウ・唐辛子・(鶏骨)・他	803 33.5
24 (月)	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 さつまあげ・あぶらあげ あつあげ・ぶたにく・みそ	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん・きめさや にんじん・はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ れんこん・こんにやく たまねぎ・たけのこ・キャベツ・こんにやく・しょうが	こめ・むぎ	油 油脂 ごま油	だし汁・醤油・酒・みりん・塩 だし汁・醤油・みりん 酒	764 33.5
25 (火)	麦ごはん・牛乳 鯖のみそマヨチーズ焼き アーモンド和え 春雨汁	さわら・みそ みそ かに・ふうみかまぼこ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう チーズ わかめ・(にぼし・こんぶ)	しょうが ほうれんそう・にんじん にんじん・こねぎ	しょうが もやし たまねぎ・ほししいたけ	こめ・むぎ さとう	ごま油 アーモンド	マヨネーズ・酒・みりん・塩・コショウ みりん 醤油・酒・みりん・塩	812 36.6
26 (水)	ココアあげパン・牛乳 照焼つくね おからサラダ チリコンカン	とりにく・だいず・(かつおぶし) おから・まぐろあぶらづけ ぶたにく・だいず・あかはなまめ・ひよこまめ・ウインナー	ぎゅうにゅう スキムミルク・ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん にんじん・グリーンピース・いんげん・パセリ	たまねぎ 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・(セロリ)	こむぎこ・さとう	油・マーガリン 豚脂 バター	純ココア・イースト・塩 醤油・塩・他 マヨネーズ・りんご酢・塩・コショウ ケチャップ・ワイン・デミグラスソース・塩・コショウ・ソース・オレガノ・ナツメグ・(鶏骨・ローリエ)	849 37.6
27 (木)	麻婆丼(伊万里産もち麦入りごはん) 牛乳 パンサンスー わかめスープ	とうふ・ぶたにく・とりにく・みそ ハム・たまご わかめ	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ・にんじん・はねぎ にんじん (にんじん)	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ きゅうり・きくらげ もやし・(たまねぎ・セロリ)	こめ・もちむぎ・でんぷん・さとう	ごま油 ごま・ごま油 ごま	醤油・酒・甜麺醬・豆板醤・(鶏骨・豚骨) 酢・醤油 醤油・酒・塩・(鶏骨・ローリエ)	720 30.8
28 (金)	麦ごはん・牛乳 ギョロツケ 切干し大根のすだちポン酢和え わらびとたけのこのみそ汁	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)	ぎゅうにゅう ひじき (にぼし・こんぶ)	キャベツ・たまねぎ・しょうが にんじん わらび・こねぎ	キャベツ・たまねぎ・しょうが きゅうり・きりぼしだいこん・すだち たけのこ	こめ・むぎ ばんご・でんぷん・さとう さとう・でんぷん	酒・醤油・みりん・塩・カレー粉 すだちポン酢・だし汁・醤油・塩・他 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。



766
平均 (781)
(平均基準値)
32.5
(34.3)