



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6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 () = だし汁の原材料						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		
8 (月)		しぎょうしき きゅうしよく 始業式 (給食はありません)							
9 (火)	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	さかなにく だいず 魚・肉・大豆 大豆製品	ぎゅうにゆうさかな 牛乳・小魚 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	こくまいも類 穀類・いも類 砂糖	ごま・大豆 油 バター オリーブ油・ 米油	ちょうみりよほか 調味料他	898 35.3
10 (水)	フレンチトースト 牛乳 えびとごぼうのサラダ ミートボールスープ	たまご	ぎゅうにゆう・スキム ミルク ぎゅうにゆう (こんぶ)	ほうれんそう・にんじん	ごぼう キャベツ・たまねぎ・にんにく・ (セロリ)	こむぎこ・さとう ショートニング なたね油・ 大豆油 オリーブ油	イースト・塩・バニラエッセンス 青じそクリーム・ドレッシング・ だし汁・醤油・他 ワイン・塩・コショウ・醤油・コ ンソメ(鶏骨・ローリエ)	725 29.1	
☆【入学・進級おめでとう! 献立】 新入生給食開始									
11 (木)	ひき肉と大豆のカレー (ラッキー人参入り) 牛乳 海藻サラダ いちごゼリー	だいにくとりにくとぎゅう にくとぶたにく	スキムミルク ぎゅうにゆう	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・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・カレー粉・ 塩・コショウ(鶏骨・豚 骨)・他	898	
12 (金)	たけのことフキの混ぜごはん 牛乳 鶏肉の唐揚げ 磯香和え かき玉汁	あぶらあげ	ちりめんじゃこ(こん ぶ) ぎゅうにゆう	にんじん	たけのこ・ふき・ほししいたけ しょうが・にんにく もやし たまねぎ・えのきたけ	こめ・もちごめ・さとう 大豆油	醤油・酒・みりん・塩 酒・マヨネーズ・塩・コショウ 醤油・みりん 醤油・酒・塩	727 34.4	
15 (月)	まぜごはん 牛乳 ミートローフ マカロニサラダ あさりと春キャベツのカレースープ	とりにくとぎゅうにく・ぶ たにく・とうふ・おから・ たまご	チーズ・ぎゅうにゆう	ピーマン・パプリカ	たまねぎ きゅうり・たまねぎ キャベツ・たまねぎ・しめじ・と うもろこし・しょうが・にんにく・ (セロリ)	こめ・むぎ ばんこ・さとう こむぎこ(マカロニ)・ 米油	ケチャップ・ワイン・ソース・醬 油・塩・コショウ・パプリカ 粉・ナツメグ マヨネーズ・醤油・塩・コショ ウ・他 カレールウ・ワイン・ソース・醬 油・ケチャップ・カレー粉・ 塩(鶏骨・ローリエ)	847 38.1	
16 (火)	まぜごはん 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 かにふうみかまほこ (かつおぶし)	ぎゅうにゆう チーズ	しょうが・にんにく ほうれんそう・にんじん にんじん・こねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	こめ・むぎ ごま油 アーモンド ごま油	マヨネーズ・酒・みりん・ 塩・コショウ みりん みりん・酒・醤油・塩	882 37.2	
17 (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	とりにくとだいず(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	スキムミルク ぎゅうにゆう ぎゅうにゆう	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(パン)・さとう 油・ショート ニング 豚脂 米油 バター	純ココアパウダー・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・ナツメグ ソース・塩・コショウ・ソース ・レガノ・ナツメグ(鶏骨・ ローリエ)	865 37.6	

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6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 () = だし汁の原材料						調味料他	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) おもにからだのちよ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のとなる				
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
18 (木)	麻婆丼 (伊万里産もち麦入りごはん) 牛乳	さかなにく だいず 魚・肉・大豆 だいず せいひん 大豆製品	ぎゆうにゆう さかな 牛乳・小魚 かいそう 海藻	チンゲンサイ・にんじん・ はねぎ	たまねぎ・たけのこ・ほししい たけ	こめ・もちむぎ・でんぶ ん・さとう		酒・醤油・甜麺醬・豆 板醬・(鶏骨・豚骨)	720	
	パンサンスー わかめスープ	ハム・たまご		にんじん (にんじん)	きゅうり・きくらげ もやし・(たまねぎ・セロリ)	りよくとうはるさめ・さ とう	ごま・ごま 油 ごま	酢・醤油 醤油・酒・塩・(鶏骨・ ローリエ)	30.8	
19 (金)	麦ごはん 牛乳 ギョロツケ 切りほしだいこん 切干大根のすだちポン酢和え わらびとたけのこのみそ汁		ぎゆうにゆう		キャベツ・たまねぎ・しょうが きゅうり・きりほしだいこん・す だち	こめ・むぎ ばんご・でんぶん・さ とう	大豆油	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	
22 (月)	三色丼 牛乳 茎わかめのサラダ みそ汁	とりにく・たまご・(かつ おぶし)	(こんぶ)	いんげん	しょうが	こめ・むぎ・さとう	すりごま・ なたね油・ 大豆油	醤油・酒・みりん・塩・ 他	775	
23 (火)	麦ごはん 牛乳 鯖のみそカレー煮・野菜の甘煮 豚肉と切干大根の炒め物 わかたけじる 若竹汁	さば・みそ	(こんぶ)	いんげん・にんじん	しょうが	さとう		だし汁・酒・みりん・醬 油・カレー粉 醤油・オイスターソース・酒・ 豆板醬・塩 醤油・酒・塩	702 32.7	
24 (水)	スパゲッティーミートソース 牛乳 かみかみサラダ さがみかん入りミルクゼリー	ぎゆうにく・とりにく・ぶ たにく	チーズ	トマト・にんじん・グリーン ピース	たまねぎ・セロリー・マッシュ ルーム・にんにく	こむぎこ(めん)・さ とう・でんぶん	オリーブ油	デミグラスソース・ワイン・ケ チャップ・ソース・醤油・塩・ コショウ・(鶏骨)	883	
25 (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	ぎゆうにゆう	にんじん・えだまめ	こんにやく・しょうが	でんぶん・こむぎこ・さ とう	大豆油	醤油・酒	771	
26 (金)	春巻き(2種) ナムル キムチスープ	かに・ふうみかまぼこ・ みそ	にんじん	にんじん	キャベツ・きゅうり	さとう	ごま	酢 醤油・酒・塩	37.0	
30 (月)	麦ごはん 牛乳 五目たまご焼き ひじきの炒り煮 春野菜たっぷり豚汁	とうふ・(かつおぶし)	もずく(こんぶ)	みつば	ほししいたけ	こめ・むぎ			820	
		ぶたにく・ハム	チーズ	にんじん・はねぎ	たまねぎ・たけのこ・ほししい たけ・しょうが	こむぎこ・りよくとうは るさめ・でんぶん	油	醤油・オイスターソース・酒・ 塩・コショウ	34.5	
		とうふ・とりにく・(かつ ごぶし)	こんぶ	にら・にんじん	もやし・にんにく 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	さとう	ごま・ごま 油 ごま油	塩・中華味・コショウ 醤油・酒・みりん・塩・コ ショウ・唐辛子・(鶏骨)・ 他	764	
		たまご・とりにく・かに ふうみかまぼこ		ほうれんそう	たまねぎ・きりほしだいこん・ ほししいたけ・しょうが		サラダ油	だし汁・醤油・酒・みり ん・塩	33.5	
		さつまあげ	ひじき	にんじん・えだまめ	えのきたけ・こんにやく	さとう	ごま油	だし汁・醤油・みりん		
		ぶたにく・みそ・あぶら あげ・(かつおぶし)	(こんぶ)	アスパラガス・はねぎ	たまねぎ・たけのこ・キャベツ・ こんにやく・しょうが	じゃがいも	ごま油	酒		

※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 (平均基準値)	801 (801) 34.6 (33.0)
---------------	--------------------------------