



令和6年度4月分 学校給食献立予定表



給食回数14回
愛知県立一宮特別支援学校

楽しい給食・給食の決まりを知る。仲間と楽しく食べる。
・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。 ・仲間と会話をしながら楽しく食べる。

日にち	献立名		働く力や体温のもととなる	血・肉・骨・歯になる	体の調子を整える	備考 (エネルギー) エネルギーは小学部 高学年の数値です。
	主食	副食(おかず)	(働きの別の色区分:黄群) 添加物	(働きの別の色区分:赤群)	(働きの別の色区分:緑群)	
10 (水)	カレーライス(ごはん)		あぶら じゃがいも	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん セロリ にんにく トマト	(670)
	スクールコロッケ		ばんこ こむぎこ あぶら てんぷん さとう	牛乳	たまねぎ にんじん パセリ	
	いろいろ 彩サラダ				キャベツ にんじん ブロッコリー コーン	
11 (木)	むぎ麦ごはん	キャベツ入りメンチカツ	ばんこ あぶら こむぎこ	ぶたにく	キャベツ	(541)
		ツナサラダ	さとう	まぐろ	カリフラワー キャベツ にんじん	
		コンソメスープ			キャベツ にんじん ほうれんそう たまねぎ	
12 (金)	ごはん	チキンカツ	ばんこ てんぷん こむぎこ あぶら	とりにく	キャベツ はくさい だいこん	(520)
		そくせき 即席漬				
		しろみ 白みそ汁		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) しろみそ	なめこ たまねぎ ねぎ こまつな	
15 (月)	ごはん	ハンバーグのケチャップソース	ばんこ てんぷん こむぎこ あぶら	ぶたにく ぎゅうにく	たまねぎ にんじん パセリ トマト	5歳児小学部 1年 給食開始 (655)
		コーンサラダ	あぶら さとう		キャベツ にんじん だいこん コーン	
		ミネストローネ	じゃがいも マカロニ	ぶたにく だいず	たまねぎ キャベツ セロリ	
16 (火)	ごはん	かぼちゃのひき肉フライ	こむぎこ ばんこ てんぷん あぶら みずあめ	ぶたにく	かぼちゃ	(534)
		ごもく 五目きんぴら	しらたき さとう	ぶたにく	ごぼう にんじん こまつな	
		とうふのみそ汁		とうふ わかめ まめみそ	はくさい えのきたけ ねぎ	
17 (水)	ハヤシライス(ごはん)		じゃがいも	ぶたにく	にんじん たまねぎ トマト	4歳新5歳児 給食開始 (656)
	あいち やさい 愛知の野菜コロッケ		ばんこ こめこ さとう じゃがいも		れんこん にんじん だいこん	
	(食)スクールコロッケ		こむぎこ ばんこ てんぷん あぶら さとう じゃがいも		たまねぎ にんじん パセリ	
	がまごおり 蒲郡みかんゼリー		さとう		みかん	
18 (木)	ごはん	そうだ 宗田カツオのおかか煮	さとう	かつお		(527)
		ほうれん草のごま和え	さとう	牛乳	ほうれんそう はくさい にんじん ごま	
		だいこん みそ 大根の味噌汁		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) まめみそ とうふ	だいこん こまつな えのきたけ	
19 (金)	ちゃんぽん麺(中華めん)			ぶたにく スクールかまぼこ	たまねぎ たけのこ にんじん キャベツ もやし コーン しょうが にんにく	(620)
	しゅうまい		こむぎこ ばんこ てんぷん	とりにく ぶたにく	たまねぎ	
	だいこん 大根とツナのサラダ		さとう ごまあぶら	まぐろ	だいこん にんじん キャベツ レモン うめ	
22 (月)	げんまい 玄米 ごはん	とりぶた 鶏豚ハンバーグ	ばんこ てんぷん こむぎこ さとう	ぶたにく とりにく	たまねぎ	(618)
		にく 肉じゃが	じゃがいも さとう	ぶたにく	たまねぎ にんじん グリンピース	
		はくさい 白菜のみそ汁		まめみそ	はくさい ごぼう なめこ ねぎ	

日にち	献立名		働く力や体温のもととなる	血・肉・骨・歯になる	体の調子を整える	備考 (エネルギー)	
	主食	副食(おかず)	(働き別の色区分:黄群) 添加物	(働き別の色区分:赤群)	(働き別の色区分:緑群)		
23 (火)	ごはん	ビッグ肉団子	ばんこ さとう ごま あぶら でんぶん		たまねぎ しょうが トマト	(529)	
		ひじきの炒り煮	さとう	牛乳	まぐろ だいず ひじき		
		じゃが芋のみそ汁	じゃがいも		しろみそ どうふ		えのきたけ たまねぎ
24 (水)	ごはん	米粉のホキフライ	こめこ でんぶん あぶら		ホキ 	(491)	
		切り干し大根の煮物	さとう	牛乳	ぶたにく 		だいこん にんじん しいたけ
		さつま汁	じゃがいも ごまあぶら		どうふ		ごぼう だいこん しめじ ねぎ
25 (木)	ごはん	揚げ餃子	でんぶん あぶら		ぶたにく	にんじん れんこん たまねぎ	(577)
		(食)しゅうまい	こむぎこ ばんこ でんぶん	牛乳	とりにく ぶたにく	たまねぎ	
		八宝菜	でんぶん		ぶたにく スクールかまぼこ	キャベツ しいたけ にんじん たけのこ	
		白みそ汁	じゃがいも		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) しろみそ	たまねぎ ねぎ こまつな なめこ	
26 (金)	ごはん	かつおフライ	ばんこ あぶら		かつお		(511)
		ゆかり和え		牛乳		キャベツ にんじん ゆかりこ だいこん	
		麩の澄まし汁	でんぶん		やきふ	だいこん ねぎ しいたけ	
30 (火)		カレーうどん(白玉うどん)	でんぶん		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) とりにく	たまねぎ にんじん もやし ねぎ しょうが しいたけ	(661)
		パンプキンハートコロケ	ばんこ でんぶん あぶら	牛乳	とりにく 	かぼちゃ	
		青菜のきのこ和え	さとう			はくさい にんじん ほうれんそう こまつな えのきだけ	

都合により、変更することがありますので、あらかじめ 御了承ください。

【※略称【食】→食形態食】

※主食(ごはん・パン・めん)は、黄群に分類されます

1人あたりの 月平均栄養価 (小学部高学年)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
	579	21.7	17.7	354	2.3	243	0.51	0.47	32	5.6	2.2

各学部の栄養価は小学部高学年の数値に下記の係数をかけて、目安としてください。

幼稚部	小学部低学年	中学部	高等部
0.68	0.8	1.14	1.18

保護者の方へお願い

学校給食では、季節の食材をはじめ、さまざまな食材を使用して栄養バランスを考えて献立を作成しています。子どもたちが初めて口にする食材があるかもしれません。**献立や食材を確認していただき、不安がある場合は担任へお伝えください。**
アレルギー対応等には細心の注意をはらっていますが、あらかじめ御家庭でも、献立の内容をしっかりと確認をお願いします。加工品や食物アレルギー物質など、御不明な点がございましたら、担任を通して栄養教諭までお問い合わせください。(加工品は配合表を取り寄せています。)

※ 4月はアレルギー対応を必要としない献立になっています。

こんなことに気を付けています!

★給食のご飯・牛乳は毎日愛知県産のものを使用しています。

★月に1回は一宮市・稲沢市の農家で作られた野菜を使っています。

<p>栄養バランス</p> 	<p>おいしく魅力ある献立作り</p> 	<p>行事食や郷土料理の伝承</p> 
<p>旬の食材や地場産物の活用</p> 	<p>食品の安全性</p> 	<p>衛生的な調理</p> 