



れい わ ねん ど がつ ぶん がっ こう きゅう しょく こん だて よて い ひょう  
**令和3年度4月分 学校給食献立予定表**



給食回数16回  
 愛知県立一宮特別支援学校

今日の給食の目標  
 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)		
	主食	副食(おかず)	(働きの色区分:黄群) <small>(体加付)</small>	(働きの色区分:赤群)	(働きの色区分:緑群)			
8 (木)	ごはん	とりにく 鶏肉のごまだれかけ	でんぷん さとう ごま		とりにく さいきょうみそ ミックスみそ	しょうが	(576) <small>エネルギーは小学部 高学年の数値です。</small>	
		ゆかりあえ		牛乳	はくさい きゅうり にんじん ゆかりこ			
		だいこん 大根のみそ汁			あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) あかみそ	だいこん ごぼう こまつな えのき		
		ぶどうゼリー	さとう			ぶどう		
9 (金)	ごはん	アジフライ	ばんこ こむぎこ あぶら		アジ		(601) 	
		(【食】白身魚フライ)	ばんこ こむぎこ あぶら	牛乳	ホキ			
		ひじきの炒り煮	さとう		ひじき だいず まぐろ	にんじん とうもろこし		
		けんちん汁	さといも ごまあぶら		とうふ	しめじ ごぼう だいこん ねぎ		
12 (月)	ごはん	さわら なんぶや 鱈の南部焼き	さとう ごま		さわら		(538)	
		かんとう に 関東煮	さといも さとう	牛乳	なまあげ(【食】→とうふ)	にんじん だいこん		
		しろ 白みそ汁	じゃがいも		あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) しろみそ	こまつな なめこ たまねぎ ねぎ		
13 (火)	ごはん	れんこん 蓮根ハンバーグキノアあんかけ	ばんこ こむぎこ さとう でんぷん		ぶたにく とりにく ぎゅうにく	れんこん たまねぎ しいたけ しめじ	5歳児 小学部1年 給食開始 (540)	
		(【食】ハンバーグキノアあんかけ)	ばんこ こむぎこ でんぷん さとう	牛乳	ぎゅうにく ぶたにく	たまねぎ しいたけ しめじ		
		そくせきづ 即席漬け				はくさい きゅうり だいこん		
		さといも 里芋のみそ汁	さといも		とりにく あかみそ あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで)	だいこん えのき ねぎ		
14 (水)	ごはん	やまいも とうふ 山芋入り豆腐はんぺん	やまいも さとう でんぷん あぶら		とうふ さかなのすりみ とりにく	たまねぎ れんこん にんじん ねぎ しいたけ	(558)	
		たけのこはる 筍と春キャベツのあんかけ煮	さとう でんぷん ごまあぶら	牛乳	ぶたにく	たけのこ キャベツ しいたけ チンゲンサイ		
		こまつな 小松菜のつみれ汁			こまつなつみれ	ごぼう えのきたけ ねぎ		
15 (木)	ごはん	さけ まっちゃ しょうゆ 鮭の抹茶マヨ醤油かけ	こむぎこ さとう オリーブあぶら マヨネーズ ふうちょうみりょう(卵不使用)		さけ	レモン まっちゃ	4歳児 給食開始 (612)	
		ほうれん草のごま和え	さとう ごま	牛乳	ほうれん草 にんじん はくさい			
		とうふ 豆腐のみそ汁			あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) とうふ あかみそ	だいこん たまねぎ ねぎ		
		いわ こうはく お祝い紅白ゼリー	みずあめ さとう		とうにゅう	いちご		
16 (金)	野菜塩ラーメン(中華めん)	しゅうまい	ごまあぶら でんぷん ばんこ こむぎこ さとう	牛乳	ぶたにく とりにく たら	たまねぎ	(578) <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">いちのみやしさん 一宮市産の キャベツだよ</div>	
		はるさめ 春雨サラダ	はるさめ さとう ごまあぶら		ハム	もやし きゅうり		
		野菜塩ラーメン(中華めん)			ぶたにく ぎゅうにく	にんじん チンゲンサイ にんにく ねぎ キャベツ たまねぎ きくらげ(【食】除去)		
19 (月)	むぎ 麦 ごはん	スクールコロッケ	じゃがいも ばんこ さとう こむ ぎこ あぶら でんぷん	牛乳	ぶたにく	たまねぎ にんじん パセリ	(609)	
		ぶたにく しょうがいた 豚肉ともやしの生姜炒め	さとう あぶら		ぶたにく	たまねぎ もやし しょうが		
		こんさい 根菜のみそ汁			あぶらあげ(【食】後期Ⅱまで) ミックスみそ	にんじん ごぼう れんこん だいこん		
20 (火)	ごはん	いわしの梅煮	さとう でんぷん	牛乳	いわし	うめ	(521)	
		きゅうりの酢のもの	さとう ごまあぶら		わかめ	きゅうり もやし とうもろこし		
		のっぺい汁	さといも しらたき でんぷん		とりにく	にんじん ごぼう ねぎ しいたけ		

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)	(働きの色区分:黄群) 添加物	(働きの色区分:赤群)	(働きの色区分:緑群)	
21 (水)	わかめ ごはん	キャベツ入りメンチカツ 切り干し大根の煮物 豚汁	でんぷん ばんこ こむぎこ さとう あぶら さとう さといも	ぎゅうにく ぶたにく 牛乳 あぶらあげ(〔食〕後期Ⅱまで) ぶたにく とうふ あかみそ	キャベツ たまねぎ だいこん にんじん しいたけ ごぼう ねぎ	中学部 遠足 (567)
22 (木)	ごはん	カツオフライ 〔食〕初・中期→サーモンフライ 塩昆布あえ わかたけじる 若竹汁	こむぎこ ばんこ でんぷん あぶら ばんこ でんぷん こむぎこ でんぷん	牛乳 かつお さけ しおこんぶ(〔食〕除去) わかめ	にんじん はくさい きゅうり たけのこ ごぼう だいこん	小学部 高学年 遠足 (541)
23 (金)	中華あんかけ丼(ごはん)	ビック肉団子 パンパンジーサラダ	さとう でんぷん ごまあぶら ばんこ でんぷん さとう ごまあぶら さとう ごま	牛乳 ぶたにく とりにく ぶたにく とりにく	にんじん たまねぎ はくさい たけのこ しいたけ たまねぎ トマト しょうが チンゲンサイ もやし とうもろこし	高等部 遠足 (558)
26 (月)	ごはん	鯖の塩焼き たけのこぶたにくにもの 筍と豚肉の煮物 なめこ汁	さとう でんぷん	牛乳 さば ぶたにく とうふ あかみそ	にんじん たけのこ たまねぎ しいたけ スナップえんどう しょうが なめこ はくさい ねぎ	(549)
27 (火)	カレーライス(ごはん)	オムレツ ひじきとキャベツのサラダ	じゃがいも あぶら でんぷん さとう さとう	牛乳 ぎゅうにく たまご まぐろ ひじき	にんじん トマト たまねぎ セロリー にんにく キャベツ きゅうり	(610)
28 (水)	ごはん	白身魚フリッター 〔食〕白身魚フライ 青菜の煮びたし 麩のすまし汁	こむぎこ おきあみ こめこ アオサ あぶら ばんこ こむぎこ あぶら さとう やきふ でんぷん	牛乳 タラ ホキ あぶらあげ(〔食〕後期Ⅱまで) はんぺん	にんじん トマト たまねぎ セロリー にんにく こまつな にんじん もやし だいこん しいたけ ねぎ	小学部 低学年 遠足 (538)
30 (金)	五目あんかけうどん(白玉うどん)	ちくわの抹茶揚げ 〔食〕白はんぺんフライ 大根とツナのサラダ	でんぷん こむぎこ あぶら ばんこ こむぎこ あぶら みずあめ さとう ごまあぶら	牛乳 とりにく ちくわ さかなのすりみ たまご まぐろ わかめ	にんじん はくさい しいたけ ごぼう ねぎ まっちゃ だいこん きゅうり レモン	(536)

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	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
月平均栄養価	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
(小学部高学年)	609	22.6	18.2	344	2.3	194	0.40	0.47	14	3.7	2.3

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でき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払っていますが、御家庭でも献立について、あらかじめ献立の内容まで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。)

