



れい わ ね ん ど が つ ぶ ん が っ こ う き ゅ う し ゅ く こ ん だ て よ て い ひ ょ う
令和4年度4月分 学校給食献立予定表



給食回数15回
 愛知県立一宮特別支援学校

今月の給食の目標 **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)		
8 (金)	カレーライス(ごはん)	ゆかり和え	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	(608) <small>エネルギーは小学部 高学年の数値です。</small>	
		キャベツ入りメンチカツ	あぶら ばんこ こむぎこ	牛乳	はくさい きゅうり にんじん ゆかりこ わかな		
		りんごゼリー	さとう	ぶたにく	キャベツ		
					りんご		
11 (月)	ごはん	チキンカツのおろしかけ	ばんこ こむぎこ あぶら でんぷん	とりにく	だいこん	(577)	
		切干し大根の煮物	さとう	牛乳	だいこん にんじん しいたけ		
		じゃが芋のみそ汁	じゃがいも	なまあげ([食]→とうふ) まめみそ	えのきたけ ねぎ		
12 (火)	中華丼(ごはん)	揚げぎょうざ	こむぎこ あぶら	ぶたにく うずらたまご([食]初期 ～後期II【ア】→除去)	たまねぎ しいたけ にんじん はくさい もやし えのきたけ きくらげ([食]除去)	(682)	
		([食]しゅうまい)	ごまあぶら でんぷん ばんこ こむぎこ さとう	ぶたにく	キャベツ たまねぎ いら		
		野菜のきのこ和え		ぶたにく とりにく	たまねぎ		
					ほうれんそう にんじん はくさい こまつな なめたけ		
13 (水)	ごはん	ハンバーグのケチャップソース		ぶたにく とりにく	トマト たまねぎ	5歳児 小学部 1年 給食開始 (611)	
		ツナサラダ	あぶら さとう	牛乳	まぐろ カリフラワー キャベツ にんじん		
		ミネストローネ	だいず じゃがいも	チキンハム	たまねぎ キャベツ セロリ トマト ズッキーニ きピーマン あかピーマン にんじん		
14 (木)	ごはん	味噌カツ	ばんこ こむぎこ あぶら さとう	ぶたにく まめみそ	ごま	(714)	
		([食]スクールハンバーグ)		ぶたにく とりにく	たまねぎ		
		キャベツの煮びたし	さとう	なまあげ([食]→とうふ)	キャベツ こまつな にんじん		
		だいこん大根のみそ汁		まめみそ	だいこん ごぼう えのきたけ ねぎ		
15 (金)	ハヤシライス(ごはん)	スクールクロquette	ばんこ こむぎこ あぶら じゃがいも	ぶたにく	にんじん たまねぎ エリンギ トマト	4歳 新5歳児 給食開始 (638)	
		即席漬け		ぶたにく	たまねぎ にんじん		
		さくらゼリー	さとう		はくさい きゅうり だいこん		
					さくらんぼ		
18 (月)	牛丼(ごはん)	厚焼き卵	あぶら さとう でんぷん	ぎゅうにく やきとうふ	にんにく たまねぎ ねぎ はくさい にんじん しいたけ	(500)	
		([食]オムレツ)	でんぷん さとう	牛乳	たまご(【ア】→除去)		
		(【ア】卵→鶏豚ハンバーグ)	ばんこ こむぎこ でんぷん さとう	たまご(【ア】→除去)	とりにく ぶたにく		たまねぎ
		塩昆布和え		しおこんぶ(【食】除去)	キャベツ にんじん きゅうり ごま		
19 (火)	ロー カット ごはん	ビッグ肉団子	ばんこ でんぷん さとう ごまあぶら	ぶたにく とりにく	たまねぎ トマト しょうが	(569)	
		野菜と豆のサラダ	もちむぎ くらまい	牛乳	まぐろ だいず ひよこめ		キャベツ にんじん ブロッコリー
		南瓜のポタージュ		チキンハム	かぼちゃ たまねぎ		

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)	(働きの色区分:黄群)	(働きの色区分:赤群)	(働きの色区分:緑群)	
20 (水)	ごはん	秋刀魚のみぞれ煮	さとう でんぷん	さんま	だいこん	(503)
		ごもく 五目きんぴら	さとう ごまあぶら しらたき	牛乳 ぶたにく	れんこん にんじん ごぼう	
		さつま汁	さといも 	とりにく とうふ	にんじん だいこん ねぎ しいたけ	
21 (木)	みそラーメン(中華めん)	愛知のしそ春巻き	はるさめ でんぷん さとう ごまごこ あぶら	牛乳 ぶたにく 	たまねぎ はくさい ちんげんさい ねぎ にんじん コーン もやし	(663)
		〔食〕平つくね	でんぷん さとう	とりにく	しそ 	
		キャベツの若菜和え	あぶら さとう	とりにく ぶたにく	キャベツ しょうが 	
				まぐろ	キャベツ ほうれんそう わかな	
22 (金)	ごはん	さわらの塩こうじ焼き	しおこうじ	さわら		(520)
		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	
		れんこん 蓮根のつみれ汁	でんぷん 	わかめ	れんこん だいこん はくさい えのきたけ 	
25 (月)	ごはん	かぼちゃ 南瓜のひき肉フライ	ばんこ でんぷん ごまごこ あぶら みずあめ	牛乳 ぶたにく	かぼちゃ 	(502)
		筑前煮	さとう	とりにく	ごぼう にんじん だいこん たけのこ しいたけ いんげん	
		豆腐のみそ汁		あぶらあげ(〔食〕後期Ⅱまで) とうふ まめみそ	だいこん たまねぎ ねぎ	
26 (火)	おぎ まご は ん	あんかけ揚げ出し豆腐	あぶら さとう でんぷん	とうふ	たまねぎ しいたけ グリンピース	(512)
		大根の梅肉サラダ	ごまあぶら	牛乳 まぐろ わかめ	だいこん きゅうり もやし レモン うめ	
		なめこ汁		とうふ まめみそ	なめこ はくさい ねぎ	
27 (水)	ごもく 五目うどん(白玉うどん)	根菜コロッケ	あぶら ばんこ ごまごこ じゃがいも	牛乳 ぶたにく 	ほうれんそう ねぎ にんじん しいたけ ごぼう にんじん 	(626)
		〔食〕スクールコロッケ	あぶら ばんこ ごまごこ じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ にんじん	
		白菜のごま和え	さとう 		はくさい にんじん ほうれんそう もやし ごま	
28 (木)	ごはん	いわしの梅煮	さとう でんぷん	いわし	うめ	(642)
		肉じゃが	さとう じゃがいも	牛乳 ぶたにく	たまねぎ にんじん グリンピース	
		のっぺい汁	さといも しらたき		ごぼう にんじん ねぎ しいたけ	

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
	591	24.5	16.2	379	2.4	284	0.48	0.56	33	4.6	2.4

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、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。)

