



# 4月分学校給食予定献立表



日	曜	献立名	材料と体内でのほたらき			調味料	エネルギー Kcal
			熱や力になる	体をつくる	体の調子を整える		たんぱく質 g
							脂質 g
							食塩相当量 g
9	木	カレーライス 野菜スープ いちごゼリー 牛乳	ごはん じゃがいも あぶら ゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	たまねぎ にんじん にんにく キャベツ セロリー パセリ	カレールウ りんごソース ケチャップ ウスターソース しお こしょう コンソメ	784 Kcal 27.2 g 23.1 g 3.4 g
10	金	ツナピラフ ABCミネストローネ ぶどうゼリー 牛乳	ごはん あぶら マカロニ さとう ゼリー	ぎゅうにゅう ツナ ベーコン いんげんまめ	たまねぎ にんじん コーン グリーンピース マッシュルーム しょうが キャベツ ホールトマト にんにく	しお こしょう コンソメ さけ しょうゆ ケチャップ	730 Kcal 25.7 g 22.5 g 2.6 g
13	月	ごはん ふりかけ 鶏肉とじゃがいものうま煮 なめこのみそ汁 牛乳	ごはん こんにゃく じゃがいも あぶら さとう	ぎゅうにゅう とりにく とうふ	にんじん ごぼう グリーンピース なめこ こまつな ねぎ	ふりかけ わふうだし しょうゆ みりん さけ みそ だしパック だしようこんが	729 Kcal 28.6 g 21.3 g 3.3 g
14	火	スパゲッティみそソース もやしときゅうりのサラダ 牛乳	スパゲッティ オリーブオイル さとう あぶら マヨネーズ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいちミート かつおぶし	たまねぎ にんじん セロリー グリーンピース にんにく しょうが もやし きゅうり	みそ さけ しょうゆ コンソメ しお こしょう	697 Kcal 30.7 g 26.3 g 2.1 g
15	水	ホイコーロー丼 中華コーンスープ 牛乳	ごはん さとう かたくりこ ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	キャベツ にんじん ピーマン ねぎ にんにく しょうが たまねぎ コーン ほししいたけ	しお こしょう みそ オイスターソース しょうゆ さけ ちゅうかだし トウバンジャン	696 Kcal 30.9 g 20.5 g 3 g
16	木	黒パン 赤魚のアクアパッツァ風 小松菜スープ プリン(豆乳) 牛乳	パン オリーブオイル プリン	ぎゅうにゅう あかうお あさり ベーコン	たまねぎ トマト ブロッコリー にんにく こまつな にんじん しめじ	しろワイン コンソメ しお こしょう	699 Kcal 33.4 g 27.9 g 3.2 g
17	金	ごはん 高野豆腐と野菜の煮物 きんぴらごぼう 牛乳	ごはん じゃがいも さとう あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく こうやどうふ	たまねぎ にんじん たけのこ グリーンピース ほししいたけ ごぼう	みりん しょうゆ わふうだし	743 Kcal 32.4 g 21.3 g 2.2 g
20	月	大根のピリ辛丼 中華スープ パインゼリー 牛乳	ごはん さとう あぶら かたくりこ ごまあぶら ゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく だいちミート とうふ	だいこん たまねぎ にんじん にんにく しょうが ねぎ きくらげ もやし	トウバンジャン さけ みりん しょうゆ みそ ちゅうかだし しお こしょう	692 Kcal 25.8 g 19.8 g 2.4 g
21	火	スパゲッティミートソース チキンサラダ (ドレッシング) 牛乳	スパゲッティ オリーブオイル さとう あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく だいちミート とりささみ	たまねぎ セロリー にんじん にんにく マッシュルーム トマトピューレ キャベツ きゅうり	しお こしょう コンソメ あかワイン ウスターソース ドレッシング	697 Kcal 35.3 g 22 g 2 g
22	水	プルコギ丼 鶏肉と大根のスープ 牛乳	ごはん さとう あぶら ごまあぶら かたくりこ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく とりにく	たまねぎ もやし ピーマン パプリカ にんにく だいこん ねぎ ちんげんさい しょうが	しお こしょう さけ みりん しょうゆ コチュジャン ちゅうかだし	687 Kcal 27.9 g 24.4 g 2.8 g
23	木	ロールパン 豚肉と野菜のコンソメ煮 フレンチサラダ 牛乳	パン あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム	しょうが たまねぎ にんじん だいこん はくさい マッシュルーム キャベツ きゅうり コーン	しお こしょう コンソメ さけ ドレッシング	653 Kcal 31.3 g 29.6 g 3 g
24	金	ごはん さわらのみそマヨあなかけ すまし汁 みかんゼリー 牛乳	ごはん あぶら マヨネーズ さとう ゼリー	ぎゅうにゅう さわら とうふ	たまねぎ にんじん マッシュルーム こまつな ほししいたけ ねぎ	しお わふうだし みそ みりん しょうゆ だしパック だしようこんが	720 Kcal 30.4 g 25.4 g 2.6 g

27	月	チキンライス	ごはん	ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん	しお こしょう	695 Kcal
		マカロニスープ	バター	とりにく	コーン グリーンピース	ケチャップ コンソメ	25.1 g
		牛乳	あぶら	ベーコン	マッシュルーム		21.9 g
			マカロニ		トマトピューレ キャベツ		2.6 g
28	火	塩あんかけスパゲッティ	スパゲッティ	ぎゅうにゅう	しょうが にんにく	さけ ちゅうかだし	730 Kcal
		中華和え	あぶら かたくりこ	とりにく	にんじん たまねぎ	しお こしょう	33.2 g
		ライチゼリー	ごまあぶら	とりささみ	ほうれんそう エリンギ	しょうゆ す	24.8 g
		牛乳	さとう ゼリー		はねぎ きゅうり もやし		2.3 g
30	木	コッパパン いちごジャム	パン ジャム	ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん	ケチャップ コンソメ	692 Kcal
		ポークビーンズ	じゃがいも	ぶたにく	マッシュルーム	しお こしょう	35.6 g
		菜の花とコーンのソテー	さとう	だいち	トマトピューレ にんにく	ウスターソース	23.9 g
		牛乳	あぶら バター		なのはな コーン		2.9 g

※天候、配送等の都合により使用する食材、献立等に変更が生じる場合がございます。

# 4月給食たより

今月の目標

新しい仲間と楽しく食べよう！

## 入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 学校給食は「食」を学ぶ時間です！



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康にいい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取**  
による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。**
- 明るい社会性と協同の精神を養う。**
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。**
- 食生活が多くの人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。**
- 伝統的な食文化を理解する。**
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。**

## 伊勢原支援学校の給食について

本校では栄養教諭が献立を考え、調理員が学校にある厨房で調理を行う「自校式」の給食を提供しています。内容については米飯献立が週2～3回、パンが週1～2回、麺が週1回程度で、牛乳が原則毎日つきます。ごはんにおかずと汁物という和食献立をはじめ、洋食、中華、他世界の料理や日本の伝統的な行事食、各地域の郷土料理など様々な献立を取り入れます。中にはあまり食べ慣れないものもあるかもしれませんが、子供たちの「食経験」、色々な料理・食品を食べたり知ったりする経験を豊かにしていきたいと考えておりますので、ぜひご家庭でも「今日の給食はどうだった？」「これってどんな料理？」など給食のことも話題にしてもらえたら幸いです。

給食についてのご質問等ありましたら栄養士まで、もしくは担任等を通してお聞きいただいてもかまいませんので、お気軽にお声がけください。今年度もどうぞよろしくお願い申し上げます。

