

4月分 学校給食献立予定表

令和8年度

県立瀬谷支援学校

日	曜日	献立名		材料と体内での働き			エネルギー (kcal)	ひとくちメモ
		主食・飲み物	おかず	血や肉や骨の もとなる食品	エネルギーの もとなる食品	体の調子を 整える食品	たんぱく質 (g)	
14	火	カレーライス 牛乳	コールスローサラダ さくらゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム	こめ むぎ じゃがいも あぶら	にんじん たまねぎ にんにく マッシュルーム グリーンピース キャベツ コーン	722	入学・進級 おめでとう献立
							26.9	
							21	
							2.8	
15	水	和風スパゲッティ 牛乳	ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう ベーコン ひじき とりささみ	スパゲッティ あぶら バター	たまねぎ エリンギ マッシュルーム えのき こまつな にんにく もやし きゅうり にんじん	630	
							27.2	
							26.7	
							2.1	
16	木	ごはん 牛乳	鶏肉のみりん焼き おひたし みそ汁	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ	こめ むぎ じゃがいも	いんげん もやし にんじん キャベツ たまねぎ	638	
							34.8	
							18.6	
							2.9	
17	金	黒パン 牛乳	ポークビーンズ チーズサラダ	ぎゅうにゅう だいち ぶたにく チーズ	パン じゃがいも あぶら さとう	たまねぎ にんじん トマト マッシュルーム グリーンピース キャベツ きゅうり	666	
							34.1	
							23.7	
							3.3	
20	月	ホイコーロー丼 牛乳	中華スープ ヨーグルト	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく ヨーグルト	こめ むぎ かたくりこ ごまあぶら さとう	キャベツ ピーマン ねぎ にんにく にら もやし にんじん きくらげ	658	豚肉やキャベツなどを みそで炒めた中華料 理のホイコーローを、 ごはんのにせて食べ ます。
							29.4	
							16	
							3.2	
21	火	コッペパン 牛乳	鮭のガーリック焼き 野菜ソテー コンソメスープ	ぎゅうにゅう さけ ベーコン	パン バター あぶら じゃがいも	にんにく もやし にんじん ちんげんさい たまねぎ ほうれんそう	610	小学部1年生 給食開始 (4/22～)
							34.5	
							25.4	
							3.2	
22	水	ごはん 味付けのり 牛乳	肉じゃが みそ汁 お祝いクレープ	ぎゅうにゅう のり ぶたにく とうふ わかめ	こめ じゃがいも しらたき あぶら さとう クレープ	にんじん たまねぎ ほししいたけ いんげん なめこ ねぎ	649	入学おめでとう献立
							27.1	
							14	
							3.1	
23	木	あんかけスパゲッティ 牛乳	インディアンサラダ	ぎゅうにゅう ウインナー ベーコン いか	スパゲッティ あぶら さとう かたくりこ	にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン トマト もやし きゅうり セロリー	654	世界ぐるっと給食 ～日本 愛知編～ あんかけスパゲッティ
							26.4	
							26.9	
							2.9	
24	金	ロールパン 牛乳	春野菜のシチュー 大根サラダ	ぎゅうにゅう とりにく ハム	パン じゃがいも バター こむぎこ	たまねぎ にんじん キャベツ グリーンアスパラ コーン マッシュルーム だいこん きゅうり みずな	698	季節の味つけた！ ～春野菜～
							29.3	
							31.4	
							3.1	
27	月	コーンピラフ 牛乳	はるさめスープ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	こめ むぎ バター はるさめ かたくりこ	たまねぎ コーン マッシュルーム にんじん たけのこ ねぎ ほうれんそう	608	
							23.5	
							15.7	
							2.8	
28	火	山菜ごはん 牛乳	高野豆腐の煮物	ぎゅうにゅう こうやどうふ とりにく	こめ ごまあぶら さとう じゃがいも	ほししいたけ ぜんまい わらび ごぼう にんじん たけのこ しめじ たまねぎ しいたけ いんげん	624	山菜ごはんは、ぜんま いやわらび、たけのこ などを使った混ぜご飯 です。
							27.7	
							14.9	
							2.9	

日	曜日	献立名		材料と体内での働き			エネルギー (kcal)	食育ひとくちメモ
		主食・飲み物	おかず	血や肉や骨のもとになる食品	エネルギーのもとになる食品	体の調子を整える食品	たんぱく質 (g)	
脂質 (g)								
食塩相当量 (g)								
30	水	スパゲッティミートソース ぎゅうにゅう 牛乳	野菜サラダ プリン	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	スパゲッティ あぶら さとう プリン	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース トマト にんにく キャベツ きゅうり	683 29.2 24.9 2	

* * * * 材料の都合により、献立を変更する場合がありますので御了承ください。 * * * *

☆欠食届について☆

欠食届の締め切りは、欠食する日の3週間前の金曜日の朝までとなります。

(例：5月1日(金)に欠食するなら、欠食届は4月10日(金)の朝が締め切り)

また、連休等の関係で欠食届の締め切りが変更になる場合もあります。

5月18日(月)～5月22日(金)の欠食届は4月24日(金)の朝までとなります。



入学・進級おめでとう！

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

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、健康によい食事や食文化、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(「学校給食法」第2条より)・・・・・・・・

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食にはたくさんの学びが詰まっています