

## 4月給食カレンダー

げつようび 月	かようび 火	すいようび 水	もくようび 木	きんようび 金
	11日	12日	13日	14日
	にゅうがくしき <b>入学式</b> しぎょうしき <b>始業式</b>	<small>にゅうがく しんきゅう こんだて</small> <b>入学・進級おめでとう献立</b>	ミルクパン	はん ご飯
		ごはん		ごはん
		ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
		こめこ 米粉のポークカレー	さけのつぶ 粒コーン焼き	あつあ 厚揚げの甘酢あん
		ひじきサラダ	フレンチサラダ	ちゅうかふう 中華風あえもの
		いちごのムース	オニオンスープ	こまつな 小松菜スープ
17日	18日	19日	20日	21日
チキンライス	はん ご飯	はん ご飯	黒糖パン	はん ご飯
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
はなやさい 花野菜のサラダ	あかうお やさい 赤魚の野菜あんかけ	ぶた 豚キムチ	しんたま 新玉ねぎとハムのマリネ	に つ かれいの煮付け
キャベツとしめじのスープ	ほうれん草のおかかあえ	ばんさんすう	アスパラのこめこ 米粉シチュー	こんにやくサラダ
さくらゼリー	とうふ 豆腐のみそ汁	わかめスープ	くろ 黒ごまプリン	とうにゅうじる 豆腐汁
24日	25日	26日	27日	28日
はん ご飯	わかめはん ご飯	はん ご飯	コッペパン	はん ご飯
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
ピビンパ	あじの たつたあ 竜田揚げ	みえんどう こうやとうふ 美えんどうと高野豆腐のたまごとじ	さわらのバーベキューソース	とりにく しお 鶏肉の塩こうじ焼き
はるさめ 春雨スープ	きゅうりとたくあんのおえ物	ほうれん草のマヨネーズあえ	アスパラサラダ	き ぼ だいこん にも 切り干し大根の煮物
	しめじのすまし汁	みず 水ようかん	こまつな 小松菜とベーコンのスープ	わかたけじる 若竹汁
			いちごのゼリー	

## 保護者のみなさまへ

給食カレンダーは毎月、月末にご家庭に配布します。裏面には、料理ごとの主な食材と毎日の主要な栄養価を記載しています。日頃の食事作りや、ご家庭での話題にご活用ください。給食カレンダーは、本校ホームページにも掲載してあります。

※材料等の都合により、予告なく献立が変更になる場合がありますので、予めご了承ください。

# 給食献立表

三重県立度会特別支援学校

※材料等の都合により、予告なく献立が変更になる場合があります。  
※この献立表には、微量の食品及び調味料は記載されません。

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える		小学部	中学・高等部
								材料 たんぱく質 食塩相当量	材料 たんぱく質 食塩相当量
12 水	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				606 kcal	720 kcal
	米粉のポークカレー	豚小間切れ		じゃがいも 県内米粉カレー	油	にんじん	たまねぎ、にんにく	17.3 g	19.9 g
	ひじきサラダ	ツナ	ひじき	三温糖	油	にんじん	キャベツ、きゅうり	1.9 g	2.3 g
	いちごのムース		牛乳	砂糖			いちご		
13 木	ミルクパン 牛乳		牛乳	ミルクパン				556 kcal	664 kcal
	さけの粒コーン焼き	鮭			ノンエッグマヨネーズ		ホールコーン	24.1 g	30.5 g
	フレンチサラダ			三温糖	油	にんじん	キャベツ、きゅうり	2.3 g	2.8 g
	オニオンスープ	ベーコン			油	にんじん、パセリ	たまねぎ		
14 金	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				504 kcal	611 kcal
	厚揚げの甘酢あん	厚揚げ		三温糖、片栗粉	油	にんじん、青ピーマン	たまねぎ、たけのこ、にんにく、しょうが	19.5 g	22.4 g
	中華風あえもの	ハム		三温糖	ごま油	にんじん	キャベツ、きゅうり	2.7 g	3.3 g
	小松菜スープ				ごま油	にんじん、こまつな	たまねぎ		
17 月	チキンライス 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ	バター	にんじん	たまねぎ	537 kcal	641 kcal
	花野菜のサラダ				ごまドレッシング	ブロッコリー、にんじん	カリフラワー、きゅうり、ホールコーン	18.5 g	21.2 g
	キャベツとしめじのスープ	ソーセージ				にんじん	たまねぎ、キャベツ、ぶなしめじ	2.4 g	3.0 g
	さくらゼリー			砂糖			さくらんぼ、レモン		
18 火	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				508 kcal	630 kcal
	赤魚の野菜あんかけ	赤魚、赤魚		片栗粉	油	にんじん、青ピーマン	たまねぎ、椎茸、しょうが	23.6 g	29.7 g
	ほうれん草のおかかあえ	かつお節		三温糖		ほうれん草	キャベツ	2.3 g	2.7 g
	豆腐のみそ汁	木綿豆腐、油揚げ 白みそ					えのきたけ、たまねぎ		
19 水	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				554 kcal	669 kcal
	豚キムチ	豚小間切れ		三温糖	油、ごま油	にんじん、にら	キムチ漬、キャベツ、たまねぎ	20.3 g	23.6 g
	ばんさんすう			マロニー、三温糖	ごま	にんじん	きゅうり、もやし	2.2 g	2.7 g
	わかめスープ	木綿豆腐	わかめ			ねぎ	えのきたけ		
20 木	黒糖パン 牛乳		牛乳	黒糖パン				563 kcal	643 kcal
	新玉ねぎとハムのマリネ	ハム			油、オリーブ油		キャベツ、きゅうり、たまねぎ	23.2 g	26.8 g
	アスパラの米粉シチュー	鶏肉	牛乳	じゃがいも、米粉	油	にんじん グリーンアスパラガス	たまねぎ、ほんしめじ	2.2 g	2.6 g
	黒ごまプリン			砂糖	黒ごま				
21 金	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				510 kcal	609 kcal
	かれのい煮付け	かれい		三温糖			しょうが	26.7 g	28.9 g
	こんにやくサラダ			しらたき	ノンエッグマヨネーズ	にんじん	キャベツ、きゅうり	1.9 g	2.4 g
	豆乳汁	木綿豆腐、油揚げ 豆乳、白みそ			ごま油	にんじん	たまねぎ、キャベツ		
24 月	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				515 kcal	624 kcal
	ピピンパ	牛小間切れ		三温糖	油、ごま、ごま油	ほうれん草、にんじん	たまねぎ、もやし、しょうが、にんにく	20.7 g	24.0 g
	春雨スープ			春雨	ごま油	にんじん、にら	たまねぎ	2.4 g	2.9 g
25 火	わかめごはん 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				508 kcal	631 kcal
	あじの竜田揚げ	まあじ		片栗粉	油			23.2 g	29.4 g
	きゅうりとたくあんのあえ物				すりごま		きゅうり、キャベツ、刻み沢庵、しょうが	2.7 g	3.2 g
	しめじのすまし汁	木綿豆腐				こまつな	ほんしめじ		
26 水	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				580 kcal	689 kcal
	実えんどうと高野豆腐のたまごとし	凍り豆腐、たまご 実えんどう		じゃがいも、しらたき 三温糖	油	にんじん	たまねぎ、椎茸	19.7 g	22.7 g
	ほうれん草のマヨネーズあえ			三温糖	ノンエッグマヨネーズ	ほうれん草、にんじん	キャベツ、ホールコーン	1.5 g	1.7 g
	水ようかん			水ようかん					
27 木	コッペパン 牛乳		牛乳	コッペパン				531 kcal	629 kcal
	さわらのバーベキューソース	さわら		三温糖	油		にんにく	23.5 g	29.5 g
	アスパラサラダ				ごまドレッシング	グリーンアスパラガス	きゅうり、キャベツ、ホールコーン	2.6 g	3.3 g
	小松菜とベーコンのスープ	ベーコン			油	にんじん、こまつな	たまねぎ		
	いちごのゼリー			砂糖			いちご		
28 金	ご飯 牛乳		牛乳	精米、おおむぎ				494 kcal	617 kcal
	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉もも					たまねぎ	25.7 g	33.3 g
	切り干し大根の煮物	油揚げ		つきこんにやく、三温糖	油	にんじん	切干大根	2.3 g	2.5 g
	若竹汁	木綿豆腐	わかめ			にんじん	たけのこ、たまねぎ		