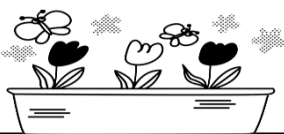




# 4月こんだてひょう



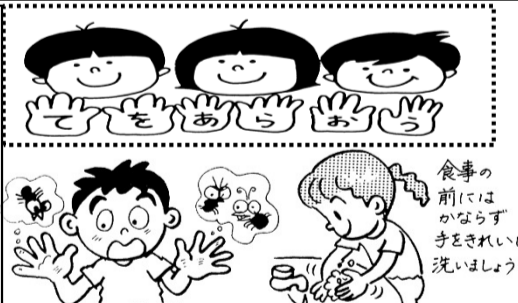
平成 23 年 4 月 8 日  
教育学部 附属 特別 支援 学校

日	曜日	こんだてめい 献立名	ざいりょうめい 材 料 名			エネルギー		こんだてメッセージ
			あかしょくひん 赤の食品	きしょくひん 黄の食品	みどりしょくひん 緑の食品	小 (kcal)	中高 (kcal)	
8	金	チキンライス 牛乳 サラダ スープ	とりにく 牛乳 わかめ ベーコン	ごはん あぶら あぶら じゃがいも パター	たまねぎ にんじん エリンギ キャベツ きゅうり かぼちゃ グリンピース	660	776	ねんど きゅうしよく 23年度の給食がいよいよはじまります。今年 ねんど ねが 度もよろしくお願ひします。
11	月	ごはん 牛乳 ぶたにくのしょうがやき ごまあえ みそしる	牛乳 ぶたにく とうふ あげ みそ	ごはん あぶら こむぎこ ごま	にんじん たまねぎ しめじ ほうれんそう キャベツ ねぎ	611	719	やさい ほんこう お野菜たっぷりが本校のメニュー とくちょう の特徴です。 
12	火	ごはん 牛乳 とりにくのからあげ こふきいも けんちんじる	牛乳 とりにく ぶたにく	ごはん かたくりこ じゃがいも さといも	キャベツ いんげん にんじん しいたけ だいご ん ねぎ えのきたけ	639	752	きょう ちゅうこうとうぶしんにゆうせい 今日から、中高等部の新入生のみなさんの給 うしよく 食がはじまります。せんぱい 食がはじまります。先輩たちとランチルームで たの しょくじ 楽しく食事をしてください。
13	水	カレーライス 牛乳 ごぼうサラダ	とりにく 牛乳	ごはん じゃがいも マヨネーズ	にんじん たまねぎ グリンピース ごぼう きゅうり キャベツ	655	771	あんしん た みんなが安心して食べられるカレーライスとお さいきん にがて ひと もっていましたが、最近、苦手な人もいるよう
15	金	ごはん 牛乳 にくじゃがに だいごんのあまず わかめのとりスープ	牛乳 ぎゅうにく とうふ わかめ	ごはん じゃがいも さとう さとう ごまあぶら ごま	いとこんにやく たまねぎ にんじん き ぬさや だいごん レモン ねぎ にんにく	614	722	にもの あ ものすのもの ぐ するもの き 煮物、揚げ物、酢の物、具だくさんの汁物が基 ほんてききゅうしよくこんだてくあ 本的な給食献立の組み合わせです。
18	月	パン 牛乳 てづくりいちごジャム やきそば フルーツヨーグルト	牛乳 ぶたにく あおのり ヨーグルト	パン さとう さとう ちゅうかめん あぶら さとう	いちご キャベツ もやし たまねぎ にんじん みかんかん、パンかん ももかん	644	758	しょうがくぶねんせいきゅうしよく ちょうりいん 小学部 1年生の給食がはじまります。調理員さんの てづく 手作りイチゴジャムです。フルーツヨーグルトのソー スやパンにつけてもおいしいです。
19	火	パン 牛乳 マーガリン とりにくのチーズやき マカロニサラダ ミネストローネ	牛乳 とりにく チーズ ベーコン	パン マーガリン さとう マカロニ マヨネーズ じゃがいも	ハーブ にんじん きゅうり りんご キャベツ アスパラガス たまねぎ トマトかん せり	649	764	まいつき がいくりょうり しょうかい こんげつ 毎月、外国の料理を紹介しています。今月は、 りょうり にしゅるい イタリアの料理です。ハーブと二種類のチーズを つか 使ってとりにくをやっています。
20	水	ちゅうかはん 牛乳 ミルクかんてん むししゅうまい	ぶたにく うずらたまご い か えび 牛乳 牛乳 かんてん しゅうまい(冷)	ごはん かたくりこ あぶら さとう	にんじん チンゲンサイ キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ ねぎ しょうが みかんかん	631	742	どんぶりごはんやあんかけごはん、炊き込みご はんなどいろいろながはん料理を紹介していま す。
22	金	むぎごはん 牛乳 サーモンフライ やさしいため かきたまじる	牛乳 サーモンフライ(冷) ぶたにく たまご シラス	むぎ ごはん あぶら あぶら かたくりこ	にんじん キャベツ きぬさや アスパラガス みつば えのきたけ なのはな	649	764	「わかしらす」をつかったかきたまじるで がつ しゅんしょくざい す。シラスは4月が旬の食材です。
25	月	パン マーガリン 牛乳 ハンバーグ やさいスープ	牛乳 ぶたにく ぎゅうにく たまご ベーコン	パン マーガリン しよくパン じゃがいも マカロニ	たまねぎ にんじん キャベツ キャベツ アスパラガス たまねぎ トマトかん	688	809	ちょうり いん 調理員さんたちのソースたっぷり、手作りハンバ ーグです。
26	火	チョコチップパン 牛乳 クリームシチュー フルーツゼリー	牛乳 とりにく なまクリーム ぶたにく	チョコ パン じゃがいも パター こむぎこ フルーツゼリー(冷)	にんじん きぬさや だいごん たまねぎ コーン	619	728	コッペパンだけでなく、チョコやママレードな はい どが入ったかわりパンもあります。
27	水	ごはん 牛乳 ヒレカツ おひたし みそしる	牛乳 ぶたにく かつおぶし とうふ あげ みそ わかめ	ごはん パンこ こむぎこ あぶら	ほうれんそう キャベツ にんじん ねぎ	622	732	ぱりぱり、サクサクのヒレカツは人気メニューで にんき す。ぶたにくの中でも脂肪の少ないお肉です。



いよいよ新学期(しんがつき)がスタートしました。日々成長(ひびせ  
いちょう)している子どもたち。一日一日を大切(たいせつ)に、からだ  
も心(こころ)も大(おお)きくなってほしいとおもいます。給食室(きゅう  
うしよくしつ)もおいしく楽(たの)しい給食づくりで応援(おうえん)しま  
す。

きゅうしよくは、  
一ちょうりいん  
おおいわ・きたむら・  
みなみ です。  
一えいようきょうゆー  
むらかみ  
でつくっています。よろしく  
おねがひします



がっこうきゅうしよくかん  
学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。児童・生徒みなさんの成長に見合った栄養、  
こころからだけんこうただ しょくじ かつ ちいき しょくざい きょうどしよく しゃかいせいまな じかん  
心や体の健康、正しい食事のあり方やマナー、地域の食材や郷土食など社会性を学んだりする時間でもありま  
す。



まいつききゅうしよくしどうもくひょう  
毎月、給食指導目標があります。そして、毎日の献立は、目的を持って紹介しています。献立表の中  
もランチルーム前にもその日の献立についてくわしく掲示しています。「食育」は、正しい情報を楽しみ場所  
でおいしく食べてもらうのが大切な学習と思っています。

一食事の約束をまもりましょうー  
が 4月は、ランチルームで新しいお友だちや先生たちと楽しく食事をしてほしいと思っています。本校の献立の中でも「人  
んき  
気のあるもの」、この季節しか紹介できない「春の食材」を紹介しています。まずは、『おいしい!!』を体験してくださ  
い。



おしらせ  
こんだてひょう  
献立表がかわりました。料理の横の欄に材料を  
あか き みどり  
赤・黄・緑にわけて書いています。たとえば、「おひ  
たし」は “ほうれんそう”と”ごま”で作っていること  
がわかるように書いています。

