

# 4月 学校給食予定献立表

今月の給食目標  
給食を上手に準備しよう

特別支援学校大宮ろう学園

日	曜日	献立名 <small>※材料の都合により、献立の一部を変更することがありますのでご了承ください。</small>	赤の仲間 体を作る元になる			緑の仲間 体の調子を整える			黄色の仲間 熱や力の元になる		エネルギー 幼稚園 小学部 中・高等部 kcal
			1群	2群	牛乳	3群	4群	5群	6群		
12	火	キムチチャーハン (給食開始 小中高) 春雨サラダ 青梗菜ときくらげのスープ 豆乳杏仁豆腐	豚肉	ロースハム	豆乳	人参 小松菜 人参 青梗菜 ブロッコリー	コーン きくらげ みかん缶	白菜(キムチ) ねぎ 米	砂糖 油 ごま 油 ごま	489 615 778	
13	水	ご飯 (給食開始 幼2,3) ハンバーグ グリーンサラダ パプリカのスープ	豚肉 豆乳			アスパラガス ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	玉葱 レタス キャベツ コーン 大根 もやし	米 パン粉 砂糖 油		511 660 835	
14	木	ご飯 もうかざめフライ ツナ入りポテトサラダ キャベツと小松菜の味噌汁	豚肉	もうかざめ ツナ缶 油揚げ		人参 グリンピース 小松菜	コーン キャベツ	米 小麦粉 パン粉 じゃがいも	油 マヨネーズ風調味料(卵不使用)	498 632 796	
15	金	カレーライス (給食開始 幼1・小1) カブプロサラダ フルーツヨーグルト	豚肉		ヨーグルト	人参 人参 ブロッコリー	人参 玉葱 キャベツ カリフラワー 玉葱 パイン缶 みかん缶	米 じゃがいも 砂糖 油	油	548 700 887	
18	月	ご飯 鶏肉のみそ焼き キャベツと油揚げの和え物 玉葱とわかめの味噌汁	鶏肉	鶏肉 油揚げ		水菜 人参 わかめ	しょうが キャベツ 大根 ごぼう 玉葱 白菜	米 砂糖 油 ぐま		476 602 756	
19	火	蕎麦ご飯 ~入学・進級お祝い献立~ 赤魚の煮付け 大根と人参の紅白和え 鶏肉と玉葱のすまし汁 お祝いいちごゼリー	鶏肉 油揚げ 赤魚	ちくわ		人参 人参 ほうれん草	人参 玉葱 大根 もやし 玉葱	米 砂糖		472 579 716	
20	水	ミートソースパゲティ コールスローサラダ 青梗菜とベーコンのスープ 河内晩柑(カット)	豚肉			人参 トマト缶 人参 青梗菜	玉葱 にんにく セロリー 干し椎茸 キャベツ きゅうり コーン レーズン 大根 河内晩柑	スパゲティ 小麦粉 砂糖 砂糖 油	油	479 602 750	
21	木	ご飯 具入り卵焼き もやしと笹かまのお浸し 豆腐と玉葱の味噌汁	卵 鶏肉	かまぼこ 豆腐		人参 ほうれん草 青梗菜 人参	玉葱 もやし 白菜 大根 玉葱	米 じゃがいも 砂糖 油		455 568 714	
22	金	ご飯 青椒肉絲 春巻 もやしと小松菜のスープ	豚肉	豚肉 春巻		青ピーマン 赤ピーマン 小松菜	ねぎ 葱 もやし	米 片栗粉 油 油		481 647 840	
25	月	ご飯 肉豆腐 白菜とちくわのお浸し じゃがいもとわかめの味噌汁	豚肉 豆腐	ちくわ	わかめ	人参 さやえんどう 小松菜 人参	玉葱 白菜 ねぎ	米 砂糖 白滝 油 ぐま		460 580 728	
26	火	ご飯 鶏肉の唐揚げ 大根のきんぴら キャベツとごぼうの味噌汁	鶏肉	じゃこ		人参 さやえんどう 水菜 キャベツ ごぼう ねぎ	にんにく しょうが 大根	米 小麦粉 片栗粉 油 ぐま		485 651 843	
27	水	ご飯 蒸し鱈のネギだれかけ 生揚げの五目煮 里芋と麩のすまし汁	鱈	生揚げ 豚肉		人参 小松菜 こねぎ ほうれん草	しょうが ねぎ 大根 枝豆	米 砂糖 片栗粉 油	油	466 589 735	
28	木	丸パン ブルーベリージャム グリルドポーク パプリカとブロッコリーのソテー もやしとエリンギのスープ ソファールストロベリー	豚肉		ソファールストロベリー	グリーンピース トマト缶 赤ピーマン 黄ピーマン ブロッコリー	にんにく 玉葱 しめじ もやし エリンギ	丸パン ブルーベリージャム 小麦粉 砂糖 油	油	529 610 732	