

月間予定献立表

- 4月 -

栄養士 渡會 勲

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | |
|---|---|---|---|--|--|
| <p>御入学・御進級おめでとうございます。 給食開始日は11日、小学部1年生の開始は12日となります。</p> | | <p>献立名</p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p> | <p>11 牛乳</p> <p>牛肉のませ寿司 赤だし ごま和え お祝いプリンアラモード</p> <p>牛乳、メープルシロップ ちくわ(×)、ごぼう、砂糖 干し椎茸、しめじ さやえんどう(グリーンピース) しょうが、にんじん、豆腐 わかめ、たまねぎ、ごま ほうれんそう、キャベツ 鰹節(×)、卵、生クリーム パイン缶、みかん缶、油 牛肉(+鶏肉)、米</p> | <p>12 牛乳</p> <p>ごはん 沢煮わん 鱈のカレーメンチ おかか和え フルーツ和え</p> <p>牛乳、米、さといも、ごぼう にんじん、鰹、りんご 長ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸 豚肉、しょうが、小ねぎ(×) 卵(×)、パン粉、鰹節(×) 油、切干大根(大根)、ごま ほうれんそう、小麦粉(×) いちご</p> | |
| <p>15 牛乳</p> <p>あんかけ焼きそば 中華スープ トマトとパプリカのサラダ コーヒー牛乳ゼリー</p> <p>牛乳、中華めん(冷麦) 油、しょうが、にんにく にんじん、たまねぎ、白菜 たけのこ、なると(×)、トマト でんぶん、卵、ごま(×) こまつな、春雨(×) きくらげ(えのき)、パプリカ 枝豆、コーン、レモン、豚肉 寒天、コーヒー、砂糖</p> | <p>16 牛乳</p> <p>セサミパン クリーム煮 タルタルサラダ フルーツゼリー (形態食スープ)</p> <p>牛乳、油、鮭、にんにく セサミパン(食パン+ごま) にんじん、じゃがいも、バター マッシュルーム缶(エリンギ) 小麦粉、グリーンピース トマト、きゅうり、キャベツ マヨネーズ、卵、ピクルス たまねぎ、トマト、レモン みかん缶、パイン缶、寒天 黄桃缶、砂糖</p> | <p>17 牛乳</p> <p>お赤飯 さといも汁 つくね ごまおかか和え カルピスポンチ</p> <p>牛乳、米、ささげ、しょうが 黒ごま(×)、さといも 油揚げ(豆腐)、豚肉、鶏肉 長ねぎ(たまねぎ)、豆腐 にんじん、たまねぎ、ごま 葉ねぎ(×)、パン粉(×) ほうれんそう、キャベツ カルピス、りんご、パイン缶 みかん缶、卵(×)、砂糖 鰹節(×)</p> | <p>18 牛乳</p> <p>ごはん みそ汁 コロケ 梅おかか和え 筑前煮</p> <p>牛乳、米、かぶ、わかめ 長ねぎ(たまねぎ)、豚肉 じゃがいも、たまねぎ、油 小麦粉、パン粉、キャベツ 梅干し、鰹節(×)、ごぼう ほうれんそう、パプリカ えのき、れんこん(大根) さといも、にんじん、砂糖 こんにゃく(×)、鶏肉 卵(×)</p> | <p>19 牛乳</p> <p>メキシカンライス 野菜スープ ツナサラダ グレープゼリークリーム添え</p> <p>牛乳、米、ぶどうジュース たまねぎ、パプリカ、コーン マッシュルーム缶(エリンギ) グリーンピース、白菜、ツナ缶 もやし(かぶ)、キャベツ、油 きゅうり、トマト、レモン ウインナー(+鶏肉)、砂糖 寒天、生クリーム</p> | |
| <p>22 牛乳</p> <p>ごはん 根菜汁 魚のピーナッツ焼き じゃがいもの土佐酢和え</p> <p>牛乳、米、かぶ、トマト ごぼう、さといも、大根 ピーナッツ(×)、砂糖 じゃがいも、にんじん 鰹節(×)、油、大根 さやえんどう(グリーンピース) ピーナッツバター 黒むつ(+鶏肉)</p> | <p>23 牛乳</p> <p>ごはん スープ煮 揚げいかのマリネ フルーツカスタード</p> <p>牛乳、米、ベーコン たまねぎ、にんじん、砂糖 じゃがいも、カリフラワー いか(+鶏肉)、でんぶん 小麦粉、油、トマト みかん缶、卵、生クリーム パプリカ、いちご</p> | <p>24 牛乳</p> <p>カレーライス 野菜スープ Катテージチーズサラダ</p> <p>牛乳、米、油、しょうが にんにく、豚肉、にんじん じゃがいも、たまねぎ、トマト バター、小麦粉、大根 もやし(白菜)、キャベツ きゅうり、パプリカ、砂糖 レモン、油2(マヨネーズ)</p> | <p>25 牛乳</p> <p>ごはん 沢煮わん 肉豆腐 二色ゼリー</p> <p>牛乳、米、さといも、ごぼう たけのこ、にんじん、油 長ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸 豚肉、しょうが、でんぶん 砂糖、オレンジジュース ぶどうジュース、寒天 生揚げ(豆腐)、大根</p> | <p>26 牛乳</p> <p>ごはん 野菜スープ じゃがいもとえびのミートグラタン フルーツサラダ</p> <p>牛乳、米、たまねぎ、白菜 にんじん、大根、ベーコン 油、にんにく、えび、しょうが にんにく、豚肉、砂糖 ホールトマト、グリーンピース バター、小麦粉、キャベツ みかん缶、きゅうり、りんご トマト、レーズン 油2(マヨネーズ)</p> | |
| <p>29 </p> <p>昭和の日で お休みです</p> | | <p>30 牛乳</p> <p>新たけのこごはん みそ汁 魚のゆかり焼き ごま和え フルーツ和え</p> <p>牛乳、米、たけのこ、砂糖 油揚げ(豆腐)、ゆかり えのき、大根、キャベツ もやし(はくさい)、えのき 黒むつ(+鶏肉)、ごま みかん缶、りんご、豚肉 鰹節(×)、ほうれんそう さやえんどう(グリーンピース)</p> | <p>学校給食に関する事、食に関する事、そして形態食に関する事、いつでも、そしてお気軽に御相談ください。特に形態食については専門的な技術を要します。御家庭でできる形態食についても様々な方法があります。学校給食を通じて、子供たちの食の</p> | | |

★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。代替食材は、使用する食材に()で表示、追加で食材を使用する場合は(+○)と表示します。また、普通食で使用するが形態食で使用しない食材は(×)と記載します。使用しない食材に変え、量の調整をします。

)