

月間予定献立表

- 4月 -

栄養士 柴村 有紀

月	火	水	木	金
御入学・御進級おめでとうございます。 給食開始日は10日、小学部1年生の開始は11日となります。		日 献立名 (形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)	10 牛乳 カレーライス 野菜スープ フルーツ和え 牛乳、米、しょうが、豚肉にんにく、にんじん、バター じゃがいも、たまねぎ 薄力粉、カレー粉 ウスターソース、キャベツ トマトケチャップ、みかん缶 もやし(だいこん) パイン缶	11 牛乳 ごはん 沢煮わん 肉豆腐 フルーツヨーグルト 牛乳、米、ごぼう、豚肉にんにく、だいこん 干しいたけ、たまねぎ 生揚げ(豆腐)、しょうが でんぶん、パイン缶 黄桃缶、ヨーグルト
14 牛乳 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 牛乳、しょうが、にんにく 中華めん(一部冷凍) にんじん、たまねぎ、白菜 だいこん、干しいたけ でんぶん、卵、レモン こまつな、キャベツ、豚肉 パプリカ、トマト、えび	15 牛乳 セサミパン 鶏とえびのクリーム煮 タルタルサラダ フルーツゼリー (形態食スープ) 牛乳、鶏肉、えび セサミパン(食パン+ごま) にんじん、たまねぎ ぶなしめじ、ほうれんそう 小麦粉、バター、レモン トマト、きゅうり、キャベツ マヨネーズ、卵、ビクルス 黄桃缶、パイン缶 にんにく、マカロニ(×)	16 牛乳 ごはん 野菜スープ 厚揚げと大根の肉みそホイ乳焼き フルーツサラダ 牛乳、米、たまねぎ、豚肉 キャベツ、もやし(かぶ) にんじん、生揚げ(豆腐) だいこん、しょうが、みそ にんにく、でんぶん、りんご しょうが、きゅうり、レーズン みかん缶	17 牛乳 ごはん みそ汁 豆腐ハンバーグきのこあんかけ 春野菜の和風サラダ 牛乳、米、だいこん、豚肉 ねぎ(たまねぎ)、わかめ みそ、豆腐、パン粉(×) 卵、たまねぎ、干しいたけ ぶなしめじ、えのきたけ でんぶん、じゃがいも キャベツ、菜花、ツナ レモン、ごま(練りごま)	18 牛乳 玉子とごぼうの混ぜごはん さつま汁 ゆかり和え コーヒーマルゼリー 牛乳、米、ごぼう、鶏肉 卵、油揚げ(豆腐) しょうが、にんじん、みそ だいこん、グリーンピース さつまいも、キャベツ こまつな、ゆかり、鰹節(×) インスタントコーヒーマル缶
21 牛乳 ごはん 野菜汁 魚のピーナッツみそ焼き カレーきんぴら 牛乳、米、白菜、にんじん だいこん、干しいたけ むつ(鶏肉)、みそ ピーナッツバター、ごぼう れんこん、ごま(練りごま) カレー粉	22 牛乳 中華丼 中華スープ フルーツカスタード 牛乳、米、しょうが、豚肉 にんにく、たまねぎ、白菜 にんじん、でんぶん、いか 卵、キャベツ、黄桃缶 もやし(かぶ)、パイン缶 薄力粉、生クリーム パニラエッセンス	23 牛乳 ごはん みそ汁 ひじき入り玉子焼き ごまおなか和え 肉じゃが 牛乳、米、豆腐、わかめ たまねぎ、みそ、卵、ひじき にんじん、干しいたけ こまつな、キャベツ、豚肉 鰹節(×)、ごま(練りごま) じゃがいも	24 牛乳 ごはん 沢煮わん あじの松風焼き 梅おなか和え りんごホイップ 牛乳、米、ごぼう、にんじん だいこん、干しいたけ あじ、鶏肉、たまねぎ 豆腐、パン粉(×)、みそ 卵、キャベツ、リンゴ缶 ごま(練りごま)、こまつな 梅干し、鰹節(×) 生クリーム	25 牛乳 チキンライス 野菜スープ トマトサラダ ぶどうゼリーホイップ添え 牛乳、米、トマトケチャップ にんにく、鶏肉、エリンギ たまねぎ、グリーンピース 卵、キャベツ、きゅうり もやし(かぶ)、トマト クリームコーン、生クリーム ぶどうジュース
28 牛乳 梅菜チャーハン みそ汁 チーズおなか和え 黒蜜きなこと 牛乳、米、鶏肉、梅干し たまねぎ、にんじん、卵 こまつな、キャベツ もやし(かぶ)、じゃがいも 油揚げ(豆腐)、みそ チーズ、鰹節(×) 黄桃缶、みかん缶 きなこと、黒砂糖	29 昭和の日で お休みです	30 牛乳 新たけのこごはん つみれ汁 ごま和え フルーツ和え 牛乳、米、たけのこ 油揚げ(豆腐)、しょうが いわし(鶏肉)、でんぶん だいこん、にんじん ねぎ(たまねぎ)、こまつな 大豆もやし(かぶ) キャベツ、ごま(練りごま) 黄桃缶、パイン缶	学校給食に関する、食に関する、形態食に関する、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、子供たちの食の応援団であることが、大泉特別支援学校の学校給食です。	

★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。