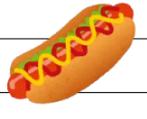
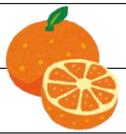


# 4月 よていこんだてひょう

2024年 4月

京都府立井手やまぶき支援学校

ひ日	こんだてめい 献立名		ぎゆうにゆ	あか なかま 赤の仲間	き なかま 黄の仲間	みどり なかま 緑の仲間	I初ギ- たんぱく質 食塩相当量 (中学部基準)
	きほんしよく 基本食	けいたいしよく 形態食		ち にく 血や肉になる	ねつ ちから もと 熱や力の元になる	からだ ちょうし ととの 体の調子を整える	
10水	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ		890 kcal
	ポークカレー	ポークカレー		ぶたにく,スキムミルク	ひまわりゆ,じゃがいも,こむぎこ,バター	しょうが,にんにく,たまねぎ,にんじん,グリーンピース,ホールトマト	27.9 g
	ふくじんづけ	だいこんのもの				ふくじんづけ	2.5 g
	フルーツカクテル	フルーツカクテル			カクテルゼリー	みかん,パインアップル,もも	
11木	ごはん	おかゆ	○		こめ		730 kcal
	さけのしおこうじやき	さけのしおこうじやき		さけ			30.3 g
	あおなのおひたし	あおなのおひたし			すりごま	こまつな,はくさい,もやし	1.9 g
	えのきのみそしる	みそしる		みそ		えのきたけ,キャベツ,ねぎ	
	さくらゼリー	さくらゼリー			さくらゼリー		
12金	ごはん	おかゆ	○		こめ		756 kcal
	チキンみそカツ	チキンカツに みそソース		とりにく,まめみそ	てんぷらこ,パンこ,なたねゆ,さとう,すりごま		32.6 g
	たくあんあえ	キャベツのごましおあえ			すりごま	キャベツ,せんぎりたくあん	2.2 g
	あおなのすましじる	すましじる		きぬごしどうふ		たまねぎ,こまつな,えのきたけ	
15月	ごはん	おかゆ	○		こめ		704 kcal
	あじのしおやき	あじのむしやき		あじ			33.0 g
	きんぴらごぼう	きんぴらだいこん		ぎゅうにく	しらたき,ごまあぶら	ごぼう,にんじん	2.7 g
	みそしる	みそしる		あぶらあげ,わかめ,みそ		もやし	
16火	ミルクパン	ミルクパンがゆ	○		ミルクパン		735 kcal
	とりにくのてりやき	とりにくのてりやき		とりにく			35.5 g
	かみかみサラダ	だいこんサラダ			ノンエッグマヨネーズ	きりぼしだいこん,コーン,にんじん,えだまめ	2.9 g
	もずくスープ	はくさいスープ		もずく		えのきたけ,にんじん,ねぎ	
17水	ごはん	おかゆ	○		こめ		712 kcal
	やきにく	やきにく		ぎゅうにく	ひまわりゆ,さとう,いりごま	しょうが,にんにく,たまねぎ,にんじん	25.0 g
	ナムル	キャベツのナムル			ごまあぶら,すりごま	もやし,きゅうり	2.4 g
	わかめスープ	チンゲンサイのスープ		わかめ	ごまあぶら	えのきたけ,はくさい	
18木	ごはん	おかゆ	○		こめ		739 kcal
	やさいふりかけ	のりのつくだに					30.0 g
	あつあげのうまに	とうふのうまに		ぶたにく,あつあげ	こんにやく,ひまわりゆ,さとう	にんじん,たまねぎ,さんどまめ	2.7 g
	みそしる	みそしる		わかめ,みそ		しめじ,キャベツ,こまつな	
19金	いであのたけのこごはん	にんじんがゆ	○	あぶらあげ	こめ	たけのこ	692 kcal
	さわらのつけやき	さわらのつけやき		さわら 		しょうが	27.8 g
	さんどまめのごまあえ	ほうれんそうのごまあえ			すりごま,さとう	さんどまめ,にんじん,キャベツ	3.1 g
	わかたけじる	とうふのすましじる		わかめ,きぬごしどうふ		たけのこ,えのきたけ	
22月	ごはん	おかゆ	○		こめ		715 kcal
	さばのみそに	さばのみそに		さば,みそ	さとう	しょうが	27.9 g
	キャベツのしおもみあえ	キャベツのねりごまあえ			ごまあぶら,すりごま	キャベツ,きゅうり,にんじん	2.1 g
	あおなスープ	あおなスープ				こまつな,えのきたけ,だいこん	
23火	ドッグパン	ドッグパンがゆ	○		ドッグパン		734 kcal
	やきウインナー	さけのしおやき		ソーセージ 			27.3 g
	キャベツのカレーいため	キャベツのカレーいため			ひまわりゆ	キャベツ,もやし	3.1 g
	こめこマカロニのミネストローネ	ミネストローネ		ベーコン	こめこマカロニ 	にんじん,たまねぎ,セロリ,にんにく,ホールトマト,パセリ	
	きよみオレンジ	かんづめみかん				きよみオレンジ	

ひ日	献立名		ぎゆうにゆう	あか なかま	き なかま	みどり なかま	エネルギーたんぱく質食塩相当量(中学部基準)
	きほんしよく基本食	けいたいしよく形態食		ち にく血や肉になる	ねつ ちから もと熱や力の元になる	からだ ちょうし とどの体の調子を整える	
旬 春 キャベツ	2	むぎごはん			こめ,むぎ		780 kcal
	4	おやこどんぶり	○	とりにく,たまご,きざみのり	ひまわりゆ,さとう,かたくりこ	たまねぎ,みつば 	31.4 g
	水	はるキャベツのみそしる		あぶらあげ,わかめ,みそ		キャベツ,にんじん	2.9 g
2 5 木	ごはん	おかゆ			こめ		756 kcal
	マーボー豆腐	マーボー豆腐	○	もめん豆腐,ぎゅうひきにく,ぶたひきにく,ぶたレバーチップ,みそ	ごまあぶら,さとう,かたくりこ	しょうが,にんにく,たまねぎ,たけのこ,ほししいたけ,ねぎ	29.4 g
	にらスープ	ほうれんそうスープ		ソーセージ		だいこん,にら,えのきたけ	2.3 g
旬 山 菜	2	さんさいおこわ		とりにく	こめ,もちごめ,さとう	さんさいミックス,にんじん	835 kcal
	6	きざみきつねうどん	○	あぶらあげ,ぶたにく	うどん,さとう	にんじん,はくさい,ねぎ 	33.3 g
	金	だいずとじゃこのごまがらめ		だいず,にぼし	かたくりこ,なたねゆ,いりごま,さとう		2.7 g
3 0 火	あじつけパン	あじつけパンがゆ			あじつけパン		837 kcal
	だいずのカレーに	だいずのカレーに	○	だいず,ぶたにく,スキムミルク	ひまわりゆ,バター,こむぎこ	しょうが,にんにく,たまねぎ,にんじん,パセリ	33.1 g
	アスパラサラダ	アスパラサラダ				キャベツ,コーン,アスパラガス	2.7 g
	(てづくり)にんじンドレッシング	(てづくり)にんじンドレッシング			オリーブゆ	にんじん,たまねぎ,しょうが,にんにく,ホールトマト	

■ 肉加工品、練り物はノンアレルギー製品（乳・卵・小麦不使用）を使用しています。

■ 献立は都合により変更する場合があります。

■ 小・中・高 統一メニューを実施し、配缶量を調整しています。

〈基準〉 児童生徒の身体記録より算出 小学部 570 kcal 中学部 761 kcal 高等部 823 kcal

19日(金) 井手町のたけのこご飯、若竹汁：地産地消の取組で全国的にも名高い井手町で採れたたけのこを給食室でゆがいて使用します。薫り高く、春の旬の味わいです。



### 献立表の見方

ひ日	献立名		ぎゆうにゆう	あか なかま	き なかま	みどり なかま	エネルギーたんぱく質食塩相当量(中学部基準)
	きほんしよく基本食	けいたいしよく形態食		ち にく血や肉になる	ねつ ちから もと熱や力の元になる	からだ ちょうし とどの体の調子を整える	
やまぶき ランチの日	い	いでちようのたけのこごはん		あぶらあげ	こめ	たけのこ	704 kcal
	2	さわらのつけやき		さわら		しょうが	29.2 g
	7	きりぼしだいこんのいために	○	とりにく	さとう	きりぼしだいこん,にんじん,さんどまめ	3.2 g
	木	わかたけじる		わかめ,きぬごし豆腐		たけのこ,にんじん	

基本食と形態食の料理名を示しています。

#### 形態食とは？

嚥下咀嚼が難しい児童生徒に圧力鍋やミキサーなどを使用して食べやすく形態を加工した給食です。ごぼうやたけのこ、こんにやくなどやわらかくなりづらい食品は、代替食品を使用することもあります。



基本、牛乳は毎日つきます。



食べ物の働き毎に、原材料を示しています。

地元食材を使用している場合は太字にしています。「春巻き」など料理名で示しているものは加工品です。原材料明細は必要な方にお渡しします。

基準となる中学部の栄養価を示しています。

文部科学省が作成した「学校給食摂取基準」と児童生徒の身体記録をもとに、必要栄養価を設定し、献立を作成しています。小学部(低学年、中学年、高学年)、中学部、高等部毎に配缶量を変えて栄養量を調整しています。