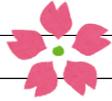
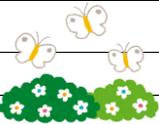
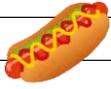


# 4月 よていこんだてひょう

2025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		さ 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	工 初 チー 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 ちようし とどの 体の調子を整える	
手 作 り ル ウ カ レ ー	10	木	○				898 kcal
	むぎごはん	おかゆ			こめ,むぎ		
	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	32.3 g
	いりじゃこ	しらすに		にぼし			2.0 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	
入 学 お 祝 い こ ん だ て	1	金	○				797 kcal
	ごはん	おかゆ			こめ		
	さけのしおやき	さけのしおやき					
	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	2.0 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	
おいわいクレープ(いちご)	おいわいクレープ(いちご)			フレンズクレープ(いちご)			
大 阪 万 博 応 援 メ ニ ュー	1	4	○				769 kcal
	はんライス	はんぶんおかゆ			こめ		
	やさいたっぷりやきそば	やさいたっぷりやきうどん		ぶたにく,あおのり	ちゅうかめん,ひまわりゆ	キャベツ,たまねぎ,にんじん,もやし	29.3 g
	どてやきふうに	どてやきふうに		ぎゅうにく,しろみそ	ひまわりゆ,こんにやく,さとう	しょうが,だいこん,ねぎ	2.1 g
	OSAKAみかんゼリー	OSAKAみかんゼリー			OSAKAみかんゼリー		
春 若 草 焼 き	1	5	○				710 kcal
	ミルクパン	ミルクパンがゆ			ミルクパン		
	しろみざかなのわかくさやき	しろみざかなのわかくさソース		しろみざかな	ノンエッグマヨネーズ	グリーンピース,バジルペースト	32.7 g
	アスパラサラダ	アスパラサラダ			ひまわりゆ	キャベツ,コーン,アスパラガス	3.1 g
	やさいとベーコンのスープ	やさいスープ		ベーコン		はくさい,こまつな,えのきたけ	
1	6	水	○				719 kcal
	ごはん	おかゆ			こめ		
	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	25.1 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,たまねぎ	
旬 春 キ ャ ベ ツ	1	7	○				733 kcal
	ごはん	おかゆ			こめ		
	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		31.9 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	
1	8	金	○				801 kcal
	ごはん	おかゆ			こめ		
	ぶたにくのしょうがやき	ぶたにくのしょうがやき		ぶたにく	ひまわりゆ		たまねぎ,しょうが
	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	31.6 g
	みそしる	みそしる		あぶらあげ,わかめ,みそ		もやし	2.3 g
旬 山 菜	2	1	○				740 kcal
	さんさいおこわ	しらすのたきこみごはん		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	
	さけとだいのあげがらめ	さけとだいのあげがらめ		さけ,だいず	かたくりこ,なたねゆ	レモン	31.2 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	3.3 g
は さん で た べ よ う	2	2	火				672 kcal
	ドッグパン	ドッグパンがゆ					
	のむヨーグルト	のむヨーグルト		のむヨーグルト			24.0 g
	やきウインナー	さけのしおやき		ソーセージ			3.0 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	
	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	

日	献立名		赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質 食塩相当量 (中学部基準)
	基本食	形態食				
23水 きよみオレンジ	むぎごはん	おかゆ		こめ,むぎ		796 kcal
	おやこどんぶり	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	31.6 g
	はるキャベツのみそしる	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
	きよみオレンジ	かんづめみかん			きよみオレンジ	
24木 やまぶきランチの日	いでちようのたけのこごはん	にんじんがゆ	あぶらあげ	こめ	たけのこ	633 kcal
	あじのしおやき	あじのむしやき	あじ			27.2 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	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	
25金	わかめごはん	おかゆとりのりのつくだに	わかめ	こめ		768 kcal
	あつあげのうまに	とうふのうまに	ぶたにく,あつあげ,うずらたまご	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	32.0 g
	なめこじる	なめこじる	わかめ,まめみそ		なめこ,ねぎ,たまねぎ	2.7 g
28月	ごはん	おかゆ		こめ		726 kcal
	さばのみそに	さばのみそに	さば,みそ	さとう	しょうが	29.8 g
	いそかあえ	いそかあえ	きざみのり	さとう	こまつな,にんじん,キャベツ	2.5 g
	たぬきじる	たぬきじる	さつまあげ	つきこんにやく,ごまあぶら	にんじん,ねぎ,えのきたけ	
30水	ごはん	おかゆ		こめ		754 kcal
	マーボーどうふ	マーボーどうふ	もめんどうふ,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	29.3 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	2.2 g

■ 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

## 献立表の見方

日	献立名		赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質 食塩相当量 (中学部基準)
	基本食	形態食				
27木 やまぶきランチの日	いでちようのたけのこごはん	にんじんがゆ	あぶらあげ	こめ	たけのこ	704 kcal
	さわらのつけやき	さわらのつけやき	さわら		しょうが	29.2 g
	きりぼしだいこんのいために	だいこんのもの	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
	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,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。