

4月 よていこんだてひょう

2026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	1初 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	
手 作 り ル ウ カ レ ー	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ		878 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	27.4 g
	ふくじんづけ	だいこんのもの				ふくじんづけ	2.4 g
	フルーツカクテル	みかんゼリー			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	ごはん	おかゆ	○		こめ		757 kcal
	さけのしおやき	さけのしおやき		さけ			30.3 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	2.2 g
	えのきのみそしる	みそしる		わかめ,みそ		えのきたけ,たまねぎ,ねぎ	
	さくらんぼゼリー	さくらんぼゼリー			さくらんぼゼリー		
は さん で た べ よ う ♪	ドッグパン	ドッグパンがゆ	○				672 kcal
	のおよぐルト	のおよぐルト		のおよぐルト			24.0 g
	やきウインナー	さけのしおやき		ウインナー			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	
1 5 水	ごはん	おかゆ	○		こめ		731.0 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	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	27.8 g
	チンゲンサイのスープ	チンゲンサイのスープ				チンゲンサイ,えのきたけ,たまねぎ,コーン	2 g
1 6 木	わかめごはん	おかゆとのりのつくだに	○	わかめ	こめ		753 kcal
	あつあげのうまに	どうふのうまに		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	31.0 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	2.6 g
1 7 金	ごはん	おかゆ	○		こめ		714 kcal
	さばのしょうがに	さばのしょうがに		さば	さとう	しょうが	30 g
	いそかあえ	いそかあえ		きぎみのり	さとう	こまつな,にんじん,キャベツ	2.3 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	
2 0 月	ごはん	おかゆ	○		こめ		801 kcal
	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	32 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	2.2 g
	みそしる	みそしる		あぶらあげ,わかめ,みそ		もやし	
春 若 草 焼 き	ミルクパン	ミルクパンがゆ	○		ミルクパン		690 kcal
	しろみぎかなのわかくさやき	しろみぎかなのわかくさソース		ホキ	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 g
	ゆかりあえ	ゆかりあえ				キャベツ,きゅうり	3.1 g
	やさいとウインナーのスープ	やさいスープ		ソーセージ		はくさい,こまつな,えのきたけ	
旬 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,きぎみのり	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	
や ま ぶ ー 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 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	どうふのすましじる		わかめ,きぬごしどうふ		たけのこ,えのきたけ	

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					
2月4日 金	ごはん	おかゆ		こめ		701 kcal	
	とりにくとあつあげのもの	とりにくととうふのもの	○	とりにく、あつあげ	ひまわりゆ、さとう	にんじん、たまねぎ、さんどまめ	29 g
	みそしる	みそしる		わかめ、みそ		もやし、こまつな	2.5 g
旬 2月7日 月	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	682.0 kcal
	だいこんととりひきにくのもの	だいこんととりだんごのもの	○	さつまあげ、とりひきにく	ごまあぶら、さとう、かたくりこ	だいこん、にんにく、しょうが、こまつな、にんじん	28 g
	あかだし	あかだし		もめんとうふ、わかめ、まめみそ		たまねぎ、ねぎ	3 g
2月8日 火	あじつけパン	あじつけパン			あじつけパン		818.0 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	32.9 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、いりごま	キャベツ、きゅうり	3 g
3月0日 木	ごはん	おかゆ			こめ		758.0 kcal
	とりにくのからあげ	とりにくのからあげに	○	とりにく	かたくりこ、なたねゆ	しょうが、にんにく	31.0 g
	だいこんとツナのサラダ	だいこんとツナのサラダ		ツナ	ひまわりゆ、さとう	みずな、にんじん、だいこん	2.1 g
	あおなのすましじる	すましじる		きぬごしとうふ		たまねぎ、こまつな、えのきたけ	

- 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。
- 地場産の食品は太字で表記しています。
- 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。

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					
やまぶき 2月7日 木	いでちょ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、きぬごしとうふ		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。