

よていこんだてひょう4月

京都府立南山城支援学校



※栄養量は上段小学部、下段中学・高等部を表します。※肉加工品、練物はノンアレルギー（乳・卵不使用）製品を使用しています。

令和7年4月

日 曜 日	こ ん だ て め い 献 立 名	ざ い 材 料 め い 名				え い 栄 養 り や う 量		
		ね つ ち か ら 熱 や 力 の も と に な る 食 品	か ら だ つ く し ょ く ひ ん 体 を 作 る 食 品	か ら だ ち や う し と の し ょ く ひ ん 体 の 調 子 を 整 え る 食 品	ち や う み り や う た 調味 料 ・ そ の 他	エ ネ ル ギ ー (キ ロ カ ロ リ ー)	たん ぱ く 質 (グ ラ ム)	え ん ぶ ん 塩 分 (グ ラ ム)
10 木 給 食 開 始	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			551	29.6	2.0
	のりつくだに		のりつくだに					
	とりにくのてりやき		とりにく		さけ みりん しょうゆ			
	きりぼしだいこんの いために	ひまわりゆ きびざとう	あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん さんどまめ	しょうゆ けずりぶし	711	33.4	2.3
	みそしる		とうふ みそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし			
11 金 リ ク エ ス ト を 頂 いた	むぎごはん	こめ むぎ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			542	24.4	1.8
	はっぼうさい	ひまわりゆ かたくりこ	ぶたにく	しょうが にんにく はくさい もやし にんじん たけのこ ほししいたけ	しょうゆ オイスターソース			
	たまごスープ	ごまあぶら	たまご わかめ	たまねぎ あおねぎ	しお こしょう しょうゆ けずりぶし	714	29.5	2.2
	さくらゼリー	さくらゼリー						
14 月 ク リ ー マ が 芋 シ ゴ チ ュ ー ロ	あじつけパン	あじつけパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			653	23.9	2.5
	クリームシチュー	じゃがいも こむぎこ ひまわりゆ バター なまクリーム	とりにく ぎゅうにゅう チーズ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ブロッコリー	ワイン しお こしょう スープベース			
	ゆでやさい			キャベツ もやし にんじん	ごまドレッシング	805	28.4	2.9
15 火 厚 揚 げ … 豆 腐 か	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			558	28.4	1.9
	あつあげのうまに	ひまわりゆ きびざとう	あつあげ ぶたにく	にんじん たまねぎ さんどまめ	さけ しょうゆ トウバンジャン	732	34.5	2.2
	みそしる		みそ	ほうれんそう もやし	けずりぶし			
16 水 鶏 肉 一 番 人 気 揚	こくさんこむぎパン	こくさんこむぎパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			576	28.0	2.5
	とりにくのからあげ	こめこ こめゆ	とりにく	しょうが	さけ しょうゆ			
	にらもやしいため	ひまわりゆ		にら もやし	しお こしょう しょうゆ			
	ごもくスープ		ウインナー	たまねぎ こまつな にんじん しめじ	しお こしょう しょうゆ けずりぶし	713	33.2	2.9

令和7年4月

日 曜 日	こ ん だ て め い 献立名	ざ い 材 り ょう 料 め い 名				え い 栄 よう 養 り ょう 量		
		ね つ ち から 熱 や 力 の も と に な る 食 品	か ら だ つ く し ょ く ひ ん 体 を 作 る 食 品	か ら だ ち ょう し と の し ょ く ひ ん 体 の 調 子 を 整 え る 食 品	ち ょう み り ょう た 調味料・その他	エ ネ ル ギ ー (キ ロ カ ロ リ ー)	たん ぱ く 質 (グ ラ ム)	え ん ぶ ん 塩 分 (グ ラ ム)
17 木 メ カ ニ ミ ュ ー カ ー ミ	ごはん	こめ				581	27.7	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	こんぶととりにくと だいずのもの	ひまわりゆ きびざとう	だいず とりにく こんぶ	こんにゃく にんじん しょうが さんどまめ	さけ みりん しょうゆ	761	33.4	2.5
	みそしる		あぶらあげ みそ	キャベツ えのきたけ	けずりぶし			
18 金 旬 木 津 川 市 地 産 地 消	たけのごはん	こめ	あぶらあげ	たけのこ	さけ みりん しょうゆ	516	29.1	2.7
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さわらのつけやき		さわら	しょうが	しょうゆ さけ			
	おひたし	すりごま		こまつな はくさい もやし	しょうゆ みりん	668	32.5	3.2
	わかたけじる		わかめ とうふ	たけのこ	しょうゆ さけ けずりぶし みりん だしこぶ しお			
22 火 ね の 松 風 焼 き ： 味 わ っ い く	むぎごはん	こめ むぎ				622	29.5	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	まつかぜやき	パンこ いりごま	とりミンチ とうにゅう あおのり みそ	たまねぎ しょうが	しお さけ	780	32.7	2.4
	こんこんじる		あぶらあげ みそ	れんこん だいこん にんじん あおねぎ	けずりぶし			
23 水 ね コ ク 塩 が あ る 味 ぱ り &	ごはん	こめ				539	21.9	2.1
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	ねぎしおぶたどん	ひまわりゆ かたくりこ ごまあぶら	ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ しろねぎ にんじん しめじ	しょうゆ みりん しお さけ	711	26.4	2.5
	コーンスープ	かたくりこ		コーン クリームコーン コーンペースト はくさい こまつな	しょうゆ しお こしょう けずりぶし			
24 木 春 味 噌 汁 の	ごはん	こめ				588	32.3	2.5
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	こうやどうふのおやこに		とりにく たまご こうやどうふ	たけのこ にんじん ほししいたけ グリンピース	みりん さけ しょうゆ けずりぶし	773	38.6	3.0
	みそしる		あぶらあげ みそ	キャベツ あおねぎ	けずりぶし			
25 金 み チ ャ ー レン ！ 焼 き し て 魚	なめし	こめ いりごま			なめしふりかけ	549	27.3	2.8
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	さばのしおやき		さば		しお さけ	697	30.6	3.0
	もやしとみずなの ごまあえ	すりごま		もやし みずな にんじん	しょうゆ みりん			
	みそしる		やきふ わかめ みそ	あおねぎ	けずりぶし			

日 曜 日	こ ん だ て め い 献立名	ざ い り や め 材 料 名				え い よう り 栄 養 量		
		ね つ ち か ら 熱や力のもとになる食品	か ら だ つ く し ょ く ひ ん 体を作る食品	か ら だ ち や う し と の し ょ く ひ ん 体の調子を整える食品	ち や う み り や う た 調味料・その他	エ ネ ル ギ ー (キ ロ カ ロ リ ー)	たん ぱ く し つ 質 (グ ラ ム)	え ん ぶ ん 塩分 (グ ラ ム)
26 土 土曜参観日	むぎごはん	こめ むぎ				631	23.0	1.8
	のむヨーグルト		ジョア（プレーン）					
	カレーライス	じゃがいも ひまわりゆ こむぎこ バター	ぎゅうにく スキムミルク	しょうが にんにく たまねぎ にんじん グリンピース りんご トマトみずに	カレーこ ターメリック カルダモン クミン ウスターソース しお しょうゆ オールスパイス こしょう ガラムマサラ スープベース ワイン			
	やさいサラダ	ひまわりゆ		キャベツ もやし コーン	す しお こしょう しょうゆ ワイン	831	28.2	2.1
28 月 ビー 作 ら ん た は お で 米 す か ら	ミルクパン	ミルクパン				556	29.6	2.5
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	とりにくのしおこうじやき		とりにく		さけ しおこうじ			
	ごもくビーフン	ビーフン ごまあぶら	ぶたにく	しょうが たまねぎ キャベツ ピーマン	オイスターソース しょうゆ	678	32.9	3.1
	レタススープ			レタス えのき にんじん	しょうゆ しお こしょう けずりぶし			
30 水 優しい 味わい	こくとうパン	こくとうパン				543	23.1	2.3
	やさいジュース			やさいジュース				
	ポトフ	ひまわりゆ じゃがいも	とりにく ベーコン	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ブロッコリー セロリ	しょうゆ こしょう しお スープベース	675	27.7	2.8
	ヨーグルト		ヨーグルト					

<今月の給食トピックス>

・10日 給食開始

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度の給食は10日から始まります。初回の献立は家庭でもお馴染みの「鶏肉の照り焼き」です。
☆給食に使うお箸やエプロン等は、各自で準備をお願いします。その他、必要に応じてスプーンやフォーク等をお持ちください。

・18日 旬の味&地産地消 木津川市産の筍

毎年4月に、地元産の筍を使って季節の献立をします。
地元のJA京都やましろの協力を得て納入していただきます。「旬」の味を楽しんでくださいね。

・26日 土曜参観

土曜参観の日の献立には「カレーライス」が登場します。
南山城支援学校のカレーライスは、手作りルウが味の決め手です。まろやかなのにスパイシー!という、おいしいカレーですよ。
具材を炒め始めると、学校中に良い香りがただよいます。五感で味わえるのが、自校給食の良いところですね。

このほかにも給食では季節メニュー、地産地消メニュー、行事食、
郷土食等、いろんな献立を取り入れています。
児童生徒の皆さんに「食べることが楽しみ」と
思ってもらえるような給食を目指しています。

