

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8年4月

日 曜日	こんだて 献立名	ざいりょうめい 材 料 名				えいようりょう 栄 養 量		
		ねつちから 熱や力のもとになる食品	からだつく 体を作る食品	からだ 体の調子を整える食品	ちようみりよう 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 金 給食開始	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			616	27.8	2.0
	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			
	みそしる		とうふ わかめ みそ	あおねぎ	けずりぶし	773	31.5	2.4
	さくらゼリー	さくらゼリー						
13 月 クジャ クリーム 芋 シゴ チョコ ゴー ロー	あじつけパン	あじつけパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			631	24.0	3.0
	クリームシチュー	じゃがいも バター ひまわりゆ こむぎこ 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	あおじそドレッシング	784	28.6	3.5
14 火 アスパ ラガス	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			566	29.4	2.1
	ぶたにくのしょうがやき	ひまわりゆ	ぶたにく	たまねぎ しょうが	みりん さけ しょうゆ			
	アスパラのおかかあえ		かつおぶし	アスパラガス キャベツ にんじん	みりん しょうゆ	744	35.6	2.4
みそしる		あぶらあげ みそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし				
15 水 親子丼	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			574	25.6	2.6
	おやこどんぶり	ひまわりゆ かたくりこ きびざとう	とりにく たまご きざみのり	たまねぎ みつば	けずりぶし さけ みりん しょうゆ	754	30.8	3.0
	あかだし	じゃがいも	わかめ はちょうみそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし			
16 木 どん 松風 焼き 料理?	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			588	28.1	2.1
	まつかぜやき	パンこ いりごま	とりミンチ みそ とうにゅう あおのり	たまねぎ しょうが	しお さけ	735	31	2
	みそしる		あぶらあげ みそ	もやし こまつな	けずりぶし			
17 金 木津 川産 地の 消費	たけのこごはん	こめ	あぶらあげ	たけのこ	さけ みりん しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			551	29.4	2.6
	はまちのてりやき		はまち		さけ みりん しょうゆ			
	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			
	わかたけじる		わかめ きぬごしとうふ	たけのこ	けずりぶし だしこぶ さけ みりん しょうゆ しお	703	32.8	3.1

令和8年4月

日 曜日	献立名 <small>こんだてめい 献立名</small>	材 料 名				栄 養 量		
		<small>ねつちから 熱や力のもとになる</small> 食品	<small>からだつくしよくひん 体を作る食品</small>	<small>からだちょうしとどのしよくひん 体の調子を整える食品</small>	<small>ちょうみりょうた 調味料・その他</small>	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)
21 火 春 み み そ 汁 の	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			553	24.7	2.4
	ぶたじゃが	じゃがいも きびざとう	ぶたにく	にんじん たまねぎ	さけ みりん しょうゆ	727	29.8	2.9
	みそしる	ひまわりゆ	さつまあげ	こんにゃく さんどまめ	キャベツ えのきたけ			
22 水 鶏 肉 の 唐 揚 げ	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			629	26.7	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	774	31.8	2.9
	ごもくスープ	ひまわりゆ	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			
23 木 ね ぎ 塩 コ ク の あ る 味 付 け	むぎごはん	こめ むぎ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			558	22.3	1.8
	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	さけ みりん しょうゆ しお	740	27.0	2.3
	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	しお こしょう しょうゆ けずりぶし			
24 金 メ カ ニ ュ ー カ ミ	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			558	26.0	2.1
	こんぶととりにくと	ひまわりゆ	こんぶ とりにく	しょうが にんじん	さけ みりん しょうゆ	735	31.8	2.5
	みそしる	きびざとう	だいず	こんにゃく さんどまめ	あおねぎ			
25 土 土 曜 参 観 日	むぎごはん	こめ むぎ						
	のむヨーグルト		ジョア (プレーン)			639	22.7	1.9
	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 オールスパイス ターメリック カルダモン クミン ガラムマサラ ワイン ウスターソース しお こしょう しょうゆ スープベース	843	27.9	2.2
	やさいサラダ	ひまわりゆ		キャベツ もやし コーン	す ワイン しお こしょう しょうゆ			

日 曜日	献立名	材 料 名				栄 養 量		
		ねっ ちから 熱や力のもとになる 食品	からだ つく しょうひん 体を作る食品	からだ ちょうし との しょうひん 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 (キカロリー)	たんぱく質 (グラム)	えんぶん 塩分 (グラム)
27 月 レタススー プ	こくとうパン	こくとうパン						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			572	26.9	2.3
	とりにくのしおこうじやき		とりにく		さけ しおこうじ			
	ポテトのチーズあえ	じゃがいも	チーズ	パセリ	しお こしょう			
	レタススープ			レタス えのきたけ にんじん	しお こしょう しょうゆ けずりぶし	690	30.1	2.9
28 火 こぎ大 っ人 ね気 ご飯	こぎつねごはん	こめ ごまあぶら きびざとう	あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん しょうが	みりん しょうゆ けずりぶし	603	25.0	2.7
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
	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	803	30.2	3.3
	みそしる		とうふ みそ	たまねぎ あおねぎ	けずりぶし			
30 木 チャ レン さば のジ ミ ソ 煮	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			599	28.0	2.7
	さばのみそに	きびざとう	さば みそ はっちょうみそ	しょうが	さけ			
	きんぴらごぼう	ごまあぶら いりごま		ごぼう にんじん こんにゃく	みりん しょうゆ			
	あおなのすましじる		かまぼこ	こまつな たまねぎ	けずりぶし だしこぶ しお しょうゆ	750	30.8	2.9

<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。

・17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。

・25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どよみます。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。

