



4月予定献立表

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

【献立表の見方】

※献立名の下に赤・黄・緑の表示は食品の働きを色分けしたものです。食品の主な働きは次のとおりです。

赤・・・主に体をつくる食べ物

黄・・・主にエネルギーのもとになる食べ物

緑・・・主に体の調子を整える食べ物

※牛乳は毎日つきます。赤の食品に分類されます。

※日々の栄養量は左側にエネルギー、右側にたんぱく質を記載しております。

【4月の平均栄養量】

(上段:給与量 下段:基準量)

	小学部	／	中学部	／	高等部
エネルギー	568kcal	／	784kcal	／	784kcal
	563kcal	／	824kcal	／	835kcal
たんぱく質	24.8g	／	32.4g	／	32.4g
	23.2g	／	34.0g	／	34.0g
脂質	18.6g	／	23.1g	／	23.1g
	15.6g	／	22.9g	／	23.1g
塩分	2.3g	／	3.1g	／	3.1g
	2.0g	／	2.5g	／	2.5g

【給食費についてのお知らせ】

食材の価格高騰等の理由により、昨年度10月より給食費を改定致しました。保護者の皆様への負担を軽減するため、県の「給食食材高騰対策費補助金」を活用し、令和4年10月分から令和5年2月分までの増額分のご負担はありませんでした。

今年度も上記の補助金を活用し、令和5年4月から令和6年2月までにつきましては値上げ前の一食単価を元に徴収させていただきます。徴収につきましては、後日配布する学校徴収金のお知らせを御覧ください。

なお、給食一食単価は下記のとおりとなります。

	令和4年9月まで	令和4年10月から
小学部	310円	340円
中学部・高等部	340円	370円



<p>10</p> <p>しぎょうしき 始業式</p> <p>元気スタート!</p>	<p>11</p> <p>にゅうがくしき 入学式</p> <p>入学おめでとう</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにくのしおからあげ ほうれんそうのごまあえ なめこじる バナナ <p>赤 鶏肉 豆腐</p> <p>黄 米 油 ごま じゃがいも</p> <p>緑 ほうれんそう キャベツ もやし なめこ 大根 ねぎ パナナ</p> <p>栄養量 小学部 543kcal・23.7g 中学・高等部 792kcal・31.8g</p>	<p>13 【入学・進級祝い献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん とうふハンバーグ ちくぜんに ひきなじる てづくりプリン <p>赤 わかめ 鶏肉 豆腐 油揚げ</p> <p>黄 米 油 里芋 生クリーム</p> <p>緑 にんじん ごぼう たけのこ さやいんげん しいたけ 大根 えのきだけ ねぎ いちご</p> <p>栄養量 小学部 585kcal・22.0g 中学・高等部 821kcal・29.0g</p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ソースやきそば わかめスープ フルーツヨーグルト <p>赤 豚肉 鶏肉 豆腐 ヨーグルト</p> <p>黄 米 油 ごま 生クリーム</p> <p>緑 玉ねぎ キャベツ にんじん もやし ピーマン たけのこ ねぎ バナナ みかん もも バインアップル</p> <p>栄養量 小学部 567kcal・25.7g 中学・高等部 763kcal・33.2g</p>
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さばのトマトみそに にくやさしいため にらたまじる <p>赤 さば 豚肉 卵 豆腐</p> <p>黄 米 油</p> <p>緑 キャベツ にんじん ピーマン 玉ねぎ えのきだけ にら</p> <p>栄養量 小学部 566kcal・25.7g 中学・高等部 785kcal・33.4g</p>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん マーボーどうふ はるさめサラダ あまなつ <p>赤 豚肉 豆腐 ハム</p> <p>黄 米 油 春雨 ごま</p> <p>緑 にんじん 玉ねぎ ねぎ たけのこ しいたけ にら もやし きゅうり 甘夏</p> <p>栄養量 小学部 544kcal・24.8g 中学・高等部 763kcal・33.0g</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> セルフハンバーガー (パン デミグラスハンバーグ) ツナマヨサラダ まめとやさいのスープ <p>赤 豚肉 まぐろ水煮 大豆 ベーコン</p> <p>黄 パン 油 マヨネーズ</p> <p>緑 玉ねぎ しめじ にんじん キャベツ きゅうり とうもろこし かぶ</p> <p>栄養量 小学部 537kcal・24.0g 中学・高等部 740kcal・31.6g</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん あかうおのてりやき きりほしだいこんのカレーに さつまじる バナナむしパン <p>赤 赤魚 豚肉 さつま揚げ 鶏肉 生揚げ 卵</p> <p>黄 米 油 ごま さつまいも ホットケーキミックス</p> <p>緑 切り干し大根 にんじん しいたけ 大根 ごぼう ねぎ パナナ</p> <p>栄養量 小学部 603kcal・26.7g 中学・高等部 835kcal・35.5g</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ポークカレーライス (むぎごはん) ブロッコリーサラダ りんご <p>赤 豚肉 まぐろ水煮</p> <p>黄 米 油 じゃがいも</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん トマト りんご ブロッコリー キャベツ きゅうり</p> <p>栄養量 小学部 581kcal・22.1g 中学・高等部 816kcal・29.1g</p>
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ぶたにくのアップルソースがけ れんこんいりひじきのにももの ごまみそやさいスープ <p>赤 豚肉 ひじき 大豆 鶏肉 さつま揚げ</p> <p>黄 米 油 ごま</p> <p>緑 りんご れんこん にんじん さやいんげん もやし 玉ねぎ チンゲンサイ とうもろこし</p> <p>栄養量 小学部 549kcal・24.2g 中学・高等部 771kcal・32.2g</p>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> しょくパン メープルジャム ツナとチーズのオムレツ ペンネのトマトソースに クラムチャウダー <p>赤 卵 まぐろ水煮 チーズ 鶏肉 あさり ベーコン</p> <p>黄 パン メープルジャム 油 マカロニ 小麦粉</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん パセリ しめじ マッシュルーム トマト ブロッコリー</p> <p>栄養量 小学部 598kcal・28.6g 中学・高等部 815kcal・37.7g</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん きびなごのかりかりフライ にくじゃが キャベツのみそしる ミニりんごゼリー <p>赤 きびなご 豚肉 豆腐</p> <p>黄 米 油 じゃがいも ゼリー</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん さやえんどう キャベツ もやし ねぎ</p> <p>栄養量 小学部 559kcal・23.3g 中学・高等部 750kcal・28.4g</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> スパゲティミートソース さつまいもとかぼちゃのサラダ いちご <p>赤 豚肉 牛肉 鶏レバー チーズ</p> <p>黄 スパゲティ 油 マヨネーズ さつまいも</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん しいたけ トマト ピーマン かぼちゃ きゅうり いちご</p> <p>栄養量 小学部 578kcal・26.4g 中学・高等部 762kcal・34.4g</p>	<p>28</p> <p>さんかんび ごぜんじゅぎょう 参観日・午前授業 (給食はありません)</p>

○学校行事及び食材料購入の都合により、献立を変更することがあります。牛乳は毎日つきます。

○裏面は給食日よりです。是非御覧ください。

○学校ホームページに献立表を掲載しておりますので、外出先からも確認することができます。また、給食を写真で紹介しておりますので、是非御覧ください。



献立表はこちら
から見ることが
できます。



ブログはこちら
から見ることが
できます。

今年度もよろしくお祈りします

学校給食は、成長期の子どもの心と体の健康や発達のため、栄養バランスを考えて作られています。心を込めて愛情たっぷりの安全でおいしい給食作りに取り組んでいきます。学校給食への御理解と御協力をお願いいたします。



栄養教諭 阿部幸恵
調理員 昆野勢智子 畠山律子
加藤栄子 村上花織

