



4月予定献立表

月	火	水	木	金									
<p>【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</p> <p>※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。</p>													
<p>【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</p> <p>エネルギー 536kcal / 693kcal / 820kcal 542kcal / 698kcal / 869kcal</p> <p>たんぱく質 24.0g / 29.4g / 33.0g 22.3g / 28.8g / 35.8g</p> <p>脂 質 18.7g / 21.9g / 23.7g 15.9g / 19.4g / 24.2g</p> <p>塩 分 2.4g / 3.1g / 3.3g 2.0g / 2.5g / 2.5g</p>													
<p>【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令和4年10月より給食費を改定致しました。保護者の皆様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6年2月分までの増額分のご負担はありませんでした。 しかしながら、今年度は上記の補助金の交付が現時点では決定されていません。そのため、今年度は値上げ後の一食単価を元に徴収させていただくこととなります。徴収金額等につきましては、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。</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>令和4年9月まで</td> <td>令和4年10月から</td> </tr> <tr> <td>小学部</td> <td>310円</td> <td>340円</td> </tr> <tr> <td>中学部・高等部</td> <td>340円</td> <td>370円</td> </tr> </table>						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
	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>8</p> <p>しぎょうしき 始業式</p>	<p>9</p> <p>にゅうがくしき 入学式</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにくのからあげ きりぼしだいこんのもの キャベツのみそしる いちご <p>赤 鶏肉 黄 米 油 ごま 緑 切干大根 にんじん しいたけ さやいんげん キャベツ えのきだけ ねぎ いちご</p> <p>栄養量 小学部 479kcal・23.6g 中学部 622kcal・28.8g 高等部 763kcal・31.9g</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> しよくパン チョコクリーム ツナとチーズのオムレツ ペンネのトマトソースに まめとやさいのスープ <p>赤 まぐろ水煮 卵 チーズ 鶏肉 大豆 黄 パン チョコクリーム 油 マカロニ じゃがいも</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん しめじ トマト キャベツ かぶ</p> <p>栄養量 小学部 600kcal・27.0g 中学部 778kcal・34.1g 高等部 824kcal・37.6g</p>	<p>12【入学・進級お祝い献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ポークカレーライス コーンサラダ てづくりプリン <p>赤 豚肉 黄 米 油 じゃがいも 緑 玉ねぎ にんじん トマト りんご キャベツ きゅうり とうもろこし いちご</p> <p>栄養量 小学部 627kcal・22.0g 中学部 802kcal・26.7g 高等部 969kcal・31.1g</p>									
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さばのトマトみそに ゆきなのおかかあえ うどんいりあぶらふじる <p>赤 さば 鶏肉 黄 米 うどん 油麩 緑 ちぢみ雪菜 キャベツ もやし 大根 にんじん 白菜 ごぼう ねぎ</p> <p>栄養量 小学部 511kcal・21.8g 中学部 636kcal・24.7g 高等部 769kcal・28.0g</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにくのレモンに ごもくきんぴら こまつなのみそしる <p>赤 鶏肉 豚肉 豆腐 黄 米 油 ごま じゃがいも 緑 レモン れんこん ごぼう にんじん 玉ねぎ 小松菜</p> <p>栄養量 小学部 496kcal・22.7g 中学部 647kcal・27.8g 高等部 789kcal・30.7g</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ソフトパン チリコンカン かぼちゃのポタージュ りんご <p>赤 大豆 豚肉 鶏肉 黄 パン 油 じゃがいも 緑 玉ねぎ とうもろこし にんじん かぼちゃ パセリ マッシュルーム りんご</p> <p>栄養量 小学部 569kcal・24.4g 中学部 767kcal・31.3g 高等部 815kcal・33.8g</p>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん あかうおのてりやき ちくぜんに わかめじる バナナ <p>赤 赤魚 豚肉 豆腐 わかめ 黄 米 油 里芋 緑 にんじん さやいんげん たけのこ ごぼう しいたけ 大根 ねぎ バナナ</p> <p>栄養量 小学部 503kcal・25.1g 中学部 642kcal・30.6g 高等部 785kcal・33.9g</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> スパゲティミートソース アメリカンサラダ パインアップル <p>赤 豚肉 牛肉 鶏肝臓 黄 米 油 じゃがいも ポテトチップス 緑 玉ねぎ にんじん ピーマン トマト マッシュルーム きゅうり キャベツ とうもろこし パインアップル</p> <p>栄養量 小学部 54kcal・26.0g 中学部 656kcal・31.0g 高等部 759kcal・36.6g</p>									
<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とうふハンバーグ にくじゃが ひきなじる あまなつ <p>赤 豆腐 豚肉 油揚げ 黄 米 油 じゃがいも 緑 にんじん 玉ねぎ さやえんどう 大根 ねぎ えのきだけ 甘夏みかん</p> <p>栄養量 小学部 516kcal・24.8g 中学部 665kcal・30.2g 高等部 809kcal・33.8g</p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ごもくたきこみごはん かぼちゃコロッケ キャベツのごまあえ あぶらふみそしる <p>赤 鶏肉 豆腐 黄 米 油 ごま じゃがいも 緑 ごぼう にんじん たけのこ しいたけ もやし キャベツ 大根 ねぎ</p> <p>栄養量 小学部 533kcal・19.3g 中学部 716kcal・25.3g 高等部 827kcal・28.2g</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さばのカレーふうみやき すきこんぶのもの とんじる <p>赤 さば 豚肉 豆腐 黄 米 油 ごま 里芋 緑 にんじん 大豆もやし たけのこ 大根 ごぼう 白菜 ねぎ</p> <p>栄養量 小学部 506kcal・25.5g 中学部 657kcal・31.4g 高等部 798kcal・34.6g</p>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> セルフハンバーガー (パン ハンバーグデミグラスソース) ツナマヨサラダ たまごとチーズのスープ <p>赤 豚肉 まぐろ水煮 卵 粉チーズ 黄 パン マヨネーズ 緑 玉ねぎ しめじ キャベツ にんじん とうもろこし きゅうり えのきだけ 小松菜</p> <p>栄養量 小学部 523kcal・24.2g 中学部 746kcal・31.4g 高等部 772kcal・32.4g</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ぶたにくのすきやき さつまいもとかぼちゃのサラダ ミニりんごゼリー <p>赤 豚肉 焼き豆腐 チーズ 黄 米 油 さつまいも マヨネーズ ゼリー 緑 白菜 にんじん ねぎ しめじ かぼちゃ きゅうり 玉ねぎ</p> <p>栄養量 小学部 532kcal・24.0g 中学部 704kcal・28.9g 高等部 887kcal・34.9g</p>									
<p>29</p> <p>しょうわのひ 昭和の日</p>	<p>30</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 黄 蒸し中華麺 油 ごま 緑 キャベツ にんじん もやし 玉ねぎ ピーマン たけのこ えのきだけ ねぎ バナナ みかん パインアップル あんず</p> <p>栄養量 小学部 567kcal・25.3g 中学部 658kcal・29.3g 高等部 777kcal・33.9g</p>	<p>今年度もよろしくお祈りします</p> <p>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します。</p> <p>栄養教諭 阿部幸恵 調理員 昆野勢智子 加藤菜子 畠山律子 村上花織</p>			<p>献立表はこちらから見るができます。</p>	<p>ブログはこちらから見るができます。</p>							

○裏面は給食だよりです。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。