

4月給食予定献立表

2025年 4月

大分大学教育学部附属特別支援学校

日	献立名	牛乳	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	エネルギー たんぱく質		
8 火			始業式					
9 水	ハヤシライス	○	豚肉	米,油	たまねぎ,マッシュルーム, にんじん,グリーンピース	677 kcal 26.7 g		
	グリーンサラダ			サラダ油,上白糖	きゅうり,キャベツ, プロッコリー,コーン			
10 木	コッペパン	○		コッペパン		672 kcal 27.5 g		
	あじフライ タルタルかけ		あじフライ,卵	油,マヨネーズ	きゅうり			
	肉団子と野菜のスープ		肉だんご	春雨,ごま油	にんじん,たまねぎ,キャベツ, えのきたけ,きぬさや			
11 金			入学式					
14 月	ごはん	○		米		688 kcal 31.5 g		
	肉じゃが		豚肉,さつま揚げ	サラダ油,こんにゃく, じゃがいも,三温糖	たまねぎ,にんじん,しいたけ			
	春きやべつの味噌汁		いりこ,油揚げ,木綿豆腐, 味噌		にんじん,たまねぎ,キャベツ, えのきたけ,根深ねぎ			
	ふりかけ(のりかつお)		ふりかけのりかつお					
15 火	コッペパン	○		コッペパン		660 kcal 26.9 g		
	国産いちごジャム			いちごジャム				
	タラの米粉シチュー		タラ,スキムミルク,牛乳	サラダ油,じゃがいも, 米粉,バター	たまねぎ,にんじん,しめじ, マッシュルーム,えだまめ			
	コールスローサラダ		ロースハム		キャベツ,にんじん,コーン, きゅうり			
16 水	ルウから手作りポークカレー	○	豚肉	米,薄力粉,サラダ油, バター,じゃがいも	たまねぎ,にんじん, しょうが,グリーンピース	759 kcal 26.4 g		
	フレンチサラダ			上白糖,サラダ油	きゅうり,にんじん, キャベツ,コーン			
17 木	小さいパン	○		コッペパン	ドライパイン	667 kcal 31.5 g		
	仲良しうどん		出し昆布,かつお節,鶏肉, かまぼこ,油揚げ,わかめ,卵	うどん	にんじん,しいたけ,根深ねぎ			
	切干大根とツナの胡麻和え		ツナ	ごまドレッシング	切干したいこん,きゅうり, にんじん			
18 金	たけのこごはん	○	ひじき,油揚げ	米,こんにゃく,三温糖	たけのこ,にんじん	697 kcal 34.4 g		
	鶏天 <small>✿お祝いメニュー</small>		鶏若鶏肉むね	小麦粉,なたね油				
	魚ソーメン汁		出し昆布,かつお節, 魚ソーメン,かまぼこ,わかめ		にんじん,えのきたけ,ねぎ			
	さくらのジュレ			お祝いデザート (さくらのジュレ)				
21 月	ごはん	○		米		692 kcal 27.8 g		
	いわしの生姜煮		いわしの生姜煮					
	チャプチエ		豚肉	ごま油,春雨,三温糖,ごま	しょうが,たまねぎ,にんじん, きくらげ,しいたけ,青ピーマン			
	きやべつと豆腐の味噌汁		いりこ,油揚げ,木綿豆腐, 味噌		たまねぎ,にんじん, キャベツ,根深ねぎ			
22 火	ミルクパン	○		ミルクパン		726 kcal 33.9 g		
	鶏肉のマーマレード焼		鶏肉	マーマレード	しょうが			
	ミモザサラダ		卵	マヨネーズ	プロッコリー,きゅうり, コーン,にんじん			
	ABCスープ		ベーコン	オリーブ油,三温糖, ABCマカロニ	たまねぎ,にんじん,だいこん, しょうが,トマト,えだまめ			
23 水	ごはん	○		米		678 kcal 29.3 g		
	赤魚のレモンソース		赤魚	てん粉,油,上白糖	レモン			
	ひじきの五目煮		ひじき,大豆,さつま揚げ	サラダ油,しらたき,三温糖	にんじん			
	たけのこの味噌汁		いりこ,油揚げ,味噌		だいこん,にんじん, たけのこ,小松菜			
24 木	コッペパン	○		コッペパン		680 kcal 29.6 g		
	ポークビーンズ		豚肉,大豆,ベーコン, ミックスビーンズ	サラダ油,じゃがいも, 三温糖	たまねぎ,にんじん, トマト,バセリ			
	ほうれん草ともやしのソテー			サラダ油,バター	にんじん,だいこん,もやし,コーン, ほうれん草			
	手作りフルーツゼリー			クールゼリーの素	みかん,パイン			
25 金			お迎え行事					

28 月	麦ご飯	○		米,麦		761 kcal 31.6 g
	麻婆豆腐		豚ひき肉,ハ丁味噌, 木綿豆腐	サラダ油,三温糖, でん粉,ごま油	しょうが,たまねぎ,しいたけ, にんじん,根深ねぎ	
	中華風卵スープ		卵	でん粉,ごま油	にんじん,たまねぎ,しいたけ, きくらげ,根深ねぎ,ほうれんそう	
	アセロラゼリー			アセロラゼリー		
30 水	ごはん	○		米		718 kcal 29.3 g
	さばの味噌煮		さば,味噌	三温糖	しょうが	
	じゃがいもの胡麻酢和え			じゃがいも,ごま,上白糖	にんじん,キャベツ	
	けんちん汁		かつお節,木綿豆腐,油揚げ	ごま油,こんにゃく	ごぼう,にんじん,だいこん, しめじ,えのきたけ,小松菜	

4月給食だより

入学・進級おめでとうございます

色とりどりの花が咲きほこる中、新年度の学校生活がスタートしました。みなさん期待に胸をふくらませているのではないでしょうか。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調をくずしやすくなる時でもあります。睡眠をしっかりと、朝食を食べて登校するようにしましょう。今年度も、安全安心でおいしい給食を提供できるように一同力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお願ひいたします。



附属特別支援学校の給食は…

旬の食材を用い和食・洋食・中華の献立で郷土料理や日本各地の料理、世界の料理を取り入れています。

★調理形態

- ・米飯は(月・水・金)…指定の工場で炊いたものを配送してもらっています。
- ・パンは(火・木)…指定の工場で当日の朝焼いたものを配送してもらいます。
- ・牛乳…毎日1本(200ml)
- ・副食…煮物・汁物・炒め物・揚げ物・和え物などの調理形態で和洋中と献立の工夫をしています。
- ・その他…行事食や旬の果物、食材で季節感を味わいます。

★調理形態

- ・野菜は手切りで料理に応じて切り方に変化を出します。
- ・だしは「煮干し」「昆布」「かつお節」などの自然のものを使用しています。
- ・うす味を心がけ「塩分」を控えめにしています。
- ・県産の食材の使用(地産地消)・郷土料理を取り入れていきます。
- ・適時適温給食で温かいものを食べてもらえるように時間に合わせて作り配食しています。

★学校給食の栄養

- ・給食栄養所要量は、児童・生徒一人1回あたりの学校給食摂取基準に基づき特別支援学校の運動量を考慮し献立を作成しています。献立表に記載しているエネルギーと蛋白質量は中学部、高等部の摂取量です。
- ・小学部は10%減で考えてください。そのほかの栄養素も基準値を満たすようにしていますが、近年の物価高騰の影響を受けやりくりが難しくなっています。年度途中の給食費の値上げの検討も考えなければいけないのかと考えています。食材の質、必要な栄養価を維持していくこと、また地産地消の食材調達の取り組みや栄養バランスの取れた魅力ある給食づくりのためにご理解とご協力をお願いいたします。

食事はマナーが大事です!

- ①食事の前の手洗い
- ②心をこめた挨拶
- ③よい姿勢で食べる
- ④食器を正しく使う
- ⑤好き嫌いをしない
- ⑥楽しい雰囲気で食べる

このようなことを守って楽し食事時間にしましょう。

お知らせとお願い

- ◆新入生の給食は14日(月)から始まります。
- ◆おはしやスプーンは給食室で準備しますが、子供に合わせた箸やスプーン、カップ等をご自宅から持参される場合は担任の先生に届けてください。高温殺菌しますので熱に強い素材のものでお願いします。
- ◆予定献立表は毎月発行します。
- ◆ホームページにも献立表、給食だより、今日の給食を掲載しています。どうぞご覧になってください。

