４月献立予定表

平成３０年　４月４日 NO．１
秋田県立視覚支援学校
秋田県立聴覚支援学校
秋田県立秋田きらり支援学校

（※牛乳は毎日つきます）

月　日	献　立　名	熱量(kcal)	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
４／４ （水）	ごはん　ポークケチャップ 春雨サラダ　大根のみそ汁 ピーチゼリー	７９０	ぶた肉・わかめ ロースハム 油揚げ・牛乳	あきたこまち はるさめ ピーチゼリー	にんじん・だいこん たまねぎ・もやし ほうれんそう
４／５ （木）	ごはん　みぞれさんま 肉じゃが なめこのみそ汁	７７０	さんま ぶた肉 豆腐・牛乳	あきたこまち じゃがいも こんにゃく	にんじん・たまねぎ えだまめ・なめこ こまつな
４／６ （金）	ピラフ ミートオムレツ　サラダ 野菜スープ	７３８	とり肉・ｳｲﾝﾅｰ ミートオムレツ 牛乳	あきたこまち じゃがいも	赤ﾊﾟﾌﾟﾘｶ・にんじん いんげん･ｷｬﾍﾞﾂ･ﾄﾏﾄ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・たまねぎ
４／９ （月）	**秋田きらり支援学校入学式** **（給食なし）** ごはん　韓国のり　はるまき 八宝菜　すまし汁 給　食ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ	７４１	ぶた肉・わかめ うずら卵・豆腐 韓国のり 牛乳	あきたこまち きざみふ	にんじん・きくらげ しいたけ・はくさい たけのこ・もやし チンゲンサイ・ねぎ
4/１０ （火）	ごはん　いわし梅煮 すきやき煮 春キャベツのみそ汁	７４５	いわし・ぶた肉 焼き豆腐 油揚げ・牛乳	あきたこまち こんにゃく	にんじん・こまつな ごぼう・たまねぎ いんげん・キャベツ
4/１１ （水）	***☆入学お祝いメニュー*** 赤飯　ごま塩 とりのから揚げ ぱりぱり漬け モロヘイヤのみそ汁 いちごのムース 	８３５	とり肉 豆腐 いちごのムース 牛乳	あきたこまち 古代米	きゅうり・にんじん キャベツ・たくあん きりぼしだいこん おおば・モロヘイヤ
4/１２ （木）	（セルフサンド） コッペパン　ｹﾁｬｯﾌﾟ＆ﾏｽﾀｰﾄﾞ 県産ポークウインナー　サラダ さつまいものミネストローネ	７９０	ウインナー とり肉 牛乳	コッペパン さつまいも	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｶﾘﾌﾗﾜｰ・ｺｰﾝ こまつな・たまねぎ にんじん・トマト
4/１３ （金）	県産大豆入りカレーライス 福神漬け　野菜ソテー ひんやりマンゴー	８５０	ぶた肉・大豆 ベーコン 牛乳	あきたこまち じゃがいも	たまねぎ・にんじん 赤パプリカ・キャベツ もやし・マンゴー
4/１６ （月）	ごはん　さばみそ煮 ひじきとおからの炒り煮 かきたま汁	７５８	さば･ぶた肉･卵 おから・ひじき 油揚げ･豆腐･牛乳	あきたこまち こんにゃく	にんじん・ねぎ しいたけ・コーン ほうれんそう
4/１７ （火）	かきあげうどん 野菜のゆかりあえ 県産ジャージーヨーグルト	７５１	なると ツナ･ヨ-グルト 牛乳	うどん	にんじん･ごぼう･しいたけ たまねぎ･ねぎ･キャベツ こまつな･赤パプリカ
4/１８ （水）	ごはん　てり焼きチキン すき昆布の煮物 五目スープ	７３７	とり肉・ぶた肉 すき昆布・豆腐 さつま揚げ･牛乳	あきたこまち こんにゃく	にんじん・しいたけ にら・チンゲンサイ たけのこ・もやし
4/１９ （木）	ごはん　スティック納豆 厚焼きたまご　おでん煮 青菜のみそ汁	７６２	とり肉・卵･豆腐 がんもどき･昆布 竹輪・牛乳	あきたこまち こんにゃく	だいこん・にんじん こまつな・えのきだけ

※　裏面があります

月　日	献　立　名	熱量(kcal)	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
4/20 （金）	ごはん 麻婆豆腐　バンバンジーサラダ ワンタンスープ	７７０	ぶた肉・とり肉 豆腐 牛乳	あきたこまち わんたん	ねぎ・もやし・にんじん・ブロッコリー 赤パプリカ
4/23 （月）	ごはん　さんまかば焼き 野菜のおひたし 根菜汁	７７８	さんま 油揚げ 牛乳	あきたこまち じゃがいも	こまつな・にんじん えのきだけ・だいこん・ねぎ
4/24 （火）	ごはん　ぶた肉のしょうが焼き 野菜のおかかあえ 岩のりのみそ汁	７２２	ぶた肉・豆腐 ﾛｰｽﾊﾑ・かつお節 岩のり・牛乳	あきたこまち	たまねぎ・キャベツ カリフラワー・ねぎ こまつな
4/25 （水）	わかめごはん　えびしゅうまい とり肉と野菜のｶｼｭｰﾅｯﾂ炒め すまし汁	７５１	とり肉・わかめ えびしゅうまい 豆腐・牛乳	あきたこまち ｶｼｭｰﾅｯﾂ	キャベツ・しいたけ 赤ﾊﾟﾌﾟﾘｶ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ たまねぎ・こまつな
4/26 （木）	米粉パン（いちごジャム） あじフライタルタルソースがけ 県産まめまめサラダ　野菜スープ	８３０	あじ・とり肉 大豆・卵 牛乳	米粉パン ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄﾏｶﾛﾆ いちごジャム	えだまめ・たまねぎ ｶﾘﾌﾗﾜｰ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ﾋﾟｸﾙｽ 赤ﾊﾟﾌﾟﾘｶ・ｸﾘｰﾑｺｰﾝ
4/27 （金）	ごはん　とり肉の塩こうじ焼き 切り干し大根の煮物 じゃがいものみそ汁	７８９	とり肉　ぶた肉 油揚げ 牛乳	あきたこまち こんにゃく じゃがいも	きりぼしだいこん にんじん・しいたけ たまねぎ
4/28 （土）	ビーフハヤシライス 春キャベツとツナのサラダ 県産りんごゼリー	８４２	牛肉・ぶた肉 ツナ 牛乳	あきたこまち じゃがいも りんごゼリー	たまねぎ・こまつな キャベツ・赤パプリカ トマト･しめじ･コーン

給食がはじまります

今年度の給食は、楢岡裕子（栄養教諭）と飯塚蘭（栄養士）と調理委託業者の株式会社メフォスの７人が協力して、おいしくて安全安心な学校給食をみなさんに提供できるようにがんばります。どうぞよろしくお願いいたします。

幼児児童生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準（ｴﾈﾙｷﾞｰ・ﾀﾝﾊﾟｸ質）

	幼稚部	小学部	中学部	高等部・専攻科
エネルギー（ｷﾛｶﾛﾘｰ）	５１０	６４０	８２０	８２０
たんぱく質（ｸﾞﾗﾑ）	１８	２４	３０	３０

（文部科学省　学校給食法に基づく）

★ 各学部の摂取基準に近づくように、主食やおかずの量を変えて盛り付けています。

給食費について

★一食あたり

①幼稚部・小学部・・２８８円

②中学部・高等部
専攻科・職員・・・３２１円

今月の地場産食材

こまつな　ほうれんそう　えだまめ　きくらげ
しいたけ　しめじ　なめこ　大豆　豆腐
油揚げ　焼き豆腐　おから　たまご
ぶた肉　ウインナー　牛乳　ヨーグルト
りんごゼリー　あきたこまち

給食時間のすごし方もおいしさのひとつです！！

・食事のあいさつを忘れずに・・・・感謝の気持ちをこめて

・正しいしせいで食べましょう・・・背すじをのばして

・よくかんで食べましょう・・・・・味わうことと、おなかにやさしい（消化によい）食べ方で

・食事のマナーを守りましょう・・・いやがる話題や、勝手な立ち歩きは控えて

・後かたづけはしっかりと・・・・・食器はていねいに扱い、食べ残しはきれいに取って