４月献立予定表

令和５年４月５日　ＮＯ．１
視覚支援学校
聴覚支援学校
秋田きらり支援学校

※牛乳は毎日つきます。

月	日	曜	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	５	水	**《視覚、聴覚支援学校給食開始》** ごはん　厚焼き卵のきのこあん 筑前煮 チンゲンサイと豆腐のみそ汁	７２０	牛乳　たまご とり肉　ちくわ 豆腐　みそ	米 こんにゃく ふ	えのきだけ　ごぼう　にんじん たけのこ　さやいんげん チンゲンサイ
４	６	木	**《きらり支援学校給食開始》** ごはん　バジルチキン ひじきのカラフル炒め 大根とわかめのみそ汁	７７９	牛乳　とり肉 ぶた肉　ひじき わかめ　油揚げ みそ	米 こんにゃく	にんにく　にんじん　たけのこ パプリカ　ピーマン とうもろこし　だいこん
４	７	金	県産大豆のキーマカレー 野菜ポークソテー チョコプリン	８７８	牛乳　ぶた肉 大豆	米 じゃがいも	にんにく　たまねぎ　にんじん りんご　小松菜　もやし キャベツ　とうもろこし
４	１０	月	ごはん あきたどっさり枝豆ミートボール めんまの炒め煮 しめじと厚揚げのみそ汁	７１１	牛乳　ぶた肉 厚揚げ　みそ	米	めんま　にんじん　ピーマン もやし　キャベツ　しめじ だいこん　ねぎ
４	１１	火	ごはん　ぎょうざ 野菜と鶏肉のオイスターソース わかめスープ	７３６	牛乳　ぶた肉 とり肉　わかめ 豆腐　かまぼこ	米	ブロッコリー　キャベツ　たけのこ パプリカ　たまねぎ 干ししいたけ
４	１２	水	ごはん　かつおフライ 花野菜のツナあえ 青菜とたまごのスープ	７１２	牛乳　かつお　ツナ ちくわ　たまご	米	ブロッコリー　カリフラワー キャベツ　しいたけ　こまつな たまねぎ
４	１３	木	コッペパン　いちご＆マーガリン ポークビーンズ 野菜サラダ（イタリアンドレッシング） キャロットポタージュ	７７３	牛乳　ぶた肉 大豆	コッペパン いちご＆マーガリン	たまねぎ　カリフラワー　きゅうり キャベツ　パプリカ　にんじん
４	１４	金	三色そぼろご飯 （肉そぼろ・炒り卵・枝豆） 野菜のごまあえ 具だくさん汁	７７９	牛乳　ぶた肉 おから　たまご 油揚げ　みそ	米 じゃがいも ごま　こんにゃく	えだまめ　こまつな　にんじん キャベツ　きゅうり　ごぼう さやえんどう　ねぎ
４	１７	月	**《入学進級お祝いメニュー♪》** ごはん　とりのから揚げ(昨年度人気！) 切り干し大根のごま酢あえ モロヘイヤとかぶのみそ汁 マスカットゼリー	８１３	牛乳　とり肉　みそ ツナ	米　ごま マスカットゼリー	切り干し大根　にんじん　きゅうり もやし　モロヘイヤ　かぶ たまねぎ
４	１８	火	親子うどん 野菜ののりあえ いもあんドーナツ	８２３	牛乳　とり肉　なると たまご　ツナ　のり	ソフトめん ごま いもあんドーナツ	たまねぎ　みつば　こまつな　ねぎ 干ししいたけ　なめこ　キャベツ きゅうり　にんじん
４	１９	水	**《地場産デー♪》** ごはん　ハンバーグデミグラスソース 野菜のガーリックソテー きのことセロリーのスープ	７７５	牛乳　ハンバーグ ウインナー　とり肉	米 じゃがいも	たまねぎ　キャベツ　にんじん こまつな　しめじ　セロリー

※裏に続きます。

月	日	曜	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	木	ごはん　いわしおろし煮 肉じゃが チンゲンサイとがんものみそ汁	802	牛乳　いわし ぶた肉　がんもどき みそ	米　じゃがいも こんにゃく	にんじん　たまねぎ　えだまめ チンゲンサイ　だいこん
4	21	金	春野菜のカレーライス コールスローサラダ ソフール元気ヨーグルト	902	牛乳　ぶた肉 ロースハム ヨーグルト	米　じゃがいも	にんにく　たけのこ　キャベツ たまねぎ　にんじん　りんご ヤングコーン　カリフラワー
4	24	月	わかめごはん あんかけ豆腐ハンバーグ ポテトサラダ　なると入りすまし汁	807	牛乳　わかめ 豆腐　ぶた肉　なると ウインナー　とり肉	米　じゃがいも こんにゃく	きゅうり　にんじん　まいたけ とうもろこし　ほうれん草　ねぎ
4	25	火	ごはん　八宝菜 パリパリ春巻き もずく入りスープ	775	牛乳　ぶた肉 いか　うずら卵 もずく　豆腐　ちくわ	米	にんにく　たけのこ　にんじん はくさい　チンゲンサイ　もやし きくらげ　ねぎ
4	26	水	ごはん　ぶりの照り焼き 塩肉豆腐 じゃがいもと油揚げのみそ汁	798	牛乳　ぶり　ぶた肉 豆腐　わかめ 油揚げ　みそ	米　じゃがいも	キャベツ　ねぎ　にら　にんじん にんにく
4	27	木	米粉パン　チョコクリーム とり肉のパン粉焼き カラフルサラダ　ＡＢＣスープ	750	牛乳　とり肉 ウインナー	米粉パン マカロニ じゃがいも	にんにく　にんじん　きゅうり たまねぎ　キャベツ　パプリカ カリフラワー　とうもろこし
4	28	金	**《チャレンジ減塩給食♪》** ごはん　ぶた肉のみそ炒め ささみの梅ドレッシングあえ もろへいやのすまし汁	748 食塩相当量 2．1ｇ	牛乳　ぶた肉　みそ とり肉　豆腐	米　庄内麩	たまねぎ　たけのこ　にんにく しょうが　ピーマン　キャベツ きゅうり　にんじん　こまつな
4	29	土	出校日（3校ＰＴＡ） ごはん　いわしのレモン醤油煮 野菜のそぼろあん　なめこのみそ汁	728	牛乳　いわし さつま揚げ　ぶた肉 豆腐　みそ	米　じゃがいも こんにゃく	だいこん　にんじん　えだまめ なめこ　こまつな

※物資の流通の関係で食材が変更になる場合があります。ご了承ください。※献立予定表は、きらり支援学校のホームページに掲載されています。

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学校生活が始まりました。学校給食は、育ち盛りのみなさんの健康を支えるため、必要な栄養を考えて作られています。給食スタッフ一同、安全安心でおいしい給食を提供していきますので、どうぞよろしくお願いします。

給食費について

・一食あたり
①幼稚部・小学部・・３０５円

②中学部・高等部
専攻科・職員・・・３４０円
となります。
※今年度から値上げとなりました。

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）	490	650	830	860
たんぱく質（ｸﾞﾗﾑ）	20	27	34	35

（文部科学省　学校給食法に基づく）

○ 献立表は中学部のエネルギー（熱量）を表記しています。
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。

【4月の献立から】

19日（水）地場産デー・・毎月１９日は『食育の日』です。本校では、月に１回程度『地場産デー』に県産の食材を使用したメニューを提供します。今回は、県産の米粉や豚肉を使用したハンバーグメニューです。

28日（金）チャレンジ減塩給食・・昨年度から始まりましたチャレンジ減塩給食ですが、給食の基準値は2.5ｇ未満ですが、2～2.5ｇに塩分を抑えた給食を提供します。将来にわたって健康な生活を送るために減塩をこころがけましょう！