




# 令和6年4月分 献立表

西尾市学校給食センター  
愛知県立にしお特別支援学校

日曜	献立名	主な材料とその働き						栄養価 エネルギー (kcal)
		【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
11 木	ミルクロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		699 883
	ミートソースグラタン	おから		トマト にんじん	なす たまねぎ りんご	じゃがいも こめこ でんぷん		
	コールスローサラダ			にんじん	きゅうり キャベツ		コールスロー ドレッシング	
	コンスープ	ベーコン とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも ホワイトルウ ベシヤメルソース	バター	
12 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		617 730
	チキンライス <sup>ぐ</sup> の具	とりにく		にんじん	たまねぎ マッシュルーム えだまめ	さとう	あぶら	
	カラフルサラダ			あか・きパブリカ	きゅうり キャベツ		イタリアン ドレッシング	
	ポトフ <sup>ふう</sup> 風スープ	ウインナー		にんじん	だいこん ぶなしめじ	じゃがいも		
15 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		636 798
	とりにく 鶏肉のごまがらめ	とりにく				でんぷん さとう	あぶら ごま	
	はる 春キャベツ <sup>あおな</sup> の青菜あえ			だいこんば	キャベツ 			
	かきたま汁 <sup>じる</sup>	かまぼこ とうふ たまご		にんじん ほうれんそう	たまねぎ しいたけ	でんぷん		
16 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		600 747
	ぶたにく 豚肉のしょうが炒め <sup>いた</sup>	ぶたにく		ピーマン	しょうが たまねぎ	さとう	あぶら	
	こまつなのおかかあえ	かつおぶし		こまつな にんじん	キャベツ	さとう		
	みそけんちん汁 <sup>じる</sup>	なまあげ みそ		にんじん	だいこん ごぼう こんにやく ねぎ		ごまあぶら	
17日(水) 小学部1年生給食スタート								
17 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		608 731
	ふき入り <sup>い</sup> たけのこ <sup>ほんぐ</sup> のご飯の具			にんじん	しいたけ たけのこ <sup>ふき</sup>	さとう		
	さば <sup>しおや</sup> の塩焼き	さば						
	しん 新たまねぎ <sup>しる</sup> のみそ汁	とうふ あぶらあげ みそ	わかめ	にんじん	たまねぎ			
18 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		639 796
	しよくいく ★食育トリオコロッケ ●卓上ソース <sup>たくじょう</sup>				たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ こめこ	あぶら	
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	
だいこん ぶたにく にも 大根と豚肉の煮物	ぶたにく はんぺん なまあげ		にんじん いんげん	だいこん こんにやく	さとう			
19 金	ちゅうか 中華めん 牛乳		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん		651 782
	ごもく 五目ラーメンの汁 <sup>しる</sup>	ぶたにく なんと		にんじん	しいたけ もやし キャベツ たけのこ		ごまあぶら	
	はるま 春巻き	ぶたにく		にんじん	たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ	こむぎこ はるさめ でんぷん こめこ さとう	あぶら	
き ぼ だいこん ちゅうか 切り干し大根の中華サラダ	ポークハム				きりぼしだいこん きゅうり	さとう	ごまあぶら ごま	
22 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		632 787
	あつや たまご 厚焼き卵	たまご				さとう でんぷん		
	しお こんぶ きゅうりの塩昆布あえ		こんぶ		きゅうり キャベツ			
	なまあ やさい うまに 生揚げと野菜の旨煮	ぶたにく なまあげ		にんじん	だいこん しいたけ こんにやく ぶなしめじ えだまめ	さとう		
23 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		612 780
	にしよくあ ちくわの二色揚げ	ちくわ	あおさ			てんぷらこ こめこ	あぶら	
	ちゅうこう ほん ほん (中高のり2本、カレー1本)							
	ひじきサラダ		ひじき	にんじん	キャベツ とうもろこし		ごまクリーミー ドレッシング	
	こうや どうふ しろ 高野豆腐のみそ汁	こうやどうふ みそ			だいこん えのきたけ ねぎ	さといも		
いわ 【お祝いいちごゼリー】	とうにゅう			いちご 	さとう			

# 令和6年4月分 献立表

西尾市学校給食センター  
愛知県立にしお特別支援学校

日	献立名	主な材料とその働き						栄養価 エネルギー (kcal)
		【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
24 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		573 741
	プルコギ風まぜご飯の具	ぎゅうにく		にんじん	にんにく きりぼしだいこん たまねぎ えだまめ	さとう	ごまあぶら ごま	
	コーンしゅうまい (小2個、中高3個)	さかなすりみ とうふ			とうもろこし たまねぎ	でんぷん パンこ こむぎこ さとう	ラード	
	とうにゅうちゅうか 豆乳中華スープ	ベーコン とうふ とうにゅう		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ しょうが		ごまあぶら	
25 木	小型ロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		620 759
	焼きそば	ぶたにく かまぼこ	あおさ	にんじん	たまねぎ キャベツ	やきそばめん		
	レバー入り白ごまつくね (小2個、中高3個)	とりにく とりレバー			たまねぎ	パンこ でんぷん さとう	ごま ラード あぶら	
	ツナとひじきのマヨサラダ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ		ノンエッグマヨネーズ	
26 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		667 852
	ししゃもフライの香味だれかけ	ししゃも			にんにく	パンこ こむぎこ さとう	あぶら ごまあぶら	
	五目きんぴら	はんぺん		にんじん いんげん	ごぼう	さとう	ごまあぶら ごま	
	切り干し大根のみそ汁	なまあげ みそ		にんじん こまつな	きりぼしだいこん えのきたけ			
30 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		618 776
	さわらの西京焼き	さわら みそ						
	ごまひじきあえ		ひじき		キャベツ きゅうり とうもろこし		ごま	
	親子煮	とりにく かまぼこ たまご		にんじん いんげん	たまねぎ しいたけ	じゃがいも さとう		

小学部中学年(4年生)  
中学部高等部

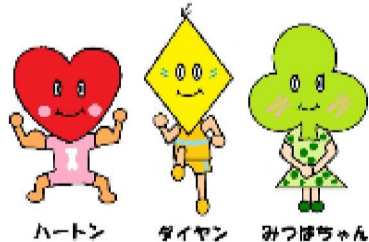
- 都合により献立を変更する場合があります。
- 印が卓上のドレッシングやソースです。各教室で盛り付け時に混ぜてください。
- 各料理の調味料やだし等については記載されていません。
- 【 】は業者配送のデザートです。
- 太字は旬の食材です。
- ★はスペシャルメニューです。
- 魚には骨があります。
- 軟らかくなりにくい食材(きのこ類やこんにやくなど)は、一部の形態で除去することがあります。
- 軟飯・粥は麦ご飯ではなく、白ご飯(粥)を提供します。

毎月19日は「食育の日」「おうちでごはんの日」です  
家族そろって楽しい食事時間を過ごしましょう



## 給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

### 西尾市食育キャラクター



赤色のハートンは、お肉、牛乳、うなぎが好きです。黄色のダイアンは、ご飯が好きです。緑のみつばちゃんは、抹茶といちごケーキが好きです。3人合わせて「食育トリオ」です。献立表で見つけてください。

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱きましょう。</p>