

令和8年4月分 献立表

(※都合により献立を変更する場合があります)

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 【】業者配送デザート	おも さいりょう はたら ふとじ しゆん しよくさい 主な材料とその働き (赤字:「旬」の食材) かくりょうり ちようみりよう など きさい 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						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	
10 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		623 747
	いわしの梅煮	いわし		しそ	うめ	さとう でんぷん		
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	
	おやこに親子煮	とりにく たまご かまぼこ		にんじん いんげん	たまねぎ しいたけ	じゃがいも さとう		
13 月	むぎはん 麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		644 803
	チキンカレー	とりにく		にんじん	たまねぎ えだまめ	じゃがいも カレールー		
	オムレツ	たまご				さとう でんぷん		
	フルーツゼリーミックス				いちご もも パイン	さとう		
14 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		630 750
	ハンバーグのおろしソース	ぶたにく とりにく		トマト	だいこん たまねぎ にんにく しょうが	でんぷん さとう	ラード	
	チーズ入りおおかあえ	かつおぶし	チーズ	にんじん	キャベツ きゅうり	さとう		
	さといも だいこん 里芋と大根のみそ汁	なまあげ みそ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう	さといも		
15 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		611 729
	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	
	こまつな 小松菜ともやしののり酢あえ	あぶらあげ	のり	こまつな	もやし	さとう		
	はる 春のふたま汁	かまぼこ とうふ		にんじん	たまねぎ えのきたけ しいたけ	ふ		
 しょうがくぶ ねんせい きゅうしよく 小学部1年生 給食スタート 								
16 木	ちゅうか 中華めん 牛乳		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん		682 766
	ちゃんぽんめんのスープ	ぶたにく うずらたまご えび いか		にんじん はねぎ	キャベツ たけのこ			
	はるま 春巻き	ぶたにく		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	こむぎこ でんぷん さとう	あぶら ごまあぶら	
	だいず 大豆サラダ	だいず			キャベツ きゅうり とうもろこし		ノンエッグ マヨネーズ	
	いわ 【お祝いいちごゼリー】 	とうにゅう				いちご	さとう	
17 金	ひこんだて よいきゅうりの日献立							
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		682 794
	こも 子持ちししゃもフライのみそかけ (全学部2尾)	ししゃも みそ				パンこ でんぷん こむぎこ さとう	あぶら	
	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			
	かんとうに 関東煮	ちくわ はんぺん うずらたまご なまあげ		にんじん	だいこん こんにゃく	さとう		
がっ ち 4月19日は4.1.9の語呂合わせで、 ご ろ あ 4月19日は4.1.9の語呂合わせで、 ひ 新鮮なきゅうりを あじ 味わいましょう。								
20 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		615 749
	はんぺんのカレー揚げ	はんぺん				てんぷらこ こめこ	あぶら	
	いた に ひじきの炒め煮	ツナ あぶらあげ	ひじき	にんじん	こんにゃく	さとう		
	しんたま 新玉ねぎのみそ汁	なまあげ みそ	わかめ	にんじん	しんたまねぎ 			
	ちゅうこう ミニアセロラゼリー(中高)				アセロラ	さとう		
21 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		629 747
	まいろと大豆のごまがらめ	まいろ だいず				でんぷん こめこ さとう	あぶら ごま	
	わふう 和風ポテトサラダ			にんじん いんげん		じゃがいも	ノンエッグ マヨネーズ	
	わかたけ若竹汁	とりにく とうふ あぶらあげ	わかめ	にんじん	たけのこ えのきたけ			

令和8年4月分 献立表

(※都合により献立を変更する場合があります)

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 【】業者配送デザート	おも さいりょう はたら ふとじ しゆん しよくざい かくりょうり ちようみりよう など きさい 主な材料とその働き (赤字:「旬」の食材) 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						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	
22 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		672 786
	焼き餃子(全学部2個)	ぶたにく		にら	キャベツ しょうが	こむぎこ でんぷん さとう	ラード あぶら ごまあぶら	
	パンサンスー			にんじん	もやし きゅうり	はるさめ	ちゅうか ドレッシング	
	マーボー豆腐	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	たまねぎ たけのこ しいたけ ねぎ しょうが にんにく	でんぷん さとう	ごまあぶら	
23 木	小型ロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		609 747
	焼きそば	ぶたにく かまぼこ	あめさ	にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ	やしそばめん	あぶら	
	肉団子の甘酢あん (小3個、中高4個)	とりにく			たまねぎ	パンこ でんぷん さとう	あぶら	
	ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう きゅうり とうもろこし		ごまクリーミー ドレッシング	
ミニりんごゼリー(中高)				りんご	さとう			
24 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		630 755
	にぎすフライの甘辛だれ	にぎす				パンこ こむぎこ さとう	あぶら	
	キャベツの梅昆布あえ		こんぶ		キャベツ きゅうり うめ			
	じゃがいものそぼろ煮	とりにく はんぺん		にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも でんぷん さとう		
27 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		613 759
	チキンソースカツ	とりにく だいずこ				でんぷん パンこ こむぎこ さとう	あぶら	
	アスパラサラダ			にんじん	キャベツ アスパラガス		ノンエッグ マヨネーズ	
	けんちん汁	なまあげ		にんじん	だいこん ごぼう こんにゃく	さといも	ごまあぶら	
28 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		678 885
	プルコギ風まぜご飯の具	ぎゅうにく		にんじん	きりぼしだいこん たまねぎ えだまめ にんにく	さとう	ごま ごまあぶら	
	きびなごのかりかりフライ (小2尾、中高3尾)	きびなご			しょうが	じゃがいも でんぷん こめこ さとう	あぶら	
	わかめスープ	チキンハム なまあげ	わかめ	はねぎ	たまねぎ とうもろこし			
【ヨーグルト】(中高)		ヨーグルト						
30 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		653 782
	白身魚の野菜あんかけ	ホキ		にんじん ピーマン	たまねぎ	こめこ でんぷん さとう	あぶら	
	切り干し大根サラダ				きりぼしだいこん キャベツ えだまめ きゅうり		ノンエッグ マヨネーズ	
	豚汁	ぶたにく なまあげ みそ		にんじん	だいこん ごぼう こんにゃく		ごまあぶら	

上段: 小学部4年生

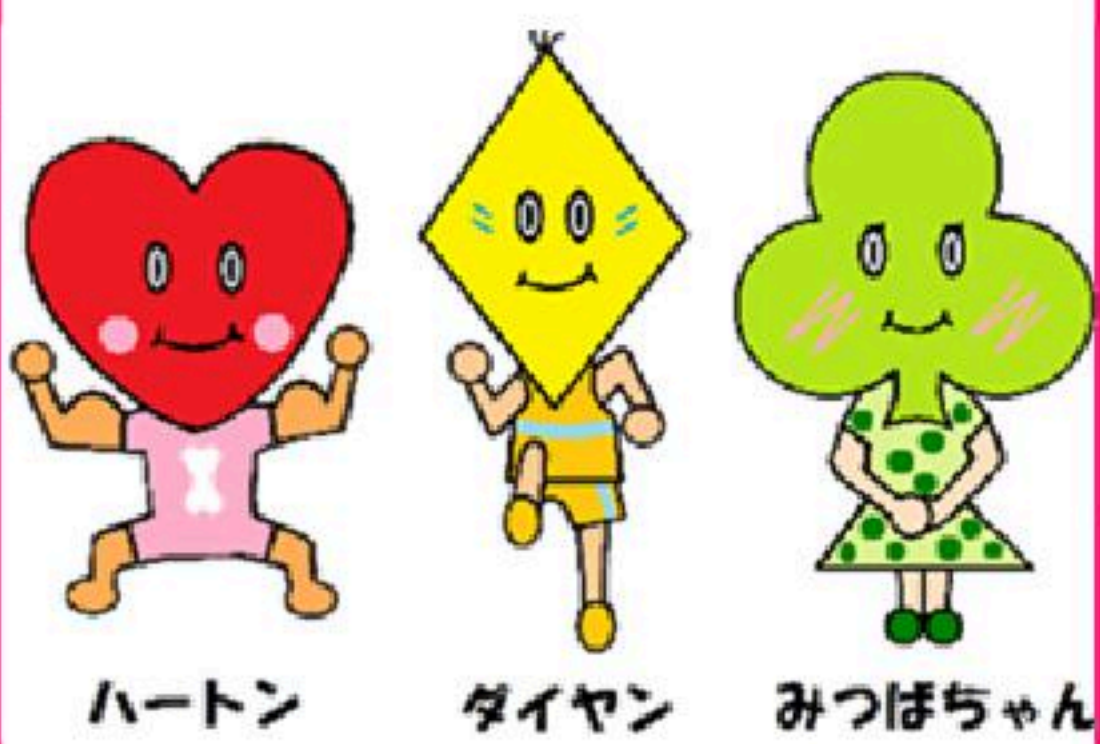
下段: 中学部・高等部

- ・軟飯や粥では、麦ご飯は白軟飯や白粥として提供します
- ・軟らかくなりにくい食材は一部の形態で除去することがあります
- ・骨のある魚を使用しています

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

西尾市の食育キャラクター



3人合わせて食育トリオです

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

