

学校給食だより

令和8年 4月号
徳島県立板野支援学校 給食部発行

日 曜日	4月の予定献立			材 料 名					メ モ						
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		熱や力のもとになるもの(黄)		熱量	タンパク	脂肪	カルシウム	塩分	
				肉・魚・卵・豆/豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・くだもの	穀類・いも・さとう	油脂類	kcal	%	%	mg	g	
8 水	始業式/高等部入学式														
9 木	中学部入学式/小学部入学式														
10 金	ごはん	●	チキンカレー(具) 福神漬け フルーツポンチ	鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ 枝豆 にんにく しょうが	ごはん ジャがいも 米油	入学・進級おめでとうございます	815	11	29	278	3.1	
13 月	ごはん	●	親子煮 きゅうりとわかめの酢のもの	鶏肉 ちくわ がんもどき 卵	牛乳	にんじん	しいたけ たけのこ 枝豆 たまねぎ キャベツ きゅうり	ごはん 砂糖 砂糖	食事の前後はていねいに手を洗おう	713	20	25	423	2.8	
14 火	こがた 小型パン	●	スパゲッティナポリタン 小松菜のおかかあえ みかんジャム	ベーコン 豚肉	牛乳 チーズ	トマト ピーマン	にんにく たまねぎ しめじ ピーマン	パン スパゲッティ 米油	地場産物「小松菜」	736	17	26	406	3.2	
15 水	ごはん	●	さばのしょうが煮 昆布あえ みそけんちん汁 ソファール元気ヨーグルト	さば	牛乳 昆布	にんじん 葉ねぎ	しょうが キャベツ	ごはん 砂糖 さといも	魚を食べよう!今日は「さば」	748	21	28	432	2.8	
16 木	ごはん	●	ビビンバ(具) 中華スープ いちごゼリー	豚肉 卵	牛乳	にんじん 葉ねぎ にんじん チンゲンサイ	きゅうり ごぼう もやし にんにく しいたけ 白菜	ごはん 砂糖 米油 ごま油	地場産物「あきさかり(米)」	748	16	30	393	1.9	
17 金	ごはん	●	鶏肉のから揚げ きのこの赤しそあえ 大根とえのきのみそ汁 カスタード風クレープ	鶏肉 かつお節	牛乳	にんじん ゆかり	しょうが しめじ えのきたけ 白菜	ごはん デンプン 砂糖	徳島県は春にんじんの生産日本一	763	20	28	340	2.6	
20 月	ごはん	●	豚肉と厚揚げのみそ炒め もやしのかつおかけ いちごのフルール	豚肉 厚揚げ みそ	牛乳	葉ねぎ にんじん ピーマン	しょうが たけのこ もやし	ごはん こんにやく 砂糖	食事の前後はあいさつをしよう	781	19	28	417	2.5	
21 火	こがた 小型パン	●	ハンバーグの野菜ソース 野菜のドレッシングあえ コーンスープ いちごジャム	ハンバーグ	牛乳	にんじん パセリ トマト	たまねぎ きゅうり キャベツ	パン 砂糖 デンプン	地場産物「キャベツ」	738	18	29	358	4.4	
22 水	ごはん	●	鯖のすだちしょうゆかけ しめじあえ たまねぎと油揚げのみそ汁 とろけるプリン	鯖 油揚げ	牛乳	ほうれんそう	すだち 白菜 しめじ たまねぎ	ごはん 砂糖	魚を食べよう!今日は「鯖」	727	18	29	354	2.7	
23 木	ごはん	●	回鍋肉 シューマイの甘酢あんかけ	豚肉 みそ がんもどき	牛乳	ピーマン にんじん	キャベツ しいたけ たまねぎ たけのこ にんにく しょうが	ごはん 砂糖 砂糖 デンプン	生徒保健給食委員会	724	18	28	355	2.6	
24 金	ごはん	●	鶏肉のクリームシチュー ブロッコリーサラダ 青りんごゼリー	鶏肉 白いんげん	牛乳 スkimミルク	にんじん	たまねぎ しめじ キャベツ	ごはん ジャがいも 小麦粉	地場産物「牛乳」	759	17	22	342	1.9	
27 月	ごはん	●	ちくわの磯辺揚げ ポイルブロッコリー 豆乳豚汁 いちごのスティックケーキ	ちくわ	牛乳 青のり	ブロッコリー 葉ねぎ にんじん	ごぼう 大根	ごはん 小麦粉 デンプン	よくかんで食べよう!	729	15	25	323	2.5	
28 火	パン	●	けんちんうどん わかめのおひたし チョコペースト	鶏肉 豆腐 ちくわ 油揚げ	牛乳	にんじん 葉ねぎ	大根 しいたけ もやし	パン こんにやく うどん	徳島の特産物「鳴門わかめ」	762	17	34	507	3.7	
29 水	ごはん	●	ミートボールトマトソース煮 青じそドレッシングあえ アセロラゼリー	ミートボール	牛乳	さやいんげん トマト にんじん	マツタケ たまねぎ たけのこ しいたけ キャベツ もやし	ごはん 砂糖	PTA総会/昭和の日	737	13	24	308	3.2	
30 木	ごはん	●	たけのこのうま煮 さけの塩焼き 小松菜あえ ペアクリームワッフル	豚肉 厚揚げ	牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ	ごはん こんにやく 砂糖	地場産物「たけのこ」	751	21	26	354	2.3	
材料の購入、その他の理由により、献立を変更する場合があります。御了承ください。										平均値	749	17	27	373	2.8
										基準値	760	13~20	20~30	420	2.8

食数
326食

板野支援学校の学校給食

従事者

学校栄養職員 1人
管理栄養士 1人
調理師 4人
調理員 1人

ごはん

週4回・・・月・水・木・金
県内産米を使用
給食室で炊飯しています

牛乳

県内産牛乳を使用
毎日牛乳から届きます

パン

週1回・・・火
とらや製菓から届きます

おかず

学校の給食室において
(株)ふくながのスタッフ6人で作っています
煮物・揚げ物・焼き物・炒め物・和え物・汁物
バラエティーに富んだ料理を心がけています
郷土料理・行事食・季節感のある料理を取り
入れるよう努めています