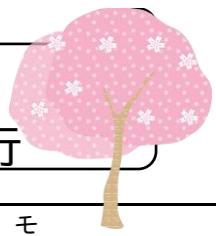


学校給食だより

令和7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)		熱や力のものになるもの(黄)		熱量	タンパク	脂肪	カリウム	塩分		
8 火				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	g	g	mg	g		
9 水																
10 木	ごはん	●チキンカレー(具) フルーツポンチ	鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく 枝豆 しょうが 桃 みかん パイン	ごはん じゃがいも ゼリー 砂糖	米油	にゅうがくしんきゅう 入学・進級おめでとうございます	815	22.9	26.7	278	3.1		
11 金	ごはん	●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 いちごプリン	ハンバーグ 豆腐 鶏肉	牛乳	にんじん バセリ トマト にんじん	たまねぎ キャベツ きゅうり にんじん	ごはん 砂糖 デンブン トマト いちごプリン	米油 ドレッシング	しょくじ 食事の前後はていねいに手を洗おう	710	30.7	19.3	372	3.0		
14 月	ごはん	●親子煮 きゅうりとわかめの酢の物	鶏肉 がんもどき ちくわ 卵 ちりめん わかめ	牛乳	にんじん	しいたけ たけのこ 枝豆 たまねぎ きゅうり キャベツ	ごはん 砂糖 砂糖	米油	じばさんぶつなると 地場産物「鳴門わかめ」	713	36.2	19.7	423	2.8		
15 火	ごはん	●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	豚肉 ベーコン かつお節	牛乳 チーズ	ピーマン トマト 小松菜	たまねぎ しめじ にんにく しめじ	パン スパゲッティ みかんジャム	米油	はやね はやお あさ 早寝・早起き・朝ごはん	736	30.9	21.4	406	3.2		
16 水	ごはん	●さばの塩焼き 昆布あえ みそけんちん汁	さば 昆布 鶏肉 豆腐 みそ	牛乳		キャベツ 大根	ごはん さといも	米油	さかな 魚を食べよう!今日は「さば」	705	37.7	24.6	331	2.6		
17 木	ごはん	●いかと豆腐のチリソース煮 ばんさんすう	いか 豆腐 うずら卵 錦糸卵	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく 枝豆 しょうが キャベツ きゅうり	ごはん 砂糖 デンブン はるさめ 砂糖	米油 ごま油	よくかんで食べよう	746	31.3	18.2	337	3.4		
18 金	ごはん	●豚肉と厚揚げのみそ炒め もやしのかつおかけ	豚肉 厚揚げ みそ かつお節	牛乳	葉ねぎ にんじん ピーマン チンゲンサイ	しょうが たけのこ もやし	ごはん こんにゃく 砂糖	米油	じばさんぶつは 地場産物「葉ねぎ」	719	33.5	23.3	359	2.5		
21 月	ごはん	●ビビンバ(具) 中華スープ	豚肉 卵 豆腐 ベーコン	牛乳	チンゲンサイ 葉ねぎ にんじん チンゲンサイ	ごぼう にんにく もやし きゅうり しいたけ 白菜	ごはん 砂糖 米油 ごま油	米油	じばさんぶつ 地場産物[チンゲンサイ]	713	30.2	25.3	392	1.9		
22 火	ごはん	●煮込みうどん 野菜のレモンあえ いちごジャム	鶏肉 油揚げ みそ いか ちりめん	牛乳	にんじん	ごぼう 大根 白ねぎ	パン うどん 砂糖 いちごジャム		じょくしまけん はる せいかんにほんいち 徳島県は春にんじんの生産日本一	702	33.0	15.6	389	4.3		
23 水	ごはん	●鶏肉のクリームシチュー プロッコリーサラダ	鶏肉 白いんげん チキンハム	牛乳 牛乳ミルク	にんじん プロッコリー	たまねぎ しめじ キャベツ	ごはん 小麦粉 じゃがいも バター ドレッシング	米油	じばさんぶつ 地場産物「牛乳」	707	32.0	18.6	341	1.9		
24 木	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	鶏肉 かつお節 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	にんじん ゆかり わかめ	しょうが 白菜 しめじ えのきたけ 大根 えのきたけ	ごはん デンブン 砂糖	米油	せいとほけんきゅうしょいんかい 生徒保健給食委員会	679	37.1	19.3	340	2.6		
25 金	ごはん	●ホイコーロー 蒸しシューマイ	豚肉 シューマイ	牛乳	にんじん 葉ねぎ ピーマン	しょうが キャベツ たけのこ にんにく	ごはん 砂糖 米油		じばさんぶつ 地場産物「たけのこ」	673	29.1	18.5	284	1.4		
28 月	ごはん	●肉じゃが いかの酢みそあえ	豚肉 いか みそ	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ キャベツ きゅうり	ごはん じゃがいも 砂糖 こんにゃく 砂糖		じばさんぶつ 地場産物「キャベツ」	699	30.2	15.2	319	2.6		
29 火	パン	●焼きそば フルーツヨーグルト りんごジャム	豚肉 さつま揚げ かつお節 ヨーグルト	牛乳 青のり	にんじん ピーマン	キャベツ たまねぎ パイント みかん 桃 レーズン	パン 中華めん りんごジャム	米油	そうかい しょうわ ひ PTA総会/昭和の日	777	25.7	25.6	363	2.4		
30 水	ごはん	●ミートボールマトソース煮 青じそドレッシングあえ	ミートボール おかず	牛乳	にんじん トマト さやいんげん	たまねぎ マッシュルーム たけのこ しいたけ もやし キャベツ	ごはん ドレッシング	米油	じょくじ せんご 食事の前後はあいさつをしよう	683	23.7	20.0	305	3.1		
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	718	30.9	20.8	349	2.7
											基準値	760	32.3	21.1	420	2.8

板野支援学校の学校給食

食数…337食 従事者【学校】管理栄養士1人(給食・寄宿舎食の献立作成、材料購入等)【ふくなが】管理栄養士1人 調理師4人 調理員1人(調理・洗浄等給食室での業務全般)

ごはん	しゅう かい 週4回…月・水・木・金 県内産米「あきさかり」を使用。ふくながから届きます。※えん下調整食のごはんは、給食室で炊飯しています。
パン	しゅう かい 週1回…火 米粉(県内産)が10%入っています。とらや製菓から届きます。
牛乳	けんないさん しょう まいにちぎゅうにゅう とど 県内産を使用。毎日牛乳から届きます。
おかず	がっこう きゅうしょくしつ つく 学校の給食室で作っています。(寄宿舎食も作っています。) に 煮もの、揚げもの、焼きもの、炒めもの、和えもの、汁ものなどバラエティに富んだ料理を心がけています。 ぎょうじしょく きょうどうりょうり きせつかん りょうり こころ 行事食、郷土料理、季節感のある料理を取り入れるよう努めています。