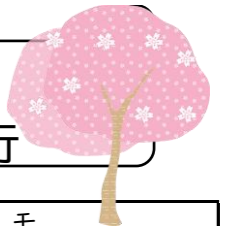


# 学校給食だより

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	g	g	mg	g
8	<b>始業式/入学式(高)</b>													
9	<b>入学式(小・中)</b>													
10	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	入学・進級おめでとうございます	815	22.9	26.7	278	3.1	
11	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 パセリ トマト にんじん にんじん	ごはん 砂糖 デンプン いちごプリン	米油 ドレッシング	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	ごはん	● おやこに ● 親子煮 ● きゅうりとわかめの酢のもの	鶏肉 がんもどき ちくわ 卵	牛乳	にんじん ちりめん わかめ	ごはん 砂糖 砂糖	米油	地場産物「鳴門わかめ」	713	36.2	19.7	423	2.8	
15	こめこい 米粉入り 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	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	早寝・早起き・朝ごはん	736	30.9	21.4	406	3.2
16	ごはん	● さばの塩焼き ● 昆布あえ ● みそけんちん汁	さば 鶏肉 豆腐 みそ	牛乳 昆布	にんじん 葉ねぎ 大根	ごはん さといも	米油	魚を食べよう!今日は「さば」	705	37.7	24.6	331	2.6	
17	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 にんじん	ごはん 砂糖 デンプン 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	ごはん	● ぶたにく あつあ ● 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	ごはん こんにやく 砂糖	米油	地場産物「葉ねぎ」	719	33.5	23.3	359	2.5	
21	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 にんじん チンゲンサイ	ごはん 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	地場産物「チンゲンサイ」	713	30.2	25.3	392	1.9	
22	こめこい 米粉入り パン	● にこ ● 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	牛乳 ちりめん	にんじん にんじん	ごはん 大根 白ねぎ きゅうり キャベツ レモン	パン うどん 砂糖 いちごジャム	徳島県は春にんじんの生産日本一	702	33.0	15.6	389	4.3	
23	ごはん	● とりにく ● 鶏肉のクリームシチュー ● ブロッコリーサラダ	鶏肉 白いんげん チキンハム	牛乳 スkim乳	にんじん ブロッコリー	ごはん にんにく 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	地場産物「牛乳」	707	32.0	18.6	341	1.9	
24	ごはん	● とりにく ● 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 わかめ	にんじん ゆかり にんじん 葉ねぎ	しょうが 白菜 しめじ えのきたけ 大根 えのきたけ	ごはん デンプン 砂糖	米油	生徒保健給食委員会	679	37.1	19.3	340	2.6
25	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	地場産物「たけのこ」	673	29.1	18.5	284	1.4
28	ごはん	● にく ● 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 こんにやく 砂糖	米油	地場産物「キャベツ」	699	30.2	15.2	319	2.6
29	パン	● や ● 焼きそば ● フルーツヨーグルト ● りんごジャム	豚肉 ぎつま揚げ かつお 節	牛乳 青のり ヨーグルト	にんじん ピーマン	キャベツ たまねぎ パイン みかん 桃 レーズン	パン 中華めん りんごジャム	米油	PTA総会/昭和の日	777	25.7	25.6	363	2.4
30	ごはん	● ミートボールトマトソース煮 ● あお ● 青じそドレッシングあえ	ミートボール	牛乳	にんじん トマト さやいんげん にんじん	たまねぎ マツタケ 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	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		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		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		県内産を使用。毎日牛乳から届きます。
おかず		学校の給食室で作っています。(寄宿舎食も作っています。) 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。 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。

