

学校給食だより

令和4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 kcal	タンパク g	脂肪 g	カルシウム mg	塩分 g
				肉・魚・卵・豆/豆制品	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	油類					
8 金	始業式/高入学式													
11 月	小・中入学式													
12 火	ごはん	●	ハヤシライス 福神漬け ひじきサラダ さくらゼリー	豚肉 かまぼこ	牛乳 生クリーム	トマト	たまねぎ マッシュルーム しめじ 枝豆 福神漬け きゅうり	ごはん	米油	入学・進級おめでとうございます				
13 水	こめこい 米粉入り パン	●	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	ごぼう 大根 白ねぎ キャベツ きゅうり レモン	パン うどん 砂糖		給食の前後はきれいに手を洗おう				
14 木	ごはん	●	マーボー豆腐 ほうれんそうのミモザあえ	豚肉 みそ 豆腐 卵	牛乳	葉ねぎ ほうれんそう	しょうが にんにく 白ねぎ しいたけ たけのこ	ごはん 砂糖 デンプン 砂糖	米油 ごま油 米油 ごま	早寝・早起き・朝ごはん				
15 金	ごはん	●	鶏肉のから揚げ ゆかりあえ 大根とえのきのみそ汁	鶏肉 みそ 豆腐 油揚げ	牛乳 わかめ	ゆかり 葉ねぎ にんじん	しょうが キャベツ 大根 えのきたけ	ごはん デンプン 砂糖 砂糖	米油	地場産物「葉ねぎ」				
18 月	ごはん	●	ピピンパ 中華風コーンスープ	豚肉 卵 ハム 卵	牛乳	チンゲンサイ にんじん 葉ねぎ にんじん ほうれんそう	ごぼう にんにく もやし きゅうり コーン	ごはん 砂糖 デンプン	ごま 米油	徳島県は春にんじんの生産日本一				
19 火	ごはん	●	鮭の塩焼き 昆布あえ ふしめん汁 パパロアシュークリーム	鮭 ちくわ 油揚げ	牛乳 塩昆布	にんじん 葉ねぎ	キャベツ	ごはん ふしめん		毎月19日は「食育の日」				
20 水	こめこい 米粉入り 小型きなこ 揚げパン	●	煮込みハンバーグ ポイルキャベツ 野菜のスープ煮	きなこ ハンバーグ うずら卵 ホタテ ベーコン	牛乳		キャベツ キャベツ たまねぎ	パン 砂糖 じゃがいも	米油	揚げパンは給食室で揚げています				
21 木	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 こんにやく 砂糖 砂糖	米油	地場産物「たけのこ」				
22 金	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 ちくわ 鶏肉 豆腐 みそ	牛乳 ちりめん わかめ	にんじん	しいたけ たけのこ たまねぎ 枝豆 キャベツ きゅうり	ごはん 砂糖 砂糖	米油	地場産物「鴨門わかめ」				
25 月	ごはん	●	一口カツ ポイルキャベツ 飛鳥汁	豚肉 卵 ちくわ 鶏肉 豆腐 みそ	牛乳 牛乳・小魚・海藻	にんじん 葉ねぎ	キャベツ 大根 しいたけ	ごはん 小麦粉 パン粉 砂糖	米油	手作りの「一口カツ」です				
26 火	ごはん	●	たけのこのうま煮 酢のすだちしょうゆかけ 野沢菜あえ きなこムース	豚肉 厚揚げ 鱈	牛乳 ちりめん	にんじん さやいんげん 野沢菜漬け	たけのこ すだち	ごはん こんにやく 砂糖 きなこムース	ごま	魚を食べよう！今日は「鱈」				
27 水	こめこい 米粉入り 小型パン	●	和風スパゲッティ チンゲンサイとハムの炒め物	ベーコン 卵 ハム	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう チンゲンサイ	たまねぎ マッシュルーム えのきたけ しめじ	パン スパゲッティ		地場産物「チンゲンサイ」				
28 木	ごはん	●	筑前煮 酢の物 アセロラミルク のり佃煮	さつま揚げ 鶏肉 厚揚げ かまぼこ	牛乳 わかめ のり佃煮	にんじん さやいんげん	れんこん ごぼう きゅうり	ごはん 砂糖 こんにやく 砂糖 アセロラミルク	米油 ごま	生徒保健給食委員会				
29 金	ナン	●	ナンカレー フルーツミックス	鶏肉 豚肉	牛乳 スキムミルク	にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ 枝豆 桃 みかん バイン	ナン じゃがいも 砂糖 ゼリー	米油	昭和の日/授業参観・PTA総会(書面)				

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	763	33.2	22.6	389	2.8
基準値	760	28.0	21~25	420	2.8

食数
299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 3人
調理員 1人



ごはん
週4回・・・月・火・木・金
県内産米を使用
東條文明堂から届きます
えん下調整食は学校で炊飯

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・・・水
10%米粉(県内産)が入っています
東條文明堂から届きます



おかず
学校の給食室において(株)ふくながのスタッフ5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

