

# 平成27年度 4月きゅうしょくこんだてひょう

大阪府立箕面支援学校

4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)		4月16日(木)		4月17日(金)		4月20日(月)		
献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
ご飯	胚芽精米	パン	パン	うどん	うどん	胚芽精米	胚芽精米	ご飯	胚芽精米	炊き込みご飯	胚芽精米	
肉じゃが	牛もも肉 油 玉葱 人参 じゃが芋 焼き豆腐 しらたき 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 塩 きぬさや 出汁昆布 削り節	米粉黒糖パン	大豆 豚もも肉 油 じゃが芋 玉葱 人参 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 塩・こしょう 三温糖 鶏ガラスープ	五目うどん	鶏胸肉 油揚げ 人参 玉葱 白菜 干し椎茸 白ネギ 薄口醤油 本みりん 塩 削り節 片栗粉	カレーライス	牛ばら肉 にんにく・生姜 塩・こしょう 玉葱 人参 じゃがいも ブロッコリー 脱脂粉乳 ブルー とんかつソース トマトケチャップ カレー粉 鶏ガラスープ 薄力粉 有塩バター 油	鯖の味噌煮	鯖 味噌 生姜 本みりん 三温糖・酒 濃口醤油	鶏の治部煮	鶏もも肉 片栗粉 大根・人参 里芋・白菜 干し椎茸 酒・塩 本みりん 薄口醤油 濃口醤油	
おろし和え	小松菜 ぶなしめじ 大根 しらす干し 酢 塩 三温糖	ポークビーコンズ	卵 ブロッコリー キャベツ きゅうり 人参 干しぶどう 薄口醤油 エッグフリーマヨネーズ *1	炒り豆腐	木綿豆腐 鶏挽肉 人参 しらたき 青ネギ 油 三温糖 本みりん 薄口醤油 塩・こしょう	切干大根の三杯酢	切干大根 人参 カットわかめ きゅうり しらす干し 酢 塩 三温糖	小松菜のからし和え	小松菜 えのきたけ 人参 からし(粉) 本みりん 薄口醤油 濃口醤油 木綿豆腐 大根・人参 里芋 つきこんにやく ごぼう 青ネギ 昆布・削り節 塩 薄口醤油 ごま油	わけぎのぬた	鶏の治部煮	わけぎ・人参 カットわかめ 白味噌 三温糖 ごま(いり)
エネルギー 729 たんぱく質 29.7 脂質 18.6 食塩相当量 2.7		エネルギー 910 たんぱく質 30.4 脂質 28.1 食塩相当量 1.8		エネルギー 730 たんぱく質 38.7 脂質 24.6 食塩相当量 3.7		エネルギー 910 たんぱく質 24.8 脂質 32.5 食塩相当量 3.2		エネルギー 730 たんぱく質 36.6 脂質 22.1 食塩相当量 2.7		エネルギー 701 たんぱく質 23.7 脂質 19.1 食塩相当量 3.1		

卵不使用のマヨネーズ

毎月19日は食育の日  
石川県の郷土料理

4月21日(火)

献立	食品名
牛乳	牛乳
米粉パン	パン
パン	じゃが芋 合挽き肉 塩・こしょう 三温糖 薄口醤油
コロケ	人参 玉葱 青ピーマン 小麦粉 パン粉 油
ごぼうサラダ	人参・ごぼう きゅうり スイートコーン 塩・こしょう 濃口醤油 ねりごま 酢
ミネストローネ	ショルダーベーコン 人参・玉葱 油・にんにく じゃが芋 干し椎茸 マカロニ ホールトマト 鶏ガラスープ 粉チーズ 塩・こしょう
エネルギー 794 たんぱく質 25.9 脂質 28.2 食塩相当量 2.8	

## ご入学・進級おめでとうございます

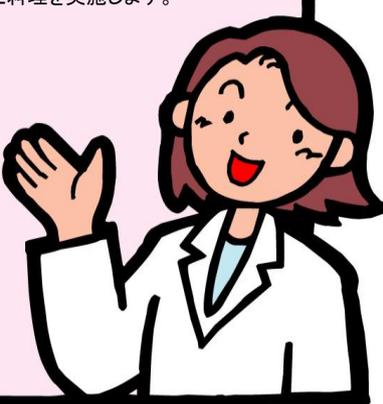
13日(小学部1年生は16日)から給食が始まります。  
給食は、家族以外の人たちと一緒に食べるため、食事のマナーを守ることも大切です。  
箕面支援学校の給食は手作りにこだわって、優しい味を心がけています。  
給食についてや、加工品の原材料を「給食だより No. 1」に掲載しています。

本校では学校ホームページでも給食の献立や、給食だより等を紹介しています。  
また、給食ブログでは行事食等の写真を紹介していきますので、ぜひご覧ください。

毎月19日は食育の日

毎月19日(休日の場合は前後の日)に日本各地の郷土料理を実施します。

まずは3月に北陸新幹線が開通したばかりの石川県です。  
**鶏の治部煮**は鶏肉に片栗粉をまぶして里芋や人参などの野菜と煮るので、ほどよくとろみがついています。  
「治部煮」という名前の由来は、伝えた人の名前から来たという説や、煮るときの音からきたという説などがあります。



○給食室からのお知らせ○  
今年度より、卵を使っていないマヨネーズを使用します。原材料は以下の通りです。

\*1 エッグフリーマヨネーズ  
主な原材料  
植物性油脂、酢、増粘剤、食塩、砂糖、粉末状植物性タンパク、香料、酵母エキスパウダー、香料抽出物

\* 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。

\* 続けて3日以上または、4週以上決まった曜日に欠食する場合は前週の月曜日までに欠食届を提出してください。欠食届を提出していただきませんでした分につきましては、年度末に精算し返金いたします。

# 平成27年度 4月きゅうしょくこんだてひょう

大阪府立箕面支援学校

4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)		4月25日(土)		4月28日(火)		4月30日(木)	
献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名
牛乳	牛乳	飲むヨーグルト	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
他人丼	胚芽精米 牛もも肉 玉葱 人参 高野豆腐 干し椎茸 卵 削り節 濃口醤油 薄口醤油 三温糖 塩 酒 青ネギ 片栗粉	胚芽精米 もち米 小豆 塩 黒ゴマ 金目鯛 濃口醤油 生姜 三温糖 酒 本みりん 小松菜 ぶなしめじ 人参 塩昆布	ご飯	胚芽精米 木綿豆腐 豚もも肉 むきえび 生姜 油 ごま油 うずら卵 人参 玉葱 青梗菜 きくらげ(乾) 鶏ガラスープ 塩・こしょう 片栗粉	ご飯	ツナときのこのクリームスパゲッティ 塩 オリーブオイル にんにく シーチキン 油 にんにく・生姜 人参・玉ねぎ ぶなしめじ マッシュルーム まいたけ 塩・こしょう 小麦粉 有塩バター 牛乳 生クリーム 粉チーズ 鶏ガラスープ 白ワイン ブロッコリー	レーズンパン	パン 鶏もも肉 塩・こしょう 小麦粉 卵 トマトケチャップ 人参 スナックえんどう エリンギ ウイナー 塩・こしょう 油 ショルダーベーコン 玉葱・人参 キャベツ えのきたけ 干し椎茸 グリーンピース 塩・こしょう 鶏ガラスープ	揚げ鰯のやさしいあんかけ	鰯ひじき	鰯ひじき
ひじき豆	大豆 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 本みりん 濃口醤油 削り節 さやいんげん	木綿豆腐 カットわかめ 大根・人参 干し椎茸 青ネギ 出汁昆布 削り節 薄口醤油 塩 ケーキ *2	春雨サラダ	春雨 人参 きゅうり ローズハム 酢 濃口醤油 塩・こしょう 三温糖 ごま油	ささみのマリネ	ゼリー *3	野菜スープ	春野菜の味噌汁	新キャベツ 新玉葱 新じゃが芋 青ネギ 信州みそ 味噌噌 昆布 削り節	ひじき・鰯節 ごま(いり) 濃口醤油 本みりん 三温糖	
エネルギー 755 たんぱく質 32.5 脂質 22.9 食塩相当量 2.8		エネルギー 732 たんぱく質 33.9 脂質 17 食塩相当量 3.5		エネルギー 759 たんぱく質 30.2 脂質 24.5 食塩相当量 2.7		エネルギー 764 たんぱく質 34.6 脂質 24 食塩相当量 2.7		エネルギー 776 たんぱく質 32.5 脂質 28.1 食塩相当量 2.4		エネルギー 841 たんぱく質 35 脂質 28.3 食塩相当量 2.9	

入学お祝い献立

\* 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。

\* 続けて3日以上または、4週以上決まった曜日に欠食する場合は前週の月曜日までに欠食届を提出してください。欠食届を提出していただきました分につきましては、年度末に精算し返金いたします。

1ヶ月平均	
エネルギー	772 kcal
たんぱく質	32.2 g
脂質	24.9 g
食塩相当量	2.8 g

\*小学部は7割

## \*2 お祝いケーキ 主な原材料

乳製品、卵、砂糖、小麦粉、水あめ、でんぷん、いちごピューレ、植物油脂

## \*3 大阪みかんゼリー 主な原材料

みかん果汁、砂糖、果糖、みりん  
大阪で収穫されたみかんから作られているゼリーです。

## ★箕面支援学校の給食ができるまで★

### ①献立を立てます

栄養教諭が献立を考えます。



### ②食材を発注します

肉屋さんや八百屋さんが食材を配達してくれます。



### ③食材が届きます

食材が傷んでいないか、数が合っているかチェックして受け取ります。



### ④調理します

給食室で、調理員さんが朝7時から調理します。



### ⑥ワゴンで教室に配ります

いろんな人が関わって給食ができています。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう!!



### ⑤校長先生や教頭先生が検食をします

安全な給食を提供するために、みんなが食べる前に給食に異物が入っていないか、色合いや分量は適正かの確認をしてもらいます。