



2024年 4月12日(金)

入学、進級おめでとうございます。  
 ★4月12日（金）から給食がはじまります。  
 最初の給食は入学お祝い献立となっています。  
 入学お祝い献立は、毎年在校生がカレーライスにトッピングする。  
 具材を投票で決めていきます。今年度は「ハンバーグカレー」に決定しました。  
 今年もどんな給食が登場するか楽しみにしてください。  
 みなさんの好きな食べ物を教えてくださいね。

献立名/食品名	g
<b>【のむヨーグルト】</b>	
★のむヨーグルト	1本
<b>【入学祝い献立】ハンバーグカレー</b>	
水稲穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	15
じゃがいも	40
玉葱	60
にんじん	15
セロリー	3
にんにく	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.3
ローレル(粉)	0.01
カレールウ	15
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	90
<b>【手作りハンバーグ】</b>	
牛ひき肉	20
豚ひき肉	20
木綿豆腐	13
玉葱	30
食塩	0.2
白こしょう	0.01
パン粉(乾燥)	6
豆乳	4
綿実油	0.33
<b>【グリーンサラダ】</b>	
キャベツ	45
アスパラガス	15
上白糖	1.8
食塩	0.6
白ワインビネガー	2.4
綿実油	0.6



## 給食の停止(欠食)について

長期の欠席が見込まれる際、保護者の方から要望があった場合、給食の停止をすることができます。  
 ご希望がある場合は担任にご連絡ください。

欠食理由	対応可能日	申し込み締め切り
急な入院・自宅療養	5日後から対応可能	
家事都合・訓練入院・ショートステイ等	5日以上連続した欠食	前週の月曜日

- ※学校行事については、学校で欠食対応します。
- ※給食の停止による返金については、年度末にまとめて返金します
- ※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。当日の再開連絡には対応できません。ご了承ください。

※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、まずは担任にご相談ください。



※中高等部の普通食を基準としています。小学部は全体の約8割りの栄養価です。

月間栄養量	
エネルギー(kcal)	681
たんぱく質(g)	29
脂質(g)	22
塩分(g)	3

エネルギー(kcal)	718
たんぱく質(g)	26.3
脂質(g)	18.1
塩分(g)	3.0

# 4 月



# 学校給食献立表



2024年 4月15日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【すきやき風煮】	
和牛モモ(脂肪なし)	40
清酒(純米酒)	1
焼き豆腐	40
玉葱	60
はくさい	60
にんじん	20
白ねぎ	10
えのきたけ	10
おつゆふ	3
綿実油	1
上白糖	4.1
こいくちしょうゆ	7
清酒(純米酒)	2
本みりん	2.3
食塩	0.1
水	10
【焼きかぼちゃの甘みつけ】	
西洋かぼちゃ	60
上白糖	4.5
食塩	0.15
こいくちしょうゆ	0.15
水	3
【焼きのり】	
焼きのり	2

2024年 4月16日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【肉じゃが】	
和牛モモ(脂身付き)	40
じゃがいも	40
玉葱	40
にんじん	15
厚揚げ	35
糸こんにゃく	10
さんどまめ(冷凍)	12
綿実油	0.5
上白糖	2.8
本みりん	0.7
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	3.2
うすくちしょうゆ	4
削り節	1.6
水	50
【こまつなのごまあえ】	
こまつな	40
はくさい	20
上白糖	1.5
こいくちしょうゆ	4.5
ごま(すり)	1.13
【黄桃缶】	
黄桃(缶詰果肉)	40

2024年 4月17日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【豚肉の生姜焼き】	
豚モモ(脂肪なし)	70
しょうが	1.3
清酒(純米酒)	1.6
青ピーマン	15
玉葱	60
綿実油	0.5
上白糖	0.9
本みりん	0.9
こいくちしょうゆ	3.7
【ポテトサラダ(イグケアドレッシング)】	
じゃがいも	40
にんじん	10
むきえだまめ(冷凍)	10
エッグケアドレッシング(小袋)	10
【若竹汁】	
たけのこ(水煮)	35
カットわかめ(乾燥)	0.5
えのきたけ	10
おつゆふ	3
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
本みりん	1
清酒(純米酒)	1
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2024年 4月18日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 コッペパン(はちみつ)】	
★コッペパン	60
はちみつ	8
【チキンソテー(トマトソース)】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
食塩	0.3
こしょう混合	0.02
オリーブ油	0.5
トマト缶詰(ダイス)	45
にんにく	0.4
玉葱	7.5
きゅうり	5
オリーブ油	3
食塩	0.4
白こしょう	0.02
【コンソメスープ】	
はくさい	30
じゃがいも	30
ぶなしめじ	10
パセリ	0.5
食塩	0.4
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	1.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【りんご缶詰】	
りんご(缶詰)	40

2024年 4月19日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【カレーのマヨネーズ焼き】	
カラスカレイ	70
食塩	0.4
こしょう混合	0.06
エッグケアドレッシング	14
【切り干し大根の炒め煮】	
油揚げ	3
大豆(国産、ゆで)	7
切干しだいこん	7
にんじん	10
上白糖	2
本みりん	0.5
うすくちしょうゆ	2
こいくちしょうゆ	1.5
だし(削り節・昆布だし)	60
【とうろのみそ汁】	
ソフト豆腐	30
はくさい	30
ぶなしめじ	10
にんじん	15
葉ねぎ	5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー(kcal)	681
たんぱく質(g)	27.7
脂質(g)	18.6
塩分(g)	1.4

エネルギー(kcal)	673
たんぱく質(g)	27.6
脂質(g)	21.3
塩分(g)	2.1

エネルギー(kcal)	675
たんぱく質(g)	24.6
脂質(g)	21.1
塩分(g)	2.2

エネルギー(kcal)	665
たんぱく質(g)	28.5
脂質(g)	26.3
塩分(g)	3.2

エネルギー(kcal)	673
たんぱく質(g)	34.7
脂質(g)	22.4
塩分(g)	3.2

# 4 月



# 学校給食献立表



2024年 4月22日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鶏肉と野菜の煮物】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	40
厚揚げ	40
じゃがいも	30
だいこん	30
玉葱	30
にんじん	15
こまつな	15
干し椎茸	1
上白糖	1.6
食塩	0.3
こいくちしょうゆ	2.2
うすくちしょうゆ	2.7
削り節	1.6
水	40
【キャベツのおかかあえ】	
キャベツ	45
さんどまめ(冷凍)	14
上白糖	1.5
うすくちしょうゆ	3
かつお加工品(かつお節)	0.4
【ツナ大豆そぼろ】	
まぐろ缶詰(水煮ルーライト)	18
大豆(国産、ゆで)	18
しょうが	0.2
綿実油	0.3
清酒(純米酒)	0.5
上白糖	0.6
うすくちしょうゆ	0.8
こいくちしょうゆ	0.9
水	1

2024年 4月23日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ピピンバ】	
水稲穀粒(精白米)	80
牛ひき肉	50
にんにく	0.30
ごま油	0.75
上白糖	2.4
清酒(純米酒)	1.5
こいくちしょうゆ	3.9
コチジャン	0.75
きゅうり	25
にんじん	20
だいこん	30
上白糖	1.3
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	3
ごま油	0.5
ごま(いり)	0.5
【新玉ねぎの中華スープ】	
玉葱	30
キャベツ	30
干し椎茸	0.5
とうもろこし(か-補冷凍)	10
チンゲンツァイ	20
食塩	0.7
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2
がらスープ(ポーク&チキン)	7
水	150
【★乳 ヨーグルト】	
★ヨーグルト(コアコアプラス)	80

2024年 4月24日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鶏肉のから揚げ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	1.8
清酒(純米酒)	2.2
こいくちしょうゆ	2.7
薄力粉	14
なたね油	5
【はくさいのゆずの香あえ】	
はくさい	40
きゅうり	20
ごま(いり)	0.6
ごま(すり)	0.9
ゆず(果汁、生)	2.1
米酢	2.1
うすくちしょうゆ	1.8
食塩	0.3
上白糖	3.3
【かぼちゃのみそ汁】	
西洋かぼちゃ	30
玉葱	30
油揚げ	5
ふなしめじ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2024年 4月25日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 黒糖パン】	
★黒糖パン	60
【じゃがいものミートグラタン】	
牛ひき肉	20
豚ひき肉	20
マカロニ(エルボ)	8
じゃがいも	50
玉葱	40
にんにく	0.2
綿実油	1
白ワイン	3
食塩	0.4
こしょう混合	0.03
トマトケチャップ	12
トマトピューレ	10
ウスターソース	2
薄力粉	8
パン粉(乾燥)	1
水	10
【野菜のスープ】	
キャベツ	35
にんじん	20
ふなしめじ	10
パセリ	0.5
食塩	0.4
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40

2024年 4月26日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【たけのこごはん】	
水稲穀粒(精白米)	70
たけのこ(水煮)	20
油揚げ	2.5
だし(削り節・昆布だし)	105
うすくちしょうゆ	3
清酒(純米酒)	9
食塩	0.6
【さわらの塩麴焼き】	
さわら	70
塩麴	8
清酒(純米酒)	1
食塩	0.2
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき(行入釜、乾)	4
大豆(国産、ゆで)	20
れんこん	5
こまつな	20
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3.45
上白糖	2.7
だし(削り節・昆布だし)	20
【沢煮椀】	
豚ばら(脂身付)	15
にんじん	15
はくさい	20
ごぼう	20
葉ねぎ	5
うすくちしょうゆ	4
本みりん	3
しょうが	0.5
かたくり粉	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー(kcal)	633
たんぱく質(g)	33.8
脂質(g)	17.4
塩分(g)	2.1

エネルギー(kcal)	681
たんぱく質(g)	26.2
脂質(g)	22.1
塩分(g)	2.5

エネルギー(kcal)	755
たんぱく質(g)	31.4
脂質(g)	27.1
塩分(g)	2.8

エネルギー(kcal)	700
たんぱく質(g)	27.0
脂質(g)	22.0
塩分(g)	3.4

エネルギー(kcal)	692
たんぱく質(g)	36.4
脂質(g)	24.2
塩分(g)	3.0

