

入学、進級おめでとうございます！

4月の給食の紹介

★給食開始:4月14日月曜日

入学お祝い献立

「サーモンフライトッピングカレー」

入学お祝い献立は、毎年在校生がカレーにトッピングする具材を投票で決めています。楽しみにしてくださいね。

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。

担任にご連絡ください。

★急な入院⇒5日後から対応いたします。（学校で欠食対応します。）

★5日以上連続した欠食（家事都合・訓練入院・ショートステイ等）⇒保護者からの申告が必要です。申告は前週の月曜日締切。

※学校行事については、学校で欠食対応をします。

※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。

献立名／食品名	g
【のむヨーグルトB512】	
★のむヨーグルト	1本
【【入学祝い献立】サーモンフライカレー】	
水稻穀粒(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（ボーク&チキン）	6
りんごピューレ	6
水	90
しろさけ	50
食塩	0.30
こしょう混合	0.02
薄力粉	7.2
パン粉(乾燥)	10
なたね油	6
【グリーンサラダ】	
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
【黄桃（缶）】	
㊟(缶詰、黄肉種、果肉)	40

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
【海苔の佃煮】	
かつお加工品(かつお節)	0.75
干し椎茸	0.50
きざみのり	3
上白糖	0.75
清酒(純米酒)	1.5
本みりん	4.5
こいくちしょうゆ	3
削り節	1
水	22.5

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】	
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	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

※中高等部の基本食を基準として しています。小学部は全 体の約8割の栄養価です。	月間栄養量	
	エネルギー（kcal）	690
	たんぱく質（g）	31.0
	脂質（g）	22.2
	塩分（g）	2.6

エネルギー（kcal）	790
たんぱく質（g）	30.7
脂質（g）	18.0
塩分（g）	3.2

エネルギー（kcal）	708
たんぱく質（g）	29.7
脂質（g）	18.7
塩分（g）	1.8

エネルギー（kcal）	675
たんぱく質（g）	34.6
脂質（g）	21.1
塩分（g）	2.2

4 月

学校給食献立表

2025年 4月17日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	
★おさつパン	60
【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	0.3
白こしょう	0.02
【ほうれんそうのスープ】	
だいこん	30
ほうれんそう(冷凍)	12
にんじん	20
ぶなしめじ	10
食塩	0.3
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【和なし（缶）】	
和なし(缶詰)	40

エネルギー (kcal)	664
たんぱく質 (g)	28.6
脂質 (g)	26.3
塩分 (g)	2.9

2025年 4月18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
【手作りハンバーグ】	
牛ひき肉	30
豚ひき肉	30
木綿豆腐	20
玉葱	40
にんじん	5
食塩	0.3
白こしょう	0.02
パン粉(乾燥)	9
豆乳	6
綿実油	0.5
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
上白糖	1.8
こいくちしょうゆ	3.6
清酒(純米酒)	7
トマトケチャップ	7
ウスターソース	3
【添え野菜（春キャベツ）】	
キャベツ	30
にんじん	15
とうもろこし(か-補冷凍)	10
【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	0.3
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

エネルギー (kcal)	686
たんぱく質 (g)	28.1
脂質 (g)	22.5
塩分 (g)	2.8

2025年 4月21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
【カレイのマヨネーズ焼き】	
カラスカレイ	70
食塩	0.3
こしょう混合	0.06
エッグケアドレッシング	13
【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
こいくちしょうゆ	3
だし（削り節・昆布だし）	60
【とうふのみそ汁】	
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	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	657
たんぱく質 (g)	34.3
脂質 (g)	21.7
塩分 (g)	2.7

2025年 4月22日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ビビンバ】	
水稻穀粒(精白米)	80
牛ひき肉	50
にんにく	0.3
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
チンゲンツアイ	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
【みかん（缶）】	
みかん(缶詰)	40

エネルギー (kcal)	643
たんぱく質 (g)	24.1
脂質 (g)	20.9
塩分 (g)	2.5

2025年 4月23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
【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
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
ぶなしめじ	10
カットわかめ（乾燥）	0.5
赤みそ	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	746
たんぱく質 (g)	31.0
脂質 (g)	27.0
塩分 (g)	2.4

都合により食材を変更することがあります。

4 月



学校給食献立表



2025年 4月24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
【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	0.1
こしょう混合	0.03
トマトケチャップ	12
トマトピューレ	12
ウスターソース	0.5
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
ぶなしめじ	10
パセリ	0.5
食塩	0.3
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【★乳 ヨーグルト】	
★ヨーグルト (コアコアプラス)	80

エネルギー (kcal)	745
たんぱく質 (g)	28.8
脂質 (g)	23.2
塩分 (g)	2.8

2025年 4月25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
【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(水煮フルークライト)	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

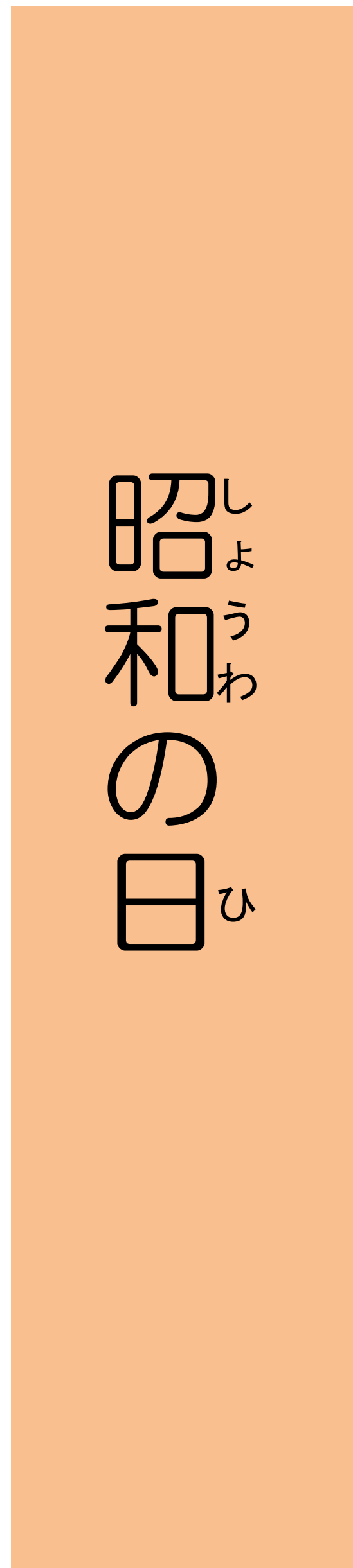
エネルギー (kcal)	633
たんぱく質 (g)	33.8
脂質 (g)	17.4
塩分 (g)	2.1

2025年 4月28日(月)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【たけのこごはん】	
水稻穀粒(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	2
清酒(純米酒)	9
食塩	0.3
【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(ステルス釜、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	3.0
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)	690
たんぱく質 (g)	36.2
脂質 (g)	24.4
塩分 (g)	2.4

2025年 4月29日(火)



2025年 4月30日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 黒糖パン】	
★黒糖パン	60
【鶏肉のパプリカ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
にんにく	0.3
食塩	0.2
白こしょう	0.08
白ワイン	1.8
うすくちしょうゆ	2
パプリカ(粉)	0.18
【キャベツとツナのサラダ】	
キャベツ	30
きゅうり	20
まぐろ缶詰(水煮フルークライト)	10
上白糖	1.8
食塩	0.2
綿実油	0.9
りんご酢	2.7
【トマトのスープ】	
ショルダーベーコン	10
じゃがいも	20
玉葱	30
トマト	30
ぶなしめじ	10
パセリ	0.5
食塩	0.1
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	1
コンソメ(粉末)	1.5
水	150

エネルギー (kcal)	641
たんぱく質 (g)	32.3
脂質 (g)	25.0
塩分 (g)	3.2

都合により食材を変更することがあります。