

2024年 3月 1日(金)

◎卒業式記念給食

3月4日月曜日 中高等部高校3年生
 3月5日火曜日 中高等部中学3年生
 3月6日水曜日 小学部6年生



卒業学年で1年間の給食を振り返りを行い、ゲームや話し合いで決めました。

◎3月の行事食

3月1日金曜日 ひな祭り献立



ちらし寿司・菜の花のすまし汁・三色花ゼリーです。

三色花ゼリーの三色は春を表しています。1番上は桃の花のピンク・2番目は純白の3番目は新緑の緑です。雪の下から新芽が芽吹き桃の花が咲く春の訪れを表しています。

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ちらしずし】	
水稻穀粒(精白米)	70
昆布だし	0.3
米酢	12
上白糖	4.5
食塩	0.3
うなぎ(かば焼き)	63
こいくちしょうゆ	1.4
上白糖	0.7
本みりん	0.7
清酒(純米酒)	1.4
ちりめんじゃこ	5
さんどまめ(冷凍)	10
れんこん	10
にんじん	10
干し椎茸	1
高野豆腐	3.2
とうもろこし(か-補冷凍)	10
清酒(純米酒)	0.7
こいくちしょうゆ	3.6
上白糖	4.0
食塩	0.1
きざみのり	0.8
【菜の花のすまし汁】	
ソフト豆腐	30
はくさい	30
えのきたけ	10
和種なばな	15
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
本みりん	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
【三色花ゼリー】	
三色花ゼリー	50



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)	733
たんぱく質 (g)	31.8
脂質 (g)	26.0
塩分 (g)	2.9

エネルギー (kcal)	718
たんぱく質 (g)	35.6
脂質 (g)	24.3
塩分 (g)	3.3

3月



学校給食献立表



2024年3月4日(月)

2024年3月5日(火)

2024年3月6日(水)

2024年3月7日(木)

2024年3月8日(金)

献立名/食品名	g
中高等学部高校3年生 卒業記念給食	
【牛乳】	
★牛乳	1本
【タコライス】	
水稻穀粒(精白米)	80
牛ひき肉	30
豚ひき肉	30
大豆(国産、ゆで)	30
玉葱	40
キャベツ	30
オリーブ油	1
トマト缶詰(ダイス)	40
トマトケチャップ	7
ウスターソース	7
カレー粉	1
上白糖	0.8
食塩	0.2
こしょう混合	0.06
【かぼちゃのみそ汁】	
西洋かぼちゃ	30
玉葱	30
ぶなしめじ	10
こまつな	30
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
【★卵 りんごのクラフティ】	
りんご(缶詰)	29
薄力粉	5.2
★たまご(冷凍)	5.2
豆乳クリーム	10.4
上白糖	2.6
コーンフレーク	6

献立名/食品名	g
中高等学部中学3年生 卒業記念給食	
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 メロンパン】	
★メロンパン	1個
【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	45
食塩	0.3
白こしょう	0.0
パン粉(乾燥)	9.0
豆乳	6.0
綿実油	0.5
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
上白糖	1.8
清酒(純米酒)	7.0
トマトケチャップ	5.0
ウスターソース	3.0
【添え野菜(ブロッコリー)】	
ブロッコリー	40
【コンソメスープ】	
はくさい	30
じゃがいも	30
にんじん	10
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

献立名/食品名	g
小学部6年生 卒業記念給食	
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【チキン南蛮風】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
食塩	0.4
こしょう混合	0.03
薄力粉	12
なたね油	7
米酢	4
上白糖	4
こいくちしょうゆ	2
玉葱	20
パセリ(乾)	0.1
エッグゲアドレッシング	6.6
食塩	0.24
こしょう混合	0.01
【ミネストローネ】	
じゃがいも	25
にんじん	5
セロリー	5
キャベツ	20
大豆(国産、ゆで)	6
にんにく	0.6
パセリ	0.6
オリーブ油	2
トマト缶詰(ダイス)	31
トマトケチャップ	6
上白糖	0.5
食塩	0.3
白こしょう	0.03
コンソメ(粉末)	1.5
水	130
【国産ももゼリー】	
国産ももゼリー	1個

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【八宝菜】	
豚モモ(脂身付き)	45
豚ばら(脂身付)	10
清酒(純米酒)	1.5
はくさい	50
玉葱	30
にんじん	15
チンゲンツアイ	30
干し椎茸	1
綿実油	0.5
上白糖	1.8
食塩	0.8
こしょう混合	0.02
こいくちしょうゆ	0.55
うすくちしょうゆ	1.6
かたくり粉	2.1
【揚げ餃子】	
ぎょうざ(冷凍)	40
なたね油	3
【三度豆のおかかあえ】	
さんどまめ(冷凍)	20
だいこん	40
上白糖	2
うすくちしょうゆ	3
かつお加工品(かつお節)	0.4

中高等学部 卒業式

エネルギー (kcal)	843
たんぱく質 (g)	34.8
脂質 (g)	30.5
塩分 (g)	2.8

エネルギー (kcal)	774
たんぱく質 (g)	33.7
脂質 (g)	29.9
塩分 (g)	3.6

エネルギー (kcal)	802
たんぱく質 (g)	25.9
脂質 (g)	31.4
塩分 (g)	2.4

エネルギー (kcal)	674
たんぱく質 (g)	28.7
脂質 (g)	22.0
塩分 (g)	2.1

3月



学校給食献立表



2024年 3月11日(月)

2024年 3月12日(火)

2024年 3月13日(水)

2024年 3月14日(木)

2024年 3月15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
【豚肉と厚揚げの味噌炒め煮】	
豚モモ(脂肪なし)	40
豚ばら(脂身付)	10
しょうが	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.1
こしょう混合	0.02
白ねぎ	8
こいくちしょうゆ	0.8
清酒(純米酒)	3
厚揚げ	40
れんこん	15
玉葱	40
にんじん	10
キャベツ	35
赤みそ	8
削り節	1.6
水	20
【はくさいのおひたし】	
はくさい	30
ほうれんそう(冷凍)	10
えのきたけ	10
上白糖	0.9
うすくちしょうゆ	3
だし(削り節・昆布だし)	6
【手作りひじきふりかけ】	
干ひじき(スルメ釜、乾)	3
かつお加工品(かつお節)	0.9
ごま(いり)	3
上白糖	6
本みりん	3.9
こいくちしょうゆ	5
だし(削り節だし)	20

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ポークカレーライス】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	40
じゃがいも	50
玉葱	60
にんじん	20
むきえだまめ(冷凍)	10
トマト缶詰(ダイス)	10
にんにく	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.3
ローレル(粉)	0.0
カレールウ	15
がらスープ(ポーク&チキン)	6.7
水	100
【キャベツのひじきドレッシング】	
キャベツ	40
アスパラガス	20
干ひじき	0.6
上白糖	2.4
食塩	0.3
綿実油	1.2
うすくちしょうゆ	1.5
米酢	1.5
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	
★おさつパン	1個
【★乳 マカロニグラタン】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
白ワイン	0.7
マカロニ(エルボ)	10
オリーブ油	0.4
玉葱	50
じゃがいも	40
ブロッコリー	20
ぶなしめじ	10
綿実油	1
食塩	0.8
こしょう混合	0.1
★クリーム(乳脂肪)	7
薄力粉	8
★牛乳	42
パン粉(乾燥)	1
★ナチュラルチーズ(モツァレラ)	7
【おおさかしろなのコンソメスープ】	
ソフト豆腐	20
はくさい	30
にんじん	10
おおさかしろな	20
ぶなしめじ	10
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

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【カレイのレモン醤油かけ】	
カラスカレイ	70
食塩	0.4
レモン	4.2
清酒(純米酒)	2.1
本みりん	0.3
うすくちしょうゆ	0.9
【しゅんぎくとはくさいのごま和え】	
しゅんぎく	20
はくさい	40
上白糖	1
うすくちしょうゆ	3
ごま(いり)	0.6
ごま(すり)	0.9
だし(削り節・昆布だし)	6
【あつあげと大根の煮物】	
厚揚げ	30
豚ばら(脂身付)	20
じゃがいも	30
だいこん	20
にんじん	15
れんこん	20
上白糖	1.4
うすくちしょうゆ	1.0
こいくちしょうゆ	2.9
本みりん	0.5
食塩	0.1
削り節	1.6
水	40

小学部 卒業式



エネルギー(kcal)	691
たんぱく質(g)	32.8
脂質(g)	21.8
塩分(g)	2.7

エネルギー(kcal)	676
たんぱく質(g)	26.8
脂質(g)	18.8
塩分(g)	2.6

エネルギー(kcal)	702
たんぱく質(g)	30.4
脂質(g)	23.1
塩分(g)	3.2

エネルギー(kcal)	661
たんぱく質(g)	35.4
脂質(g)	20.9
塩分(g)	2.1

3月



学校給食献立表



2024年 3月18日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ピリヤニ【パキスタン料理】】	
水稻穀粒(精白米)	80
コンソメ(粉末)	2
ターメリック	0.1
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	0.5
にんにく	0.5
玉葱	5
エッグケアドレッシング	10
カレー粉	0.8
パプリカ(粉)	0.06
こしょう混合	0.02
【ブロッコリーとお豆のサラダ】	
ブロッコリー	45
国産ミックスビーンズ	15
上白糖	1.8
食塩	0.3
白ワインビネガー	1.5
綿実油	0.6
うすくちしょうゆ	1.2
【小松菜のクリームスープ】	
ショルダーベーコン	20
はくさい	30
こまつな	20
にんじん	10
ぶなしめじ	10
綿実油	0.5
食塩	0.54
こしょう混合	0.03
薄力粉	3.0
綿実油	2.4
豆乳	20
豆乳クリーム	7
コンソメ(粉末)	1.5
水	80

エネルギー (kcal)	767
たんぱく質 (g)	34.2
脂質 (g)	33.6
塩分 (g)	3.3

2024年 3月19日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 ハニーバンズ】	
★ハニーバンズ	1個
【鶏肉のコーンフ레이크焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
食塩	0.2
こしょう混合	0.02
エッグケアドレッシング	7
りんご酢	1
パン粉(乾燥)	3
コーンフ레이크	7
★パルメザンチーズ	3.5
【大麦と野菜のスープ】	
おおむぎ(押麦)	7
キャベツ	30
玉葱	20
にんじん	10
こまつな	20
ぶなしめじ	10
うすくちしょうゆ	1.9
食塩	0.3
白こしょう	0.03
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【★乳 ソフト元気ヨーグルト】	
★ソフト元気ヨーグルト	1個

エネルギー (kcal)	743
たんぱく質 (g)	34.0
脂質 (g)	29.5
塩分 (g)	3.3

2024年 3月20日(水)



2024年 3月21日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ビーフストロガノフ】	
水稻穀粒(精白米)	80
和牛モモ(脂肪なし)	60
食塩	0.10
こしょう混合	0.02
パプリカ(粉)	0.05
薄力粉	2.4
玉葱	60
マッシュルーム(水煮缶詰)	20
ぶなしめじ	15
綿実油	1
トマトケチャップ	8
デミグラスソース	7
ウスターソース	6.3
白ワイン	7.5
水	40
豆乳クリーム	14
食塩	0.6
こしょう混合	0.04
薄力粉	0.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【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
食塩	0.2
白こしょう	0.02
うすくちしょうゆ	0.2
エッグケアドレッシング	6.0
上白糖	0.50
【洋ナシ(缶)】	
西洋なし(缶詰)	44

エネルギー (kcal)	739
たんぱく質 (g)	29.6
脂質 (g)	25.7
塩分 (g)	2.9