



吹支内 第3-1号
平成 29年 4月 11日
大阪府立吹田支援学校

4月のこんだて

- ①: 4/14~4/19
- ②: 4/20~4/28まで記載しています。



いよいよ春本番ですね。

みなさん入学・進級おめでとございます。

14日から給食がスタートします。

友達や先生と楽しく食べながら、どんな食べ物が身体に

必要か、食べる時のマナーは正しくできているか、身につけてほしいと思います。

献立表は、お子様と一緒にごらんになって、おうちでも

給食のことを、話題にしていただけるとうれしいです。

給食室の紹介

栄養教諭 : 徳山 雅世
栄養職員 : 渡邊 千香子
委託業者 : お弁当の浜乃家

※こんだては材料搬入の都合により多少変更することがあります。

※小麦関連は△のマークをつけています。

※栄養価 中学部高等部のエネルギー量を記載しています。中学部高等部が1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割です。

14(金)	17(月)入学祝いメニュー		18(火)	19(水)
[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳		[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳
ビーフカレー	赤飯		ごはん	スパゲティミートソース
はいが精米 牛うで肉 にんにく しょうが 米油 玉葱 にんじん じゃがいも グリーンピース 塩 こしょう △カレーフレーク ウスターソース 赤ワイン みりん こいくちしょうゆ トマトジュース フルーツチャツネ さとう りんごピューレ トマトケチャップ 鳥がらだし とりガラ カレー粉	はいが精米 もち米 あずき 塩 黒ごま 塩 とりの照り焼き とりモモ肉 こいくちしょうゆ さとう 酒 みりん たまりしょうゆ さとう 酒 みりん せん切り大根の酢炒め せん切りだいこん にんじん ちりめんじゃこ わかめ ごま さとう こいくちしょうゆ 酒酢 みりん 水 大阪しろ菜のみそ汁 おおさかしろ菜 玉葱 じゃがいも とうふ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 みそ	今日は入学を祝つて、お赤飯です。 日本では、昔から、お祝いの日には、お赤飯を食べます。 「大阪しろ菜」は、庶民的な野菜として広く使われています。 大阪が起源の野菜です。 明治時代には、大阪の天満橋や天神橋付近で、広く栽培されていたそうです。	はいが精米 魚のあまずあんかけ たら こいくちしょうゆ 酒 しょうが にんにく 米粉 かたくり粉 米揚げ油 玉葱 ごぼう にんじん ピーマン 干し椎茸 鳥がらだし とりガラ こいくちしょうゆ さとう 酒酢 トマトケチャップ かたくり粉 ごま油	△スパゲッティ 塩 米油 牛ミンチ肉 豚モモミンチ肉 玉葱 にんじん にんにく しょうが マッシュルーム水煮 グリーンピース 米油 塩 こしょう 赤ワイン トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース こいくちしょうゆ 酒 みりん 米粉 バター パルメザンチーズ
ツナサラダ ツナフレーク キャベツ にんじん わかめ 白ごま こいくちしょうゆ 酒酢 みりん 米油			ビーフンとチンゲンサイのスープ とりミンチ ビーフン とうふ たけのこ缶 にんじん 干し椎茸 チンゲン菜 塩 こしょう うすくちしょうゆ 酒 みりん 鳥がらだし とりガラ かたくり粉	ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー こいくちしょうゆ みりん 花かつお フルーツヨーグルト りんご缶 みかん缶 黄桃缶 ヨーグルト
カレーフレーク(原材料): 小麦粉 食用動物油脂 食塩 カレー粉 糖類 砂糖 ぶどう糖 オニオン ガーリック トマトペースト 酵母エキス チャツネ 香辛料 調味料(核酸等) カラメル色素				
フルーツチャツネ(主な原材料): 水あめ メロン リンゴ ぶどう糖 デーツ レーズン				
786kcal	801kcal		803kcal	846kcal