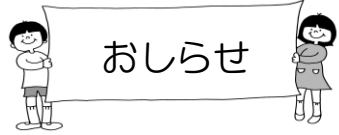


小学部1年生給食スタート



箕面支援学校の給食は、手づくりで優しい味付けにすることを大切にしています。また、毎日元気に過ごせるように栄養のバランスを考え、旬の食材を取り入れながら学習の生きた教材となるような給食提供を心がけています。



今年度給食で使用する加工食品の原材料配合表は、マチコミメールで配信します。年度途中で新しく使用する加工食品は、使用する月の献立表と併せて配布します。

配信対象は、食物アレルギーがあり、食物アレルギーに関する配慮を申請した方です。申請をされていない方で配信が必要な方は、栄養教諭までお知らせ下さい。

Table with 4 columns for dates: 4月12日(金), 4月15日(月), 4月16日(火), 4月17日(水). Each column contains a menu table with columns for '献立名' (Menu Name) and '食品名' (Food Name), and a summary row for 'エネルギー', 'たんぱく質', '脂質', and '食塩相当量'.

Table with 6 columns for dates: 4月18日(木), 4月19日(金), 4月22日(月), 4月23日(火), 4月24日(水), 4月25日(木). Each column contains a menu table with columns for '献立名' (Menu Name) and '食品名' (Food Name), and a summary row for 'エネルギー', 'たんぱく質', '脂質', and '食塩相当量'. Includes a callout for '新19日 食育の日 石川県の郷土料理'.

令和6年度4月 給食予定献立表

大阪府立箕面支援学校

No.2

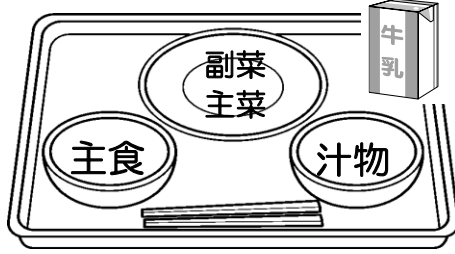
入学・進級お祝い 献立

4月26日(金)

4月30日(火)

献立名	食品名	献立名	食品名
ぎゅうにゅう牛乳	牛乳	ジュース	りんごジュース
せきはん赤飯	精白米 もち米 小豆(乾) 塩 黒ごま(いり)	ミートソース スパゲティ	スパゲッティ 塩 オリーブ油 にんにく
きんめだい金目鯛の煮つけ	金目鯛 濃口醤油 薄口醤油 生姜 三温糖 酒 本みりん		豚ひき肉 牛ひき肉 生姜 にんにく 油 塩 こしょう 玉葱 人参 なす ぶなしめじ コーンスターチ トマト(缶) トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン 鶏がらスープ 三温糖
ほうれん草のあごま和え	ほうれん草(冷) 白菜 人参 ごま(いり) 本みりん 濃口醤油 薄口醤油	ささみのマリネ	鶏ささみ 塩 キャベツ きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン オリーブ油 レモン 酢 塩 こしょう
わかたけの若竹汁	カットわかめ たけのこ(水煮) 人参 キャベツ えのきたけ 刻み油揚げ(冷) 昆布 削り節 薄口醤油 塩		
いわお祝いデザート	フレンスクレープ(お祝い)		
エネルギー	784	エネルギー	642
たんぱく質	36.3	たんぱく質	27.6
脂質	22.5	脂質	15.5
食塩相当量	3.2	食塩相当量	3.2

《食器を正しく並べて食べよう!》



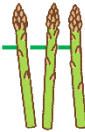
主食・・・ごはんやパン、麺

主菜・・・肉、魚、卵料理など

副菜・・・野菜料理など



《アスパラガス》



4~5月に旬を迎え、この時期は甘みが強く柔らかいアスパラガスが売られています。根もと1cmぐらいは切り落とし、3cm程度ピーラー等で少し皮をむいておくと、さつと茹でるだけで食べることができます。スーパーなどでは一年中買うことができますが、旬の頃は価格も安いのでこの時期に使うのがおススメです。

《みつば》



みつばは、セリ科の植物で、名前の由来は1本の茎に3枚の葉が付くためです。さわやかな香りが料理を引き立ててくれる春が旬の香味野菜です。

月間栄養量

エネルギー	702
たんぱく質	30
脂質	23
食塩相当量	2.5

毎月19日は食育の日

日本各地の郷土料理を実施します。今月は22日(月)です。

石川県の郷土料理『鶏の治部煮』



治部煮は、そぎ切りにした鶏肉に小麦粉などをまぶしたものを醤油やみりんでさつと煮て、野菜やきのこ類を加えて煮込んだ料理です。

「じぶに」という名前には、

- ①豊臣秀吉の時代に岡部治部衛門(おかべじぶえもん)が朝鮮から伝えた
- ②煮込む音がじぶじぶ・・・と聞こえるなどの由来があるそうです。



- * 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部は約7割です。
- * 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。
- * 米飯の日の段階食の米は、精白米のみを使用します。
- * 段階食では、りょくとうもやし・きくらげ・こんにゃく類・豆板醤など2次調理が難しい食材を使用していません。
- * 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1週間前までに欠食届を提出してください。