



# 令和8年度 4月献立表



大阪府立堺聴覚支援学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)
9月	ピザトースト		ベーコン チーズ	パン	たまねぎ にんじん ピーマン	662
	ツナサラダ	○	ツナみずに かまぼこ	マヨネーズ	キャベツ コーン マッシュルーム	
	肉団子のスープ		にくだんご ワカメ		はくさい しめじ もやし ねぎ	
10月	五目ずし		たまご	せいはくまい ごま	にんじん たけのこ しいたけ	744
	じゃが芋の煮物	○	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ グリンピース にんじん	
	すまし汁		とうふ ワカメ		はくさい えのき	
	フルーツクレープ			フルーツクレープ		
13月	ごはん			せいはくまい		799
	肉じゃが	○	ぶたにく	じゃがいも こんにゃく	にんじん たまねぎ グリンピース	
	五目みそ汁		みそ とうふ		だいこん はくさい しいたけ にんじん	
14月	ビーフカレー		ぎゅうにく	せいはくまい じゃがいも	にんじん たまねぎ しょうが にんにく	855
	コールスローサラダ	○		マヨネーズ	キャベツ きゅうり コーン にんじん	
15月	ごはん			せいはくまい		774
	鶏肉のマーマレード焼き	○	とりにく		にんにく しょうが	
	小松菜のソテー		ベーコン		こまつな コーン さんどまめ	
	はんぺんのすまし汁		はんぺん	ワカメ	しいたけ ねぎ	
16月	うずまきパン			パン		797
	肉じゃがコロッケ		コロッケ	じゃがいも		
	野菜のソース炒め	○			キャベツ にんじん たまねぎ ピーマン	
	卵スープ		たまご とりにく	はるさめ	ニラ もやし	
17月	ミックスピラフ		とりにく	せいはくまい	にんじん たまねぎ マッシュルーム	617
	ひじきサラダ	○		ひじき マヨネーズ	キャベツ コーン にんじん	
	チンゲン菜のスープ		あつあげ		チンゲンサイ たけのこ	
20月	ごはん			せいはくまい		751
	田舎風煮 もずく汁	○	ぶたにく ちくわ とうふ もずく	こんにゃく じゃがいも	にんじん ごぼう グリンピース はくさい ねぎ	
21月	ごはん			せいはくまい		835
	魚のフライ	○	ホキ たまご	こむぎこ パンこ		
	ごぼうとセロリの炒め物 みそ汁		みそ あぶらあげ	じゃがいも	ごぼう セロリ ピーマン えのき ねぎ	
22月	ごはん			せいはくまい		726
	厚揚げのみそ炒め	○	あつあげ ぶたにく みそ		キャベツ たまねぎ にんじん しょうが	
	豆腐のすまし汁		とうふ ワカメ		しめじ ピーマン しいたけ にんじん たけのこ	

23 木	パーカーパン	○	ぎゅうにく	パン 🍞		734
	ハンバーグ		ぶたにく ぎゅうにく たまご	パンこ	たまねぎ にんじん 🍷 コーン 🌽	
	キャベツソテー				キャベツ	
	野菜スープ		ベーコン とうふ		はくさい ニラ	
24 金	炊き込みごはん	○	とりにく あぶらあげ	せいはくまい	にんじん 🍷 たけのこ しいたけ	653
	がんもどきの煮物		がんもどき		だいこん さんどまめ グリンピース	
	かきたま汁		たまご 🍳		たまねぎ チンゲンサイ えのき	
27 月	スパゲッティ・	○	ぶたにく	スパゲッティ	にんじん 🍷 たまねぎ マッシュルーム	761
	ミートソース				グリンピース しょうが にんにく	
	ささみのサラダ		とりにく ワカメ	マヨネーズ	キャベツ きゅうり 🥒	
	キャロットゼリー					
28 火	ごはん	○		せいはくまい		774
	鶏のから揚げ		とりにく	こむぎこ かたくりこ	にんにく しょうが	
	ワカメソテー		ワカメ ベーコン	こんにゃく	たけのこ ねぎ	
	せんぎり汁		みそ		だいこん にんじん 🍷 はくさい	
30 木	セルフサンド	○	フランクフルト	パン 🍞	キャベツ にんじん 🍷	801
	コーンクリームスープ			じゃがいも バター こむぎこ	たまねぎ コーン 🌽 にんじん 🍷	
	米粉のカップケーキ			こめこ		

★食材購入の都合により、献立を変更することがあります。

きゅうしょく

## 給食がはじまります！

入学、進学、進級おめでとうございます。給食は4月9日(幼稚園は4月10日)から始まります。

学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることだけでなく、望ましい食習慣

について理解を深める役割や、食料の生産や食に関わる人々の仕事、

伝統的な食文化について理解を深める役割も担っています。

食に関する興味、関心を持つきっかけとなるように日本の郷土料理

や行事食などを取り入れています。



◎保護者の皆様へお願い

日頃は、本校の学校給食にご理解とご協力いただきまして、誠にありがとう

ございます。学校給食では食育の観点から子どもたちに色々な献立や食材に触

れながら、給食を食べてもらいたいと考えています。はじめて喫食する食材

がある場合は、ご家庭で献立表のご確認をお願いいたします。