



令和6年度 4月献立表



愛知県立半田特別支援学校

今月の目標
楽しい食事

日曜日	献立名	献立名			赤の仲間	緑の仲間	黄の仲間	エネルギー kcal	
		主食	副食	食	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	たんぱく質 g	脂質 g
						小	中・高		
10	すい水 金芽 ロウカット 玄米ごはん	ハヤシライス	豚肉	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、いんげん、トマト	金芽ロウカット玄米ごはん、菜種油、ハヤシルウ	475 Kcal	713 Kcal		
		牛乳	牛乳			16.9 g	25.4 g		
		元気もりもりサラダ	塩昆布、ベーコン	キャベツ、ほうれん草、にんじん、コーン	菜種油	13.1 g	19.6 g		
11	もく木 ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	484 Kcal	726 Kcal		
		大根と豚肉の煮物	豚肉、生揚げ	だいこん、乾しいたけ、にんじん、いんげん	菜種油、砂糖	20.0 g	30.0 g		
		豆腐と野菜のみそ汁	豆腐、みそ	にんじん、ごぼう、ほうれん草、えのきだけ、ねぎ		11.3 g	16.9 g		
		ミルク(ココア味)			果糖ぶどう糖液糖、砂糖				
12	きん金 中華めん	牛乳	牛乳			499 Kcal	749 Kcal		
		野菜たっぷり豚骨ラーメン	豚肉	キャベツ、たけのこ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、コーン、にら	中華めん	21.0 g	31.5 g		
		揚げぎょうざ (小学部1個 中学部・高等部2個)	豚肉	たまねぎ、れんこん、にんじん	てん粉、小麦粉、菜種油、大豆油	16.3 g	24.5 g		
		切り干し大根の中華サラダ	ハム、わかめ	切り干し大根、にんじん、きゅうり	砂糖、ごま、ごま油、菜種油				
15	げつ月 愛知の 米粉パン	牛乳	牛乳		愛知の米粉パン	558 Kcal	837 Kcal		
		キャベツ入りメンチカツ	牛肉、豚肉	キャベツ、たまねぎ	てん粉、パン粉、砂糖、大豆油	21.6 g	32.4 g		
		野菜ソテー		キャベツ、パプリカ、ブロッコリー	菜種油	20.9 g	31.4 g		
		ひよこ豆とベーコンの トマトカレースープ	ベーコン、ひよこ豆	たまねぎ、コーン、ぶなしめじ、かぼちゃ、にんじん、トマト	菜種油				
16	か火 ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	493 Kcal	739 Kcal		
		肉じゃが	豚肉	たまねぎ、にんじん、いんげん	じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖	18.3 g	27.5 g		
		ごん汁	油揚げ、みそ	だいこん、にんじん、ほうれん草、ごぼう、えのきだけ		10.1 g	15.1 g		
17	すい水 ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	507 Kcal	761 Kcal		
		ポークカレー	豚肉	たまねぎ、にんじん、トマト、にんにく、しょうが	じゃがいも、菜種油、カレールウ	18.9 g	28.3 g		
		ささみとカラフル野菜のサラダ	鶏肉	にんじん、ブロッコリー、パプリカ、ほうれん草、コーン		10.2 g	15.3 g		
		がまごおり 蒲郡みかんプチゼリー 1個		みかん果汁	砂糖				
18	もく木 ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	479 Kcal	718 Kcal		
		さばの竜田揚げ	さば		かたくりこ だいがぶら 片栗粉、大豆油	17.0 g	25.5 g		
		いんげんのごま和え		にんじん、いんげん、キャベツ	ごま	16.7 g	25.1 g		
		わかめとごぼうのみそ汁	わかめ、油揚げ、みそ	にんじん、ごぼう、たまねぎ、えのきだけ、ねぎ	じゃがいも				
19	きん金 ごはん	<p>入学・進級お祝い献立</p> <p>にゅうがくしんきゅう いわ こんだて みなさん、入学・進級おめでとうございます。少し遅くなりましたが、小学部1年生が給食に慣れてきたこの時期にお祝い給食を実施します。みなさんが新しい学校、学年でこれからがんばれるよう、心を込めてお祝い給食を作ります。みなさんの成長を願い、成長が早く、天に向かってまっすぐにすくすく伸びるだけのこを使い、たけのこごはんを献立に入れました。お祝いデザートにはさくらゼリーをつけています。お楽しみに！</p>							
		たけのこごはん	鶏肉、油揚げ	たけのこ	ごはん、砂糖	414 Kcal	621 Kcal		
		牛乳	牛乳			16.1 g	24.2 g		
		うどの酢みそ和え	わかめ、みそ	きゅうり、キャベツ、うど	砂糖	10.9 g	16.4 g		
		すまし汁	豆腐	えのきだけ、ねぎ、にんじん					
		お祝いデザート(さくらゼリー)		さくらんぼ果汁、レモン果汁	砂糖、水あめ、ぶどう糖				

今年度もおいしい給食を調理員4名と協力してお届けします。給食が楽しい時間になるように頑張ります！
よろしくお願ひいたします。
栄養教諭 長江

調理員4名です。
私たちが安心安全でおいしい給食をつくります！





令和6年度 4月献立表



今月の目標
楽しい食事

愛知県立半田特別支援学校

日	曜	献立名		赤の仲間	緑の仲間	黄の仲間	エネルギー kcal	
		主食	副食	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	たんぱく質 g	脂質 g
22	月	わかめごはん	牛乳	牛乳		わかめごはん	495 Kcal	742 Kcal
			鶏肉と春大根のバターしょうゆ煮	鶏肉、うずら卵	だいこん、にんじん、ブロッコリー、乾しいたけ	砂糖、バター	19.5 g	29.3 g
			じゃがいもとたまねぎのみそ汁	油揚げ、みそ	たまねぎ、えのきだけ、ねぎ	じゃがいも	14.2 g	21.3 g
23	火	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	456 Kcal	684 Kcal
			デミグラスソースハンバーグ	鶏肉、豚肉、牛肉	たまねぎ、マッシュルーム、ぶなしめじ、にんじん、ブロッコリー	パン粉、でん粉、砂糖、ハヤシルウ、菜種油	16.1 g	24.1 g
			野菜スープ		たまねぎ、キャベツ、にんじん		12.2 g	18.3 g
24	水	白玉うどん	牛乳	牛乳			478 Kcal	717 Kcal
			五目うどん	油揚げ、鶏肉	たまねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	しらたま白玉うどん	20.7 g	31.0 g
			愛知の大豆入りナゲット (小学部1個 中学部・高等部2個)	鶏肉、大豆、きなこ	にんじん、にんにく	菜種油、でん粉、大豆油	16.9 g	25.3 g
			ほうれん草の塩昆布和え	塩昆布	キャベツ、にんじん、コーン、ほうれん草			
25	木	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	453 Kcal	680 Kcal
			いわしの生姜煮	いわし	しょうが	砂糖、でん粉	17.7 g	26.5 g
			あまずあ甘酢和え		キャベツ、にんじん、コーン、ほうれん草、もやし	砂糖	11.4 g	17.1 g
			豚汁	豚肉、油揚げ、みそ	にんじん、たまねぎ、ごぼう、ぶなしめじ、ねぎ	こんにゃく、ごま油		
			プチフルーツゼリー(グレープ)1個		ぶどう、りんご	果糖、ぶどう液糖		
26	金	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	442 Kcal	663 Kcal
			ほいこうろう回鍋肉	豚肉、みそ	キャベツ、ピーマン、にんじん、たけのこ、乾しいたけ、ねぎ、しょうが	菜種油、ごま油、砂糖	17.0 g	25.5 g
			わかめスープ	わかめ	たまねぎ、にんじん	ごま、ごま油	10.6 g	15.9 g
30	火	スライスパン	牛乳	牛乳		スライスパン	447 Kcal	670 Kcal
			鶏の照り焼き	鶏肉		砂糖、でん粉	18.7 g	28.0 g
			ブロッコリーとパプリカのサラダ		コーン、ブロッコリー、パプリカ		15.9 g	23.8 g
			コンソメスープ		たまねぎ、キャベツ、にんじん、セロリ			
			いちごジャム	いちご		砂糖		

※給食物資購入の都合により献立を一部変更することがあります。

平均 477 Kcal 716 Kcal



学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多様な人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

栄養管理と献立作成

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------