



令和7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	曜日	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
9	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、トマト、しめじ、にんじん、いんげん	金芽ロウカット玄米ごはん、ハヤシルウ、菜種油	452 Kcal	678 Kcal
			牛乳	牛乳			16.1 g	24.2 g
			元気もりもりサラダ	塩昆布	キャベツ、ほうれん草、にんじん、コーン		11.1 g	16.6 g
10	木	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	481 Kcal	721 Kcal
			大根と豚肉の煮物	豚肉、生揚げ	だいこん、にんじん、いんげん、乾しいたけ	菜種油、砂糖	19.8 g	29.7 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		11.1 g	16.7 g
			ミルク(ココア味)			果糖ぶどう糖液糖、砂糖		
11	金	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	437 Kcal	656 Kcal
			八宝菜	豚肉、かまぼこ	はくさい、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ブロッコリー、乾しいたけ	でん粉、ごま油、菜種油	19.8 g	29.7 g
			中華スープ	わかめ	たまねぎ、にんじん、えのきだけ	ごま、ごま油	8.9 g	13.3 g
14	月	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	435 Kcal	653 Kcal
			いわしの梅煮	いわし	あか 赤しそ、うめ	砂糖、でん粉	17.3 g	26.0 g
			いんげんのごま和え		キャベツ、いんげん、にんじん	ごま	11.7 g	17.6 g
15	火	スライスパン	牛乳	牛乳		スライスパン	426 Kcal	639 Kcal
			鶏の照り焼き	鶏肉		砂糖、でん粉	17.6 g	26.4 g
			ブロッコリーとパプリカのサラダ		ブロッコリー、パプリカ、コーン		14.9 g	22.4 g
			コンソメスープ		たまねぎ、キャベツ、にんじん、セロリ			
16	水	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	505 Kcal	758 Kcal
			ポークカレー	豚肉	たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく、しょうが	じゃがいも、菜種油、カレールウ	18.8 g	28.2 g
			ささみとカラフル野菜のサラダ	鶏肉	ブロッコリー、ほうれん草、コーン、にんじん、パプリカ		10.1 g	15.2 g
			蒲郡みかんプチゼリー 1個		みかん果汁	砂糖		
17	木	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	457 Kcal	685 Kcal
			デミグラスソースハンバーグ	牛肉、豚肉、鶏肉	たまねぎ、ブロッコリー、しめじ、にんじん、マッシュルーム	パン粉、でん粉、砂糖、ハヤシルウ、菜種油	16.1 g	24.2 g
			野菜スープ		キャベツ、たまねぎ、にんじん		12.2 g	18.3 g
18	金	白玉うどん	牛乳	牛乳		白玉うどん	478 Kcal	717 Kcal
			五目うどん	鶏肉、油揚げ	たまねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ		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、ほうれん草、にんじん、コーン			

※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。

入学・進級おめでとう

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れます!



うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力 のほど、よろしく願い致します。

えいようきょうゆ ながえ 栄養教諭 長江



令和7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	曜日	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	
21	げつ月	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	443 Kcal	664 Kcal	
			回鍋肉	豚肉、みそ	キャベツ、ピーマン、ねぎ、にんじん、たけのこ、乾しいたけ、しょうが	砂糖、菜種油、ごま油	16.9 g	25.4 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	
22	か火	愛知のこめ米粉パン	牛乳	牛乳		愛知の米粉パン	559 Kcal	839 Kcal	
			キャベツ入りメンチカツ	牛肉、豚肉	キャベツ、たまねぎ	でん粉、パン粉、砂糖、大豆油	21.7 g	32.5 g	
			野菜ソテー		キャベツ、ブロッコリー、パプリカ	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	ひよこ豆、ベーコン	たまねぎ、かぼちゃ、トマト、しめじ、にんじん、コーン	菜種油			
23	すい水	ごはん	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たけのこを使い、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！						
			たけのこごはん	鶏肉、油揚げ	たけのこ	ごはん、砂糖	444 Kcal	666 Kcal	
			牛乳	牛乳			18.0 g	27.0 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	12.5 g	18.7 g	
			野菜いっぱいしょうが汁	鶏肉、豆腐	はくさい、にんじん、れんこん、ねぎ、しょうが				
			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			
24	もく木	わかめごはん	牛乳	牛乳		わかめごはん	495 Kcal	742 Kcal	
			うずら卵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	
			じゃがいもたまねぎのみそ汁	油揚げ、みそ	たまねぎ、ねぎ、えのきだけ	じゃがいも	14.2 g	21.3 g	
25	きん金	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	462 Kcal	693 Kcal	
			さばの竜田揚げ	さば		でん粉、大豆油	17.2 g	25.8 g	
			キャベツの甘酢和え		キャベツ、もやし、ほうれん草、にんじん、コーン	砂糖	15.8 g	23.7 g	
			豆腐のすまし汁	豆腐、わかめ	えのきだけ、にんじん、ねぎ				
28	げつ月	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	438 Kcal	657 Kcal	
			揚げぎょうざ 2個	豚肉	たまねぎ、れんこん、にんじん	でん粉、砂糖、小麦粉、菜種油、大豆油	12.8 g	19.2 g	
			切り干し大根の中華サラダ	わかめ	切り干し大根、にんじん、きゅうり	砂糖、ごま、ごま油	12.7 g	19.0 g	
			春雨スープ	豚肉	たけのこ、ねぎ、チンゲンサイ、コーン、にんじん	春雨			
30	すい水	ごはん	牛乳	牛乳		ごはん	487 Kcal	730 Kcal	
			肉じゃが	豚肉	たまねぎ、にんじん、いんげん	じゃがいも、こんにゃく、砂糖	17.9 g	26.8 g	
			ごん汁	油揚げ、みそ	だいこん、にんじん、えのきだけ、ほうれん草、ごぼう	ごん汁はごんぎつねにちなんだ油揚げ入りの豆みそのおみそ汁です！	9.7 g	14.6 g	
							平均	467 Kcal	700 Kcal
								18.0 g	27.0 g
								12.9 g	19.3 g

※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。



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

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 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。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 食生活が多岐にわたる労働に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

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日に必要な栄養素の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とり入れ、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。

栄養



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。

- 調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。
- 野菜・果物は流水で3回以上洗います。
- 生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。
- 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。