

令和7年度 4月 献立予定表

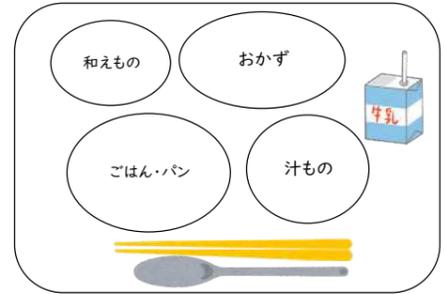
<今月の献立のねらい>
マナーを守って給食の準備をしよう

熊本県立黒石原支援学校・菊池支援学校

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	1人 たんぱく質 脂質 食塩相当量
9 水	ミルクパン	○		ミルクパン		677 kcal
	スパゲティナポリタン		ウィンナー、チーズ	スパゲッティ、オリーブゆ、さとう、コーンスターチ	にんにく、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ぶなしめじ、トマト	24.4 g
	ほうれんそうのソテー		ベーコン	オリーブゆ	ほうれんそう、キャベツ、とうもろこし	22.2 g
						2.4 g
10 木	さんさいおこわ	○	とりにく	こめ、もちごめ、ごまあぶら、あげ、あぶら、さとう	わらび、えのき、たけのこ、にんじん、きくらげ	737 kcal
	いろどりつみれ汁		たら、わかめ、かつおだし、こんぶだし	かたくりこ	えのきたけ、だいこん、こまつな、にんじん、かぼちゃ、ほうれんそう	33.0 g
	とり肉のからあげ		とりにく	さとう、はくりきこ、かたくりこ、あぶら	しょうが、にんにく	28.2 g
						2.6 g
11 金	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		654 kcal
	じゃがいものみそ汁		わかめ、おぎみそ、いりこだし	じゃがいも、なんかんあげ	はくさい、えのき、ねぎ	26.9 g
	手作りとうふハンバーグ&ソース		とりにく、とうふ、ぎゅうにゅう	あぶら、ながいも、やまといも、パンこ、さとう	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、れんこん、レモンかじゅう	20.7 g
						2.2 g
熊本地震をふりかえろう～防災給食・缶詰&乾物もりだくさん～						
14 月	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		681 kcal
	ベーコンとかんぶつのスープ		ベーコン	マカロニ	だいこん、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、マッシュルーム	27.1 g
	きのこ入りポークチャップ		ぶたにく	あぶら、バター、さとう	たまねぎ、キャベツ、にんじん、エリンギ、ぶなしめじ、パセリ、トマト、にんにく、しょうが	21.4 g
	防災サラダ		ひじき、ツナ、だいず	ひよこまめ、さとう、あぶら	コーン、ブロッコリー、にんじん	2.2 g
15 火	チキンカレーライス	○	とりにく、ぶたにく、だいず、チーズ	こめ、おぎ、ビタミンきょうかまい、じゃがいも、あぶら、さとう、ほちみつ、こむぎ	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、りんご、トマト、バナナ	719 kcal
	ふくじんづけ			ごま	きゅうり、なす、れんこん、だいこん、なたまめ、しそ	21.0 g
	春キャベツサラダ			さとう、オリーブゆ	キャベツ、にんじん、だいこん、とうもろこし	21.3 g
						3.1 g
16 水	こめこパン&マーシャルピーンズ	○	だいず、だっしふんにゅう	コッペパン、あぶら、さとう、カカオ		683 kcal
	春やさいのスープ煮		ベーコン	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、キャベツ、ブロッコリー	30.9 g
	たまねぎとハムのチーズオムレツ		ハム、たまご、ぎゅうにゅう、チーズ	じゃがいも、さとう	たまねぎ、ほうれんそう	30.2 g
						2.9 g
17 木	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		723 kcal
	米めんづ		とりにく、いりこだし	こめ、でんぶん、ごまあぶら	にんじん、たまねぎ、はくさい、しいたけ、ねぎ	32.5 g
	うずら入りぶた肉とあつあげのちゅうか煮		ぶたにく、あつあげ、うずらたまご、いか、オイスター	さとう、ごまあぶら、かたくりこ	しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、もやし、はくさい、たけのこ	23.4 g
						2.0 g
おむすびとくまさんデー@芦北・水保 特産のたちうお&サラダたまねぎの予定です!						
18 金	セルフたちうお丼	○		こめ、ビタミンきょうかまい		695 kcal
	だご汁		とりにく、おぎみそ、いりこだし	こむぎこ、やまいも、なんかんあげ	だいこん、にんじん、はくさい、ねぎ	24.2 g
	たちうおフライ		たちうお	ばんこ、こむぎこ、あぶら、さとう		22.7 g
	サラたまどじゃこのサラダ		しらすぼし	あぶら、さとう	キャベツ、サラダたまねぎ	2.7 g
入学・進級お祝いメニュー						
21 月	せきはん	○		こめ、もちごめ、くろごま、あずき		721 kcal
	わかたけ汁		わかめ、ちくわ、かつおだし、こんぶだし		たけのこ、えのきたけ、だいこん、にんじん、ねぎ	25.8 g
	なのはな入りちくぜん煮		とりにく	ごまあぶら、さとう	にんじん、だいこん、ごぼう、れんこん、こんにやく、しいたけ、なばな	21.5 g
	いちごクレープ		とうにゅう、だいずこ	あぶら、さとう、みずあめ、こめこ	いちご、れもんかじゅう	2.7 g
22 火	麦ごはん	○		こめ、おぎ、ビタミンきょうかまい		650 kcal
	ご汁		とうふ、ご、おから、いりこだし、おぎみそ		だいこん、にんじん、はくさい	24.7 g
	いわしのしょうが煮		いわし	さとう、かたくり	しょうが	23.8 g
	なんかんあげの和えもの			なんかんあげ、さとう、すりごま	キャベツ、にんじん	2.8 g
23 水	ミルクコーヒー	○		さとう、コーヒー		663 kcal
	コッペパン			こめこパン		23.8 g
	スーミータン		たまご	かたくりこ、ごまあぶら	とうもろこし、たまねぎ、にんじん、きくらげ、ねぎ	23.2 g
	はるまき		ぶたにく	はるさめ、こむぎ、こめこ、あぶら	にんじん、たまねぎ、しょうが、キャベツ、しいたけ	3.0 g
	もやしの糸かまぼこ和え		たら、ほき	ごまあぶら、さとう、すりごま、でんぶん	もやし、ほうれんそう、にんじん	
24 木	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		673 kcal
	魚そうめんスープ		ぎょにく	でんぶん、さとう、みずあめ、ごまあぶら	もやし、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ、しいたけ、ねぎ	29.6 g
	あつあげ入りぶたキムチ		ぶたにく、あつあげ	あぶら	はくさい、とうがらし、たまねぎ、にんじん、キャベツ、にら、にんにく、しょうが	24.8 g
						2.0 g
25 金	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		692 kcal
	わかめスープ		ぶたにく	ごまあぶら	にんじん、だいこん、はくさい、しいたけ、にら	29.5 g
	タラとレバーのあまからいため		とりレバー、だいず、たら	こむぎこ、でんぶん、あぶら、さとう、コーンフラワー、こめこ	にんじん、たまねぎ、ピーマン	24.5 g
						1.9 g
28 月	ごはん	○		こめ、ビタミンきょうかまい		654 kcal
	春キャベツととうふのみそ汁		とうふ、わかめ、いりこだし、おぎみそ	あげ	キャベツ、えのきたけ、ねぎ	26.1 g
	こくさんマグロカツ		びんながまぐろ、ほたて	あぶら、ばんこ	たまねぎ、しょうが	19.1 g
	チーズサラダ		チーズ	あぶら、さとう	だいこん、レタス、サラダたまねぎ、にんじん	2.4 g
30 水	ココアパン	○		ココアパン		656 kcal
	ポークピーンズ		だいず、あおだいず、ぶたにく	じゃがいも、てぼうまめ、きんときまめ、あぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、トマト	32.9 g
	ブロッコリーのツナサラダ		ツナ	オリーブゆ、さとう	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、とうもろこし	21.6 g
						2.5 g

4月 こんだてイラスト

<今月の献立のねらい>
正しい給食の準備をしよう



月	火	水	木	金
<h2>食物アレルギーについて</h2> <p>★食物アレルギーとは 食物アレルギーとは、アレルギーを引き起こす物質となる食物が体内に入ることによって起こります。本来、栄養となるはずの食物が、異物と見なされて、アレルギー症状(じんましん、口の中のかゆみ、のどの違和感、おう吐、腹痛、下痢など)が起こる現象のことです。</p> <p>★食物アレルギー対応について 栄養教諭は黒石原支援学校及び菊池支援学校の2校分の献立作成及び給食管理を行っています。また、外部委託調理方式となり、黒石原支援学校と菊池支援学校の敷地内に調理場はありません。児童生徒の実態に応じて、食物アレルギー対応と二次調理食の対応をしています。食物アレルギーは文部科学省発出の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた対応をしています。対応品目は、飲用牛乳、卵、軟体類(イカ・タコ)です。また、給食でそば、甲殻類(エビ・カビ)、木の実類、種実類(ごまを除く)の提供はありません。安全安心な給食の実施のため、食物アレルギーに関しては保護者、主治医、調理委託先と協議の上、対応を行っています。ご理解・ご協力よろしくお願いします。</p>				
		9 菊池支援のみ ほうれんそうのソテー ミルクパン スパゲティナポリタン	10 両校スタート とり肉のからあげ(小1、その他2個) さんさいおこわ いろどりつみれ汁	11 手作りとうふハンバーグ&ソース ごはん じゃがいものみそ汁
		14 熊本地震をふりかえろう きのこ入りポークチャップ 防災サラダ ごはん ベーコンとかんぶつのスープ	15 春キャベツのサラダ チキンカレーライス ふくじんづけ	16 たまねぎとハムのチーズオムレツ こめこパン&マーシャルビーンズ 春やさいのスープ煮
21 入学・進級お祝いメニュー なのはな入りちくぜん煮 いちごクレープ せきはん わかたけ汁	22 なんかんあげの和えもの いわしのしょうが煮 麦ごはん ご汁	23 はるまき もやしの糸かまぼこ和え ミルメーク コーヒー 小:1個 中高大:2個 コッペパン スーミータン	24 あつあげ入りぶたキムチ ごはん 魚そうめんスープ	25 タラとレバーのあまからいため ごはん わかめスープ
28 チーズサラダ こくさんマグロカツ ごはん 春キャベツととうふのみそ汁	29 	30 プロカリーのツナサラダ ココアパン ポークビーンズ	毎月19日は「ふるさとくまさんデー」 ★そのねらいは? 学校給食に熊本県内の食材を活用することで、熊本の自然や食文化、産業などに関心や理解を深めることによって、自分の育った地域や郷土を愛する心を育てることを目標にしています。 ★いつやるの? 毎月19日の「食育の日」にあわせて「ふるさとくま(熊)さん(産)デー」を実施しています。休みの日に重なる場合はその前後にします。	

※献立は変更になる場合があります。

※汁気のないおかず同士はいっしょに盛り付ける場合があります。