

4月給食目標 みんなで協力して楽しい給食にしよう 令和3年4がつきゅうしよくよていこんだてひょう

埼玉県立行田特別支援学校

日曜日	こんだてめい	おもな材料				エネルギー (kcal)
		おもに体を作る	おもに体の調子を整える	おもに熱や力のもとになる	調味料 だし	小 中・高
12 (月)	ぶたどん ぎゅうにゅう こまつなとだいこんのみそしる	牛乳 豚肉 みそ	玉葱 しらたき しょうが にんじん ピーマン もやし キャベツ だいこん こまつな	米 大麦 きび砂糖 油	清酒 しょうゆ 昆布 かつお節	524 688
13 (火)	ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 ちゅうかスープ きよみオレンジ	牛乳 豆腐 豚肉	にんにく しょうが ねぎ たら 玉葱 にんじん こまつな もやし 清見オレンジ	米 大麦 油 ごま油 かたくり粉	豆板醤 しょうゆ 昆布 コンソメ	586 773
14 (水)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのこうじみそやき こまつなとあさりいため けんちんじる	牛乳 豚肉 みそ あさり 豆腐	しょうが もやし こまつな だいこん にんじん ごぼう ねぎ しめじ	米 大麦 甘酒 油 きび砂糖 ごま油 じゃがいも	清酒 みりん しょうゆ 昆布 かつお節	591 781
15 (木)	ライスボール ぎゅうにゅう ミートローフ ちんげんさいのつけあわせ かぶとこまつなのスープ	たまご 牛乳 豚肉	パセリ 玉葱 トマト にんにく チンゲンサイ キャベツ かぶ にんじん こまつな	小麦粉 米 パン きび砂糖	コンソメ 昆布 ケチャップ	587 795
16 (金)	おせきはん ぎゅうにゅう さけのしおやき きりぼしだいこんのもの わかめスープ さくらもち	牛乳 小豆 鮭 さつま揚げ 豆腐	切干大根 にんじん 干し椎茸 わかめ ねぎ こまつな	米 もち米 ごま きび砂糖 さくらもち	しょうゆ 昆布 かつお節 清酒 みりん コンソメ	617 768
19 (月)	ごはん ぎゅうにゅう とりにくのからあげ いとこんぶとみずなのもの とんじる	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐 みそ	しょうが にんにく 昆布 にんじん 水菜 えのきたけ ごぼう だいこん ねぎ 干し椎茸	米 大麦 かたくり粉 油	しょうゆ 清酒 みりん かつお節	616 828
20 (火)	きのこうどん ぎゅうにゅう にくだんごのもちごめむし にまめ	たまご 牛乳 豆 かまぼこ 豚肉	にんじん ねぎ しめじ えのきたけ 玉葱 ほうれんそう しょうが 干し椎茸	小麦粉 うどん 油 もち米 上白糖 かたくり粉	昆布 清酒 かつお節 しょうゆ	595 769
21 (水)	ちゅうかどん ぎゅうにゅう こまつなとごぼうのみそしる きよみオレンジ	牛乳 豚肉 みそ うずら卵	にんじん 干し椎茸 玉葱 キャベツ たけのこ にんにく しょうが ごぼう こまつな 清見オレンジ	米 大麦 油 かたくり粉	こしょう 昆布 コンソメ かつお節 しょうゆ	537 706
22 (木)	クロワッサン ぎゅうにゅう とりにくのこうみやき ジャーマンポテトサラダ あさりとやさいのスープ	牛乳 鶏肉 あさり ソーセージ 豚肉	バジル 玉葱 パセリ しょうが もやし チンゲンサイ キャベツ	小麦粉 ごま油 油 パン じゃがいも	こしょう コンソメ 清酒 昆布	503 666
23 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ビビンバ とりにくとこんさいのしるもの サーターアングギー	たまご 牛乳 豚肉 鶏肉	にんにく にんじん ほうれんそう もやし ごぼう だいこん ねぎ	小麦粉 米 大麦 きび砂糖 油 ごま油 黒砂糖	しょうゆ 清酒 昆布 かつお節 ペーキングパウダー	617 824
26 (月)	ごはん ぎゅうにゅう まつかぜやき しらたきとぶたにくいため ごじる オレンジ	たまご 牛乳 鶏肉 みそ 豚肉 大豆	玉葱 しらたき にんじん ピーマン はくさい ねぎ オレンジ	米 大麦 パン粉 きび砂糖 ごま ごま油 じゃが芋	清酒 しょうゆ みりん 昆布 かつお節	620 818
27 (火)	ながさきちゃんぽん ぎゅうにゅう にくまん ゆでアスパラ	牛乳 豚肉 いか かまぼこ	キャベツ 玉葱 もやし にんじん こねぎ にんにく きくらげ 干し椎茸 アスパラガス	小麦粉 麵 油	かつお節 昆布 コンソメ 清酒 鶏ガラ しょうゆ こしょう	550 653
28 (水)	たけのこごはん ぎゅうにゅう ほうれんそうのごまあえ ごぼうとぶたにくのしるもの	牛乳 油揚げ 鶏肉 豚肉	たけのこ にんじん みつば ほうれんそう もやし ごぼう だいこん ねぎ	米 きび砂糖 ごま 油	清酒 しょうゆ みりん 昆布 かつお節	435 563
30 (金)	ごはん ぎゅうにゅう とりにくのからあげチリソース マカロニサラダ まめとあさりのスープ	牛乳 鶏肉 大豆 金時豆 豚肉 あさり	しょうが にんにく トマト にんじん ほうれんそう キャベツ コーン ねぎ こまつな 玉葱 グリンピース	米 大麦 かたくり粉 マカロニ 油 きび砂糖 オリーブ油	しょうゆ ワイン 清酒 ケチャップ 豆板醤 酢 コンソメ エッグパワー 昆布	670 897

ご入学、ご進級おめでとうございます。給食がみなさんにとって楽しい時間になるように、給食室では力を合わせてがんばります。今年度も栄養教諭は竹内、調理は株式

会社ニックスの鈴木さん、芦田さん、小川さん、大塚さん、佐藤さんです。よろしくお願ひします。

<p>ほんこう きゅうしよく 本校の給食について</p> <ul style="list-style-type: none"> きゅうしよくひ しょうがくぶ えん ちゅうがくぶ こうとうぶ きゅうしよくいん えん ・給食費1食 小学部290円 中学部、高等部、教職員330円 ねんかんきゅうしよくよていかいすう やく かい しゅしよく しゅう ほん かい めん かい かい ・年間給食予定回数 約180回 主食 週ご飯3.5回、麺1回、パン0.5回 けっしよく れんぞく かいじょう けつせき ばあい かまえ どにち い たんにん とお けっしよくとど だ ・欠食について 連続して5日以上欠席がある場合は5日前(土日は入れない)までに、担任を通して欠食届けを出してもらってください。 <p>ほんこう きゅうしよく がっこうない きゅうしよくしつ つか ちょうり じこうほうしき やさい くだもの にく さかなるい どうじつとうひん どうじつちょうり ちょうり つか かま てつがま しょう 本校の給食は学校内の給食室を使って調理をおこなう自校方式です。野菜や果物、肉、魚類など当日納品して当日調理しています。調理で使う釜は鉄釜を使用し います。ご飯には米の形をした大麦も入れています。鰹節や昆布でだしをとり、砂糖はきび砂糖を使っています。おかずやデザート等出来るだけ手作りし、和食を中心に していますが洋食や中華もです。野菜を多く食べられるようにメニューや味付けを工夫しています。</p>
--