令和5年度

4月 献立表

大阪府立寝屋川支援学校

日	献立名	牛乳	3色の食品群 赤色▪(血や肉になる)	黄色▪(熱や力の元になる)	緑色▪(体の調子を整える)	各学部 エネルギー(kcal)
13 木	ミートスパゲティー	○	合びきミンチ	スパゲティ,サラダ油,三温糖	にんにく,玉ねぎ,人参,マッシュルーム,パセリ,トマトケチャップ,ダイストマト	小低 459
	エリンギのスープ		鶏肉モモ,鳥がらだし	サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ,エリンギ	小高 590
	全学部給食開始					中高 655
14 金	小松菜チャーハン	○	ベーコン	精白米,サラダ油,三温糖	にんにく,玉ねぎ,人参,小松菜,青ネギ	小低 524
	鶏肉団子のスープ煮		鶏モモミンチ,鳥がらだし	かたくり粉,はるさめ	土生姜,青ネギ,白菜,玉ねぎ,人参	小高 673
	ぶどうゼリー				ぶどうゼリー（国産）	中高 748
17 月	チキンライス	○	鳥がらだし,鶏モモ肉,グリンピース	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,マッシュルーム,ピーマン,トマトピューレ,トマトケチャップ,にんにく	小低 480
	ベーコンと玉ねぎのスープ		ベーコン,鳥がらだし	サラダ油	玉ねぎ,キャベツ,人参,パセリ	小高 617
	味付小魚		味付小魚			中高 686
18 火	減量ツイストパン	○		ツイストパン		小低 554
	鶏の唐揚げ		鶏モモ肉	かたくり粉,上新粉,白絞油	にんにく,土生姜	小高 712
	カレーソテー			サラダ油	キャベツ	中高 791
	ABCスープ		ベーコン,鳥がらだし	ABCマカロニ,サラダ油	キャベツ,セロリー,玉ねぎ,人参	
19 水	手作りハヤシライス(バターなし)	○	牛肉スライス	精白米,押し麦,サラダ油,小麦粉	にんにく,土生姜,ぶなしめじ,玉ねぎ,マッシュルーム,グリンピース,ダイストマト,トマトケチャップ	小低 536
	フルーツミックス		寒天		みかん缶詰	小高 689
						中高 765
20 木	黒糖パン	○		黒糖パン		小低 564
	豚肉とキャベツのトマト煮		豚肉スライス,鳥がらだし	オリーブ油,三温糖	キャベツ,玉ねぎ,人参,パプリカ,ダイストマト	小高 725
	さっぱりポテトサラダ		ベーコン,ささみ水煮	じゃが芋	胡瓜,人参,(冷)ホールコーン,レモン(果汁、生)	中高 806
21 金	ご飯	○		精白米		小低 484
	鮭の塩焼き		(冷)鮭			小高 622
	ほうれん草のおかか和え		かつお削り節		ほうれん草,キャベツ	中高 691
	ばち汁 兵庫県播州地方		鶏肉モモ,出しかつおパック,出し昆布	そうめん	玉ねぎ,人参,干椎茸,青ネギ	
24 月	ご飯	○		精白米		小低 551
	鶏の塩麹焼き		鶏モモ肉	塩麹		小高 708
	青梗菜のからし和え		かつお削り節		青梗菜,白菜,人参	中高 787
	のっぺい汁		出しかつおパック,出し昆布	(冷)さといも,つきこんにゃく,かたくり粉	大根,人参,牛蒡,青ネギ	

※発注や食材の都合上、献立を変更する場合があります。

※アレルギー食品には★で表示しています。

４月の給食目標

給食のきまりを知ろう

給食のきまりを知って安全で楽しい給食時間にしよう！

給食の服装に気を付けよう

エプロン・三角巾(帽子)・マスクをつけて準備をしましょう！

エプロン・帽子（三角巾）の毎日の洗濯をお願いします☆

給食では、清潔な身支度をするため、

エプロン・マスク・三角巾の着用を指導しています。

ご家庭での洗濯などの準備をお願いします！

いつもありがとうございます

25 火	オリーブパン			オリーブパン		小低　519
	チリコンカン　アメリカ料理		合びきミンチ,★ミックスビーンズ(大豆)	サラダ油	にんにく,セロリー,玉ねぎ,人参,エリンギ,(冷)いんげん,ダイストマト,トマトケチャップ,パセリ	小高　668
	豚しゃぶサラダ		豚肉スライス,ちりめんじゃこ		人参,白菜,キャベツ,りょくとうもやし	中高　742
	飲むヨーグルト		★飲むヨーグルト(アシドミルク)			
26 水	わかめご飯	○	わかめ	精白米		小低　484
	赤魚の西京焼き		赤魚,白味噌			小高　622
	ポン酢和え		かつお削り節		キャベツ,ほうれん草	中高　691
	お麩のすまし汁		鶏肉モモ,出しかつおパック,出し昆布	うず巻き麩	糸みつば,人参,えのき茸,白菜	
27 木	コッペパン			コッペパン		小低　431
	ウィンナーと野菜のスープカレー	○	鶏肉モモ,ウインナーソーセージ,鳥がらだし	サラダ油	にんにく,土生姜,玉ねぎ,(冷)いんげん,人参,白菜,ぶなしめじ	小高　554
	花野菜サラダ		ベーコン	サラダ油	キャベツ,(冷)カリフラワー,(冷)ブロッコリー,(冷)ホールコーン	中高　615
28 金	玄米入りご飯			精白米,玄米		小低　545
	うどんぎょうざ　大阪府高槻市	○	豚ひき肉	うどん,かたくり粉,ゴマ油	にんにく,にら,キャベツ	小高　700
	中華スープ		ベーコン,鳥がらだし	ゴマ油	玉ねぎ,パプリカ,(冷)ホールコーン,人参,青梗菜,干椎茸	中高　778

※発注や食材の都合上、献立を変更する場合があります。

※アレルギー食品には★で表示しています。

地産地消

大阪産の食材を使用します♪

＊たけのこ水煮

＊おおさかしろ菜

＊さといも

お米は滋賀県産キヌヒカリの金賞健康米を使用します♪

ご入学・ご進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます♪

新しい学年となり、いよいよ給食がはじまります。

クラスのお友達や先生と楽しみにしていてね★

◎保護者の皆様へお願い

いつも学校給食にご理解とご協力いただき、誠にありがとうございます。

本校では、衛生的に保管できる場所がないため、お箸の用意がありません。

お子様の使いやすい大きさ・材質のおはし等をご用意くださいますようご協力をお願いいたします。

献立の紹介

◎4月14日(金)　鶏肉団子のスープ煮

本校では手作りの鶏肉団子をひとつずつ大きな釜に入れて作っています。調理員さんの愛情がたくさんです。味わって食べてください。

◎4月18日(火)　鶏の唐揚げ

みんなが大好きな給食のメニューでもある「唐揚げ」！！上新粉を使用しており、カラっと揚がり、サクサクした食感です。冷めても柔らかくて美味しいです。

◎4月21日(金)　ばち汁

播州地方の郷土料理です。ばち汁の「ばち」はそうめんの両端を切り落とした部分のことです。その形が三味線のばちに似ていることからこの名前がつきました。

◎4月24日(月)　のっぺい汁

のっぺい汁は全国各地にある郷土料理です。地方によって呼び方が違います。お寺で余り野菜の煮物にとろみを付け具だくさんの汁物にしたのが始まりと言われています。

◎4月25日(火)　チリコンカン

子どもたちに人気の「チリコンカン」！！

「チリコンカン」は、アメリカ・テキサス州生まれのメキシコ風の料理です。味わって食べてくださいね☆

◎4月28日(金)　うどんぎょうざ

うどんぎょうざは大阪府高槻市のご当地グルメです。肉、にら等のぎょうざの具材を皮で包まずに細かく刻んだうどんと合わせて焼きポン酢をつけて食べます。本校では人気のメニューです。

寝屋川支援学校　検索

本校ホームページからもご覧いただけます。
http://www.osaka-c.ed.jp/neyagawa-y/

安心・安全でおいしい給食をつくっていきます！
本校の学校給食にご理解とご協力をよろしくお願いします♪