

4月のこんだて(前半)

日・曜日	おはしの日	のみもの	デザート ふりかけ など	おかず	血や肉になるもの (赤)	熱や力になるもの (黄)	体の調子をととのえるもの (緑)	調味料	エネルギー 小学部 中高等部 (kcal)
13 月		牛乳 		チキンカレーライス	とり肉	はいが米、じゃがいも、油	玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、しょうが、トマト、ビューレ	とりがらだし、カレー粉、ケチャップ、ソース、赤ワイン、アレルゲンフリーカレーフレーク	609 670 730
				ツナサラダ 	ツナ		キャベツ、にんじん、きゅうり、もやし、コーン缶	砂糖、塩、こしょう、酢、しょうゆ	
14 火		牛乳 		ごはん		はいが米			536
				ぶたじゃが	ぶた肉	じゃがいも、糸こんにゃく	にんじん、玉ねぎ、さやいんげん	かつおこんぶだし、みりん、砂糖、しょうゆ、酒	590
				はるきゃべつのみそしる	とうふ、あぶらあげ、みそ		春キャベツ、にんじん、ねぎ	かつおこんぶだし	643
15 水		牛乳 		コッペパン		コッペパン			552
				チキンソテー (バーベキューソース)	とり肉	かたくり粉	にんにく、オニオンソテー	白ワイン、しょうゆ、砂糖、はちみつ、酒	607
				新ごぼうのサラダ	チキンハム	マヨネーズ、ごま	新ごぼう、にんじん、きゅうり 	砂糖、酢、しょうゆ	662
				コンソメスープ	ポークウィンナースキンレス	じゃがいも	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、パセリ	とりがらだし、白ワイン、塩、しょうゆ、こしょう	
16 木		牛乳 	お祝い いちごゼリー 	せきはん	あずき	はいが米、もち米		塩	541
				ぶたのしょうが焼き	豚ロース肉		しょうが、オニオンソテー	酒、塩、砂糖、しょうゆ、みりん	595
				ブロッコリーのおかかあえ	かつおぶし		ブロッコリー、にんじん、きゅうり 	みりん、しょうゆ	649
				すましじる	とうふ、てまりふ、わかめ		だいこん、みつば	かつおこんぶだし、塩、しょうゆ	
				ごはん					
17 金		牛乳 		さけのしおやき	さけ			塩	572
				ひじきのだいずのもの	ひじき、だいず、あぶらあげ		にんじん、ごぼう、さやいんげん	かつおこんぶだし、みりん、砂糖、しょうゆ、酒	624
				じゃがいものみそ汁	みそ	じゃがいも	にんじん、えのき、こまつな	かつおこんぶだし	
				ごはん					



☆献立表について☆

八尾支援学校では、1か月分の献立表を次の月が始まる数日前に配布します。日付けの横には、おはしで食べる日をのせています。何も記載のない日はスプーンで食べる日です。子どもたちに合ったおはしやスプーンをお持ちの場合は、ご家庭から持参いただければと思います。使用食材については、栄養素によって3色に分けてのせています。HPには献立表をはじめ、給食だよりやレシピなどものせていますので、ぜひ、チェックしてみてください♪



4月のこんだて（後半）



日・曜日	おはしの日	のみもの	デザート ふりかけ など	おかず	血や肉になるもの (赤)	熱や力になるもの (黄)	体の調子をととのえるもの (緑)	調味料	エネルギー 小学部 中等部 (kcal)
20・月	箸	牛乳		ぎゅうどん	ぎゅう肉	はいが米、糸こんにやく	玉ねぎ、にんじん、しょうが	酒、みりん、砂糖、しょうゆ、塩、かつおこんぶだし	588
				かぼちゃのみそしる	あつあげ、みそ	かぼちゃ	だいこん、葉ねぎ	かつおこんぶだし	647
21・火	箸	牛乳		かやくうどん	とり肉、あぶらあげ、かまぼこ	うどん	しいたけ、にんじん、ごぼう、白ねぎ、しょうが	しょうゆ、塩、みりん、かつおこんぶだし、酒、砂糖	482
				れんこんのはさみあげ	れんこんのはさみあげ(冷凍)	油			530
				ささみとやさいのあますあえ	とり肉		キャベツ、もやし、きゅうり	砂糖、塩、しょうゆ、米酢	578
22・水	箸	牛乳		ごはん		はいが米			521
				さわらのてりやき	さわら	かたくり粉		酒、みりん、砂糖、塩、しょうゆ	573
				きりぼしだいこんのもの	ちくわ		きりぼしだいこん、にんじん、さやいんげん	かつおこんぶだし、みりん、砂糖、しょうゆ	625
				こまつなのみそしる	みそ、とうふ		こまつな、にんじん、えのき	かつおこんぶだし	
23・木		牛乳	ヨーグルト	こくとうパン		こくとうパン			599
				コロッケ		コロッケ(冷凍)、油			659
				こんにやくサラダ	サラダこんにやく、チキンハム	オリーブ油	だいこん、パプリカ、きゅうり、オニオンソテー	砂糖、塩、こしょう、酢、しょうゆ	719
				レタスのスープ	ロースハム	じゃがいも	レタス、コーン	とりがらだし、塩、こしょう、しょうゆ	
24・金	箸	牛乳		ごはん		はいが米			537
				ホイコーロー	ぶた肉、あつあげ	ごま油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、赤ピーマン、青ピーマン、にんにく	しょうゆ、白みそ、トウバンジャン、みりん、砂糖、酒	591
				とりにくとだいこんのスープ	とり肉	ごま油	だいこん、白ねぎ	塩、しょうゆ、とりがらだし、酒	644
28・火	箸	牛乳		ごはん		はいが米			505
				みそおでん風 ^{ふう} にこみ	とり肉、ミニあつあげ、平天、赤みそ	こんにやく	しょうが、だいこん、にんじん、干しいたけ、さやいんげん	かつおだし、酒、みりん、砂糖、しょうゆ	556
				やさいのこんぶあえ	しおこんぶ		はくさい、もやし、にんじん	しょうゆ、みりん、砂糖、酢	606
30・木		牛乳		コッパン		コッパン			532
				ぶたにくのカレーパン ^{カレー} 粉焼き	ぶたロース肉	オリーブ油、パン粉		白ワイン、カレー粉、ガーリックパウダー、塩、こしょう	585
				はるさめサラダ	ロースハム	はるさめ、オリーブ油	パプリカ、きゅうり	酢、しょうゆ、砂糖、塩、こしょう	638
				ウインナーとやさいのスープ	ポークウインナースキンレス	じゃがいも	だいこん、にんじん、たまねぎ、パセリ	とりがらだし、塩、こしょう、しょうゆ	

中国の
こんだて



※物質購入の都合により献立が変更になることもございますが、ご了承ください。

八尾支援学校では、さまざまな料理や味に出会ってもらえるよう、月に1度、世界の郷土料理を出します！食べやすい味付けにしていますので、お楽しみに♪

