

◆◇ 令和6年4月 給食予定献立表 ◇◆

金沢支援学校

\* 物価の動向等により、献立や材料を変更する場合があります。

\* 配慮食は、[ ]内に代えて作ります。

\* 本校では卵不使用の練り製品、ハム類を選んでいます。

\* 配慮食は、つなぎの卵を使わずに作ります。

\* 食物アレルギー等対応食品は、記号を表示しています。○小麦類 ☆卵・魚卵 ◎乳類 △魚類 □里芋長芋山芋、ナッツ類 ▽メロンパイ

\* しょうゆ、だしけずり粉は対応がありませんので、記号を省略しています。

\* 同じ料理にアレルギーが複数種類含まれる場合は、誤配膳防止のために 全て除去(代替)して調理・提供します。

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	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
11 木	かれーらいす	○	豚肉、◎脱脂粉乳	無洗米、じゃがいも、米サラダ油、○小麦粉、◎有塩バター	玉ねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、りんごソース	コンソメ、カレー粉、トマトケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、塩、こしょう	696 kcal
	こーるすろーさらだ			米サラダ油、上白糖	にんじん、きゅうり、キャベツ	酢、塩、こしょう	25.2 g
							20.5 g
							2.5 g
12 金	そふとふらんす	○		◎◎ソフトフランス			666 kcal
	ばじるちきん		鶏肉	オリーブ油	にんにく	塩、こしょう、バジル(粉)	37.1 g
	はむとやさいのさらだ		ハム		ブロッコリー、キャベツ、こまつな、ホールコーン	胡麻ドレッシング [ノオレ和風ドレッシング]	25.0 g
	にんじんのぼたーじゅ		白花豆ペースト、◎牛乳、◎クリーム	◎有塩バター、○小麦粉	裏ごし人参、炒め玉ねぎ	コンソメ、塩、こしょう、白ワイン	3.3 g
15 月	はいがぱん	○		◎◎はいがパン			709 kcal
	みーとろーふ でみぐらすそーす		豚肉、牛肉、豆乳	○パン粉、米サラダ油、上白糖	ミックス豆乳、炒め玉ねぎ、まいたけ水煮	赤ワイン、塩、こしょう、◎デミグラスソース、トマトピューレ、コンソメ	33.7 g
	こふきいも			じゃがいも		パプリカ(粉)	23.6 g
	やさいすーぶ				キャベツ、玉ねぎ、えのきたけ	しょうゆ、塩、コンソメ	2.7 g
16 火	じゃんばんらや	○	鶏肉、ウインナー	無洗米、米サラダ油	玉ねぎ、にんじん、青ピーマン、黄ピーマン、カットトマト	塩、こしょう、白ワイン、カレー粉、ウスターソース	625 kcal
	かぼちゃのあまに			ノンエッグマヨネーズ、上白糖	県産かぼちゃ		23.9 g
	やさいとベーこんのすーぶ		ベーコン		玉ねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、セロリ	塩、コンソメ、しょうゆ、こしょう	18.3 g
							2.5 g
17 水	ごはん	○		無洗米			657 kcal
	さかなのさいきょうやき		△さわら [めかじき]、みそ	米サラダ油		酒、本みりん	30.0 g
	けんちんじる		豆腐	じゃがいも、米サラダ油	だいこん、にんじん、ごぼう、長ねぎ	塩、しょうゆ、鰹粉	18.6 g
	なっとうふりかけ		△納豆ふりかけ [のり佃煮]				2.1 g
18 木	ごはん	○		無洗米			701 kcal
	にくじゃが		豚肉	じゃがいも、しらたき、米サラダ油、上白糖	玉ねぎ、にんじん、冷いんげん	しょうゆ、本みりん	28.6 g
	すのもの		わかめ	上白糖、いりごま [ねりごま]	キャベツ、きゅうり	塩、酢、しょうゆ	16.0 g
	みそしる		油揚げ [豆腐]、みそ		長ねぎ、えのきたけ、なめこ	鰹粉	3.1 g
	のりつくだに		のり佃煮				
19 金	ぐりんぴーすごはん	○		無洗米	グリーンピース	塩、昆布、酒	601 kcal
	ぶたにくのおにおんいため		豚肉	米サラダ油	玉ねぎ、しょうが	酒、しょうゆ、塩、こしょう、本みりん	33.3 g
	わかたけじる		豆腐、わかめ		たけのこ缶詰、長ねぎ	塩、しょうゆ、鰹粉	14.0 g
							2.4 g
22 月	せるふほつとどつく	○	ウインナー [鶏肉]	◎◎コッペパン、ノンエッグマヨネーズ	キャベツ		708 kcal
	はたけのおにくのぐりんかれーすーぶ		大豆、金時豆、白隠元、枝豆 [ソフト大豆]、豆乳	じゃがいも、米サラダ油	玉ねぎ、にんじん、ぶなしめじ、ほうれんそう、にんにく、しょうが	コンソメ、カレー粉、塩、こしょう	27.8 g
	ももぜりー					ももぜりー	31.8 g
							3.5 g
23 火	ごはん	○		無洗米			668 kcal
	とうふのそぼろに		豆腐、豚肉	上白糖、米サラダ油、かたくり粉	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース	しょうゆ、酒、塩	29.2 g
	ごまあえ			いりごま [ねりごま]、上白糖	こまつな、もやし	しょうゆ	15.8 g
	じゃがいものみそしる		みそ	じゃがいも	キャベツ、にんじん	鰹粉	3.0 g
24 水	ごはん	○		無洗米			676 kcal
	さかなのしょうゆこうじやき		△さば、醤油麹 [めかじき]				33.1 g
	いそあえ		きざみのり		ほうれんそう、キャベツ、にんじん	しょうゆ	21.1 g
	みそしる		生揚げ [豆腐]、みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	2.1 g

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	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	
25 木	ごはん	○		無洗米			702 kcal	
	ぶたにくのけんちんまぶし		豚肉, 豆腐, みそ	かたくり粉, 米粉, 米白絞油, 米サラダ油, 上白糖	しょうが, 青ピーマン, にんじん	しょうゆ, 酒, 本みりん	28.7 g	
	にらとはるさめのすーぶ			はるさめ		にら, ぶなしめじ	コンソメ, しょうゆ, 塩, こしょう, 酒	19.6 g
								2.5 g
26 金	ごはん	○		無洗米			674 kcal	
	とりにくのうめしそやき		鶏肉		梅干し(種抜き), しそ葉	しょうゆ, 本みりん	34.1 g	
	ごまあえ			いりごま [ねりごま], 上白糖	キャベツ, こまつな	しょうゆ	17.0 g	
	みそしる		油揚げ [豆腐], みそ		だいこん, 長ねぎ	鰹粉	2.2 g	
	よーぐると		◎ヨーグルト					
30 火	たけのごはん	○	油揚げ [豆腐]	無洗米	たけのご缶詰	しょうゆ, 本みりん, 酒, 塩	633 kcal	
	やきざかなのごまみそだれ		△めかじき, みそ	米サラダ油, いりごま [ねりごま], 上白糖		塩, 酒, しょうゆ, 本みりん	28.9 g	
	だいこんのすましじる				だいこん, にんじん, えのきたけ, 糸みつば	塩, しょうゆ, 鰹粉	18.5 g	
								2.7 g

#### 4～5月欠食届 締切日のお知らせ

期間	締切日
4/22～5/2	4月10日
5/7～5/10	4月15日
5/13～5/17	
5/20～5/24	5月2日
5/27～5/31	5月13日

以降の締切は「令和6年度 給食欠食届締切日一覧」をご覧ください。