

◆◇ 令和8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、ハム類を選んでいきます。

* 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 ▽パイン、ゴキウ

* 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
10 金	かれーrais		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, トマトピューレ, トマトケチャップ, 中濃ソース, しょうゆ, 塩, こしょう	779 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
	じょあ すとろべりー		◎発酵乳				17.3 g
	ちょこくれーぷ					フレンズクレープチョコ [チョコプリン]	2.4 g
13 月	ごはん			無洗米			702 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	14.4 g
	みそしる		豆腐, みそ		長ねぎ, なめこ	鰹粉	3.1 g
	のりつくだに		のり佃煮				
14 火	じゃんばらや		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	686 kcal
	かぼちゃのあまに	○		ノンエッグマヨネーズ, 上白糖	かぼちゃ, かぼちゃ		25.4 g
	やさいとベーこんのすーぷ		ベーコン		玉ねぎ, にんじん, はくさい, こまつな, セロリー	塩, コンソメ, しょうゆ, こしょう	17.7 g
							2.5 g
15 水	ごはん			無洗米			677 kcal
	さかなのしょうゆこうじやき	○	△さば [めかじき], 醤油麹				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	21.0 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
16 木	ぶたどん		豚肉	無洗米, しらたき, 米サラダ油, 上白糖	玉ねぎ, 長ねぎ, グリンピース	本みりん, しょうゆ	649 kcal
	ごもくじる	○	みそ	つきこんにやく, じゃがいも, 米サラダ油	だいこん, ごぼう, にんじん, 長ねぎ	鰹粉	28.1 g
							14.2 g
							2.0 g
17 金	ぐりんぴーすごはん			無洗米	グリンピース	塩, 昆布, 酒	678 kcal
	ぶたにくのおにおんいたため	○	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	33.5 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	18.0 g
	ぷりん (たまごにゆうこむぎふしよう)					ベスト とろけるプリン (卵小麦乳不使用)	2.4 g
20 月	せるふほっとどっく		無塩漬ウインナー, 鶏肉, 豚肉	◎◎コッペパン, ノンエッグマヨネーズ	キャベツ		709 kcal
	はたけのおにくのぐりーんかれーすーぷ	○	大豆, 金時豆, 白隠元豆, 枝豆, 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 (冷凍), にんにく, しょうが	コンソメ, カレー粉, 塩, こしょう	27.7 g
	ももぜりー					国産ももぜりー	31.8 g
							3.5 g
21 火	ごはん			無洗米			669 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	15.7 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
22 水	ごはん			無洗米			660 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	29.9 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
	ふりかけ		ソフトひじきふりかけ, [のり佃煮]				2.5 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
23 木	ごはん			無洗米			685 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 [黄パプリカ], にんじん	しょうゆ, 酒, 本みりん	27.4 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	11.9 g
	じょあ ぶるーべリー	◎発酵乳					2.4 g
24 金	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	689 kcal
	やきざかなのごまみそだれ	○	△本ぶり [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	31.1 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	26.1 g
							2.7 g
27 月	ちきんかれーrais		鶏肉, ◎脱脂粉乳	無洗米, 米サラダ油, ○小麦粉, ◎有塩バター	玉ねぎ, にんじん, セロリー, にんにく, しょうが, りんごソース	コンソメ, カレー粉, トマトピューレ, トマトケチャップ, 中濃ソース, しょうゆ, 塩, こしょう	685 kcal
	はむとやさいのさらだ	○	ハム		キャベツ, きゅうり, 赤ピーマン, ホールコーン	オイルサントレッシング	25.1 g
							18.3 g
							2.7 g
28 火	ごはん			無洗米			627 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	31.8 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	16.5 g
	みそしる		油揚げ [豆腐], みそ		だいこん, 長ねぎ	鰹粉	2.1 g
30 木	さんどばん			◎◎サンドパン			588 kcal
	たんどりーちきん	○	鶏肉, ◎ヨーグルト(全脂無糖)	米サラダ油	にんにく, しょうが, レモン汁	トマトケチャップ, カレー粉, 塩, こしょう	33.4 g
	やさしいため			オリーブ油	キャベツ, ほうれんそう	塩	21.8 g
	えりんぎすーぶ			じゃがいも	エリンギ, 炒め玉ねぎ	コンソメ, 塩, こしょう	2.9 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

欠食届 締切日のお知らせ

期間	締切日
4/10~4/17	4/7(火)
4/20~5/1	4/10(金)
5/7~5/8	
5/11~5/15	
5/18~5/22	5/1(金)

その他の締切は「令和8年度 給食欠食届締切日一覧」をご覧ください。
記載の栄養量は中学部以上の生徒が基準です。小学部は約80%の栄養提供量です。