



令和6年度4月分 学校給食予定献立表



神奈川県立高津支援学校

日	主食	牛乳	おかず	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	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	メモ
10水	カレーライス	○	キャベツとハムのサラダ ヨーグルト	豚肉、牛乳、ハム、 ヨーグルト	米、麦、じゃがいも、 サラダ油、マヨネーズ	玉ねぎ、にんじん、 マッシュルーム、 キャベツ、えだまめ	792 kcal 28.5 g 23.1 g 2.3 g	ご入学、ご進級、 おめでとうございます。 毎日の給食を楽しんでください。
11木	米粉パン	○	鶏肉のケチャップ煮 キャベツと豆のサラダ 湘南ゴールドゼリー	牛乳、とり肉、枝豆、 金時豆、ひよこ豆、大豆	パン、じゃがいも、 サラダ油、三温糖、 マヨネーズ	玉ねぎ、にんじん、 青ピーマン、キャベツ、 もやし、きゅうり、 ホールコーン、 パセリ	785 kcal 21.5 g 24.1 g 2.5 g	本校のパンは給食用パン業者 に納品していただいています。
12金	中華丼	○	わかめスープ 杏仁豆腐	豚肉、うずらの卵、 なると、牛乳、豆腐、 わかめ	米、麦、サラダ油、 三温糖、ごま油、 かたくり粉	はくさい、にんじん、 玉ねぎ、にら、 たけのこ、干し椎茸、 ほうれんそう、 長ねぎ	743 kcal 28.9 g 23.6 g 2.5 g	中華丼には様々な食材を 使用します。様々な食感を 楽しませます。
15月	ごはん	○	肉豆腐 じゃがいもの味噌汁	牛乳、豚肉、焼き豆腐、 油揚げ、わかめ	米、麦、しらたき、 サラダ油、三温糖、 じゃがいも	はくさい、にんじん、 長ねぎ、しいたけ、 かぶ、えのき、 玉ねぎ	729 kcal 34.1 g 23.9 g 2.5 g	冬から春にかけて旬を むかえるかぶはやわらかく、 味がしみこみやすいです。
16火	チーズパン	○	クリームシチュー ひじきとツナのサラダ	牛乳、とり肉、脱脂粉乳、 ひじき、ツナ	パン、じゃがいも、 サラダ油、バター、 薄力粉	にんじん、玉ねぎ、 ブロッコリー、 キャベツ、ほうれんそう、 えだまめ	725 kcal 24.2 g 23.7 g 2.5 g	クリームシチューは、 小麦粉をバターで炒めて、 牛乳で伸ばし、ホワイト ソースを作ります。
17水	ミートソーススパゲティ	○	ポテトウィンナーサラダ オレンジゼリー	豚ひき肉、とり肉、 牛乳、ウィンナー	スパゲッティ、 サラダ油、三温糖、 薄力粉、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、 しいたけ、セロリ、 マッシュルーム、 きゅうり、 ブロッコリー	781 kcal 32.8 g 26.4 g 2.2 g	ミートソーススパゲティの ソースには、みじん切りの 野菜やきのこをたくさん 入れます。
18木	ぶどうパン	○	ポトフ 油揚げのサラダ	牛乳、とり肉、ベーコン、 油揚げ	パン、じゃがいも、 サラダ油、三温糖	玉ねぎ、にんじん、 キャベツ、ぶなしめじ、 ほうれんそう、 いんげん、もやし	746 kcal 22.4 g 23.5 g 2.5 g	今日のポトフには、 鶏肉とベーコンを使用し、 うま味がでるよう、じっくり 煮込みます。
19金	とりそぼろ丼	○	五目味噌汁	とり肉、鶏卵、牛乳、 豆腐、油揚げ	米、麦、サラダ油、 三温糖	にんじん、いんげん、 しょうが、だいこん、 ごぼう、 長ねぎ	767 kcal 33.5 g 27.5 g 2.5 g	鶏そぼろ丼の肉そぼろ には人参やしいたげも 加え、色鮮やかに仕上げ ます。
22月	グリーンピースごはん	○	厚揚げのそぼろ煮 すまし汁	牛乳、厚揚げ、豚肉、 豆腐	米、サラダ油、三温糖	グリーンピース、 玉ねぎ、にんじん、 キャベツ、青ピーマン、 ぶなしめじ、 たけのこ、 ほうれんそう、 長ねぎ	725 kcal 33.8 g 23.1 g 2.3 g	グリーンピースごはんは、 米、昆布、グリーンピースを 一緒に炊き込んで昆布を 取り出してから 配食します。
23火	チキンライス	○	豆腐スープ ヨーグルト	とり肉、牛乳、豆腐、 ハム、ヨーグルト	米、サラダ油、 バター	にんじん、玉ねぎ、 青ピーマン、 グリーンピース、 マッシュルーム、 長ねぎ、 ほうれんそう、 キャベツ	732 kcal 29.3 g 22.5 g 2.7 g	チキンライスの具材は バターで炒めて ココを出します。
24水	きのこの和風スパゲティ	○	コールスローサラダ りんごゼリー	とり肉、牛乳、ハム	スパゲッティ、 サラダ油、マヨネーズ、 三温糖	玉ねぎ、ぶなしめじ、 マッシュルーム、 エリンギ、しいたけ、 キャベツ、 にんじん、 ホールコーン	718 kcal 28.2 g 24.5 g 1.9 g	今日のコールスロー サラダはマヨネーズ、 三温糖、食塩で野菜を あえます。
25木	豚キムチ丼	○	中華風コーンスープ マンゴープリン	豚肉、牛乳、鶏卵、 豆腐	米、麦、サラダ油、 三温糖、 いりごま、ごま油、 かたくり粉	玉ねぎ、長ねぎ、 にら、もやし、 キムチ、 にんにく、 しょうが、 にんじん、 クリームコーン	724 kcal 30.6 g 21.2 g 2.2 g	中華風コーンスープには ホールコーンと クリームコーンを使用 します。
26金	ハヤシライス	○	グリーンサラダ いちごゼリー	豚肉、牛乳	米、麦、 サラダ油	にんじん、玉ねぎ、 マッシュルーム、 ぶなしめじ、 しょうが、 にんにく、 キャベツ、 きゅうり、 いんげん、 アスパラガス	737 kcal 24.7 g 21.3 g 2.2 g	ハヤシライスは日本 発祥の洋食メニュー です。

原材料の都合や本校の開校状況により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

配慮食では、食形態に合わせ、使用食材を一部変更することがあります。