

4月 給食こんだて表

兵庫県立おこがわ特別支援学校

月	火	水	木	金
8 始業式	9 入学式 ※ 在校生家庭学習日	10  ※ 11:30下校	11 給食開始 (小高・中・高) チキンカレー ぎゅうにゅう ハムサラダ	12 ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが こまつなのたくあん あえ
15 給食開始 (全校) ハヤシライス ぎゅうにゅう コールスローサラダ りんごゼリー	16 ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ ほうれんそうのごま あえ さつまいものぶたじる	17 コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ブロッコリーサラダ	18 ごはん ぎゅうにゅう とりのからあげ キャベツのしおこん ぶあえ やさいスープ	19 ごはん ぎゅうにゅう すきやきふうにはるさめサラダ
22 ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのうまに いそべあえ	23 ごはん ぎゅうにゅう とりつくね きりぼしだいこんの にもの けんちんじる	24 こくとうパン (こがた) ぎゅうにゅう ミートスパゲティー こまつナサラダ ヨーグルト	25 ごはん ぎゅうにゅう さわらのこうみやき きんぴらだいこん じゃがいものみそし る	26 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ ちゅうかスープ
29 	30 ごはん ぎゅうにゅう とりのカレーやき くきわかめのごまあえ たけのこのみそしる	※ 物資等の都合により、食材を変更する場合があります。 4月の目標 きゅうしょく 給食のきまりをおぼえよう きゅうしょくとうばん たいちよう み 給食当番の体調と身じたくのチェックをしよう げり と ふくつう はつねつ □ 下痢、おう吐、腹痛、発熱はない。 □ エプロン、ぼうし、マスクを着用している。 □ せっけんを使って手洗いをしている。 まいにち 毎日チェック て 手を せっけんで きれいに あらいましょう ぼうしを かぶり ましょう マスクは きちんと つけましょう はくい 白衣の ボタンは とめましょう つめを みじかく きりましょう		



準備

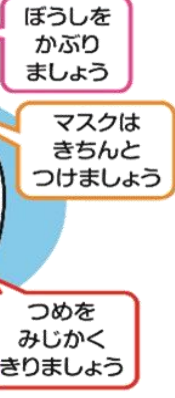
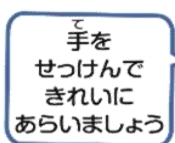
- 机の上をきれいに片づける。
- 手をきれいに洗う。
- みんなで協力して準備する。

片づけ

- 牛乳パックを折りたたむ。
- 同じ食器をかさねる。
- 牛乳パック、ストローはゴミ袋に入れる。
- 手をきれいに洗う。



※体調が悪い人が配膳をすると、そこから感染などをひろげるリスクがあります。



令和6年度

4月給食献立表

兵庫県立むこがわ特別支援学校

日・曜	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)
	牛乳 ごはん チキンカレー ツナサラダ	牛乳 ごはん 豚じゃが 小松菜のたくあん和え	牛乳 ごはん ハヤシライスの具 コールスローサラダ りんごゼリー	牛乳 ごはん ちくわのいそべ揚げ ぼうれん草のごま和え さつまいもの豚汁	牛乳 ごはん コッペパン ポークビーンズ ブロッコリーサラダ	牛乳 ごはん 鶏のからあげ キャベツの塩昆布和え 野菜スープ	牛乳 ごはん すき焼き風煮 春雨サラダ	牛乳 ごはん 高野豆腐のうま煮 いそべ和え	牛乳 ごはん 鶏つくね 切り干し大根の煮物 けんちん汁	牛乳 黒糖パン(こがた) ミートスパゲティ こまツナサラダ ヨーグルト	牛乳 ごはん さわらの香味焼き きんぴら大根 じゃがいものみそ汁
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	普通牛乳 206 精白米 92 鶏もも肉 40 白いんげん豆ペースト 8 たまねぎ 50 にんじん 20 じゃがいも 15 にんにく 0.5 サラダ油 2 カレーウ カレー粉 0.03 水 120	普通牛乳 206 精白米 92 豚もも肉 50 たまねぎ 40 にんじん 25 じゃがいも 70 さやいんげん 10 つきこんにやく 15 ごま油 1.5 煮干しだし 2 昆布だし 0.2 料理酒 2 三温糖 2 アロカシー キャベツ 20 にんじん 10 ツナフレーク 15 米酢 1.5 サラダ油 1 食塩 0.3 こしょう 0.01	普通牛乳 206 精白米 92 鶏もも肉 40 たまねぎ 45 にんじん 20 じゃがいも 30 ぶなしめじ 15 グリーンピース 5 サラダ油 2 ハヤシルウ 16 水 90 キャベツ 30 にんじん 10 ホールコーン 10 米酢 2 サラダ油 1 食塩 0.3 こしょう 0.02 りんごゼリー 1	普通牛乳 206 精白米 92 焼き竹輪 30 米粉 2.5 あお 0.1 いりごま 0.5 水 10 サラダ油 4 ぼうれん草 30 にんじん 8 いりごま 1 こいくちしょうゆ 1 三温糖 0.5 豚もも肉 15 さつまいも 30 たまねぎ 10 にんじん 8 生揚げ 10 葉ねぎ 4 みそ 8 煮干しだし 3 昆布だし 0.3	普通牛乳 206 コッペパン 12 豚挽肉 30 カットベーコン 5 大豆水煮 36 レッドキドニー 20 たまねぎ 40 にんじん 10 にんにく 0.2 じゃがいも 35 カットマト缶 20 オリーブ油 1 水 45 コンソメ 0.8 食塩 0.3 トマトピューレー 15 キャベツ 15 アロカシー 15 にんじん 10 ホールコーン 8 米酢 2 三温糖 0.4 オリーブ油 1 食塩 0.3 こしょう 0.01	普通牛乳 206 精白米 92 鶏むね肉 75 にんにく 0.1 しょうが 0.1 ごま油 0.3 料理酒 1 こいくちしょうゆ 2 かたくり粉 5 サラダ油 5 キャベツ 45 いりごま 0.5 塩昆布 0.3 ごま油 1.2 じゃがいも 30 たまねぎ 10 キャベツ 10 ホールコーン 8 豚もも肉 10 チキンスープ 16 うすくちしょうゆ 1.5 食塩 0.3 こしょう 0.01 パセリ(乾) 0.02	普通牛乳 206 精白米 92 牛肉 45 たまねぎ 45 白菜 60 根深ねぎ 10 焼き豆腐 45 干しいたけ 1 ごぼう 10 おつゆ麩 1 ごま油 1.5 料理酒 2.5 三温糖 2.5 こいくちしょうゆ 6.5 本みりん 0.5 水 20 緑豆もやし 10 きゅうり 10 にんじん 6 チキンハム 10 春雨 4.5 きくらげ 0.3 三温糖 1.2 米酢 2 うすくちしょうゆ 2 ごま油 0.5	普通牛乳 206 精白米 92 鶏もも肉 30 高野豆腐 16 干しいたけ 1 たまねぎ 50 にんじん 20 さやいんげん 10 うすくちしょうゆ 4 三温糖 2 みりん 2 削り節 1 水 70 ぼうれん草 30 切干大根 20 油揚げ 5 干しいたけ 0.4 さやいんげん 5 ごま油 0.5 料理酒 0.5 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 1 うすくちしょうゆ 2 煮干しだし 0.6 水 30 里芋(冷凍) 10 葉ねぎ 4 削り節 2 昆布だし 0.5 うすくちしょうゆ 2 食塩 0.2	普通牛乳 206 精白米 92 鶏挽肉 45 木綿豆腐 8 たまねぎ 15 ごぼう 10 葉ねぎ 3 しょうが 0.3 こいくちしょうゆ 1.2 かたくり粉 0.5 みそ 3 料理酒 1.5 三温糖 1 切干大根 8 油揚げ 5 干しいたけ 0.4 さやいんげん 5 ごま油 0.5 料理酒 0.5 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 1 うすくちしょうゆ 2 煮干しだし 0.6 水 30 鶏むね肉 15 木綿豆腐 20 大根 15 にんじん 10 ごぼう 10 つきこんにやく 10	普通牛乳 206 精白米 92 こがたパン 10 スパゲティ 50 牛挽肉 20 豚挽肉 20 豚レバー 4 たまねぎ 40 にんじん 18 マッシュルーム 10 サラダ油 1.5 食塩 0.2 こしょう 0.01 カットマト缶 13 トマトキューブ 10 トマトピューレー 10 ウスターソース 2 小松菜 20 キャベツ 20 にんじん 10 ホールコーン 5 ツナフレーク 10 米酢 1.5 オリーブ油 0.5 食塩 0.25 こしょう 0.01 ヨーグルト 1	普通牛乳 206 精白米 92 さわら 10 根深ねぎ 5 にんにく 0.3 しょうが 0.3 こいくちしょうゆ 2 料理酒 3 三温糖 1.5 本みりん 1.5 大根 40 にんじん 8 焼き竹輪 8 昆布 5 ごま油 1 料理酒 1 三温糖 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 いりごま 0.3 じゃがいも 40 たまねぎ 10 生揚げ 10 カットわかめ 0.3 みそ 8 煮干しだし 3 昆布だし 0.3
	110kcal 26.3g 26.3g	110kcal 26.1g 18.5g	110kcal 24.2g 19.9g	110kcal 23.3g 18.3g	110kcal 31.6g 23.6g	110kcal 32.6g 21.7g	110kcal 29.0g 18.0g	110kcal 29.1g 18.7g	110kcal 31.2g 19.0g	110kcal 31.1g 24.1g	110kcal 29.2g 17.5g

日・曜	26日(金)	30日(火)
	牛乳 ごはん マーボー豆腐 中華スープ	牛乳 ごはん 鶏のカレー焼き 茎ワカメのごま和え 竹の子のみそ汁
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	普通牛乳 206 精白米 92 豚挽肉 30 しょうが 0.2 にんにく 0.2 たまねぎ 35 たけのこ 10 木綿豆腐 90 干しいたけ 0.4 ごま油 1 ポークフィッシュ 15 水 15 料理酒 2 三温糖 2 こいくちしょうゆ 2 赤みそ 4 トマトピューレー 0.1 かたくり粉 1 葉ねぎ 6 豚もも肉 10 たまねぎ 15 チンゲンサイ 15 きくらげ 0.2 チキンスープ 16 中華スープ 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 食塩 0.3 こしょう 0.01	普通牛乳 206 精白米 92 鶏もも肉 10 しょうが 0.3 にんにく 0.3 食塩 0.2 カレー粉 0.6 こいくちしょうゆ 0.5 みりん 1 料理酒 1 茎ワカメ 1.4 小松菜 25 にんじん 10 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.5 いりごま 1 たけのこ 15 キャベツ 15 葉ねぎ 5 みそ 8 煮干しだし 3 昆布だし 0.3
	110kcal 28.5g 21.4g	110kcal 27.9g 21.0g

○：赤色の食品(体をつくるものになるもの)
□：黄色の食品(熱や力になるもの)
△：緑色の食品(体の調子を整えるもの)
※学年ごとに量を調整しています。
分量については、中学部を基準とし、小低は×0.7、小高は×0.9、高等部は中学部と同じ量を配膳します。

旬の食材



入学・進級おめでとうございます！

楽しく充実した学校生活をおくるためには、「健康な体」が基本になります。
みなさんが健康に過ごせるよう、給食室一同、安心・安全でおいしい給食をお届けできるようとめます。
一年間、どうぞよろしくをお願いします。

学校給食7つの目標

1. 健康の保持増進を図る
2. 望ましい食習慣を養う
3. 社会性と協同の精神を養う
4. 生命及び自然への感謝の心と環境保全に取り組む態度
5. 勤労への感謝の心を育む
6. 伝統的な食文化への理解を深める
7. 食料の生産・流通及び消費についての理解

「学校給食法」(文部科学省)より

保護者の皆様へ

- 給食費
一食単価は、小学部310円、中学部と高等部は340円です。
口座振替により徴収し、振替は該当月の28日です。
ので、前日までに口座へ入金をお願いします。
(新入生は4・5月分のみ現金徴収)
口座振替についての詳細は、「令和6年度学年費等の徴収について」をご確認ください。
- 欠食
公欠や入院などにより長期欠食する時は、事前に届出があれば欠食扱いとし、返金できる場合がありますので、担任までお知らせください。
(自己都合による欠席は欠食扱いになりません。)
- 持ち物
・箸、スプーンなどお子様に合った食具
(必要に応じて自助食器等)
・エプロン、帽子または三角巾、マスク、ハンカチ

給食袋