

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
7 春休み	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 コールスローサラダ
14 給食開始（小低） ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが きんぴらだいこん	15 ごはん ぎゅうにゅう とりのからあげ きゃべつとひじきの あえもの もやしのみそしる	16 こがたパン ぎゅうにゅう ナポリタンスパゲ ティー わふうサラダ	17 ごはん ぎゅうにゅう さわらのしおやき こまつなのびたし じゃがいものみそしる	18 ビビンバ ぎゅうにゅう ワカメスープ
21 ごはん ぎゅうにゅう とりのすきに ブロッコリーとじゃ がいものサラダ	22 ごはん（すくなめ） ぎゅうにゅう みそにこみうどん ちくわのいそべあげ	23 コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ ほうれんそうのソテー	24 ごはん ぎゅうにゅう さばのにつけ とさずあえ かきたまじる	25 ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのあげに ぶたじる
28 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ はるさめスープ	29 	30 コッペパン ぎゅうにゅう ボロニアソーセージ こまつなサラダ とうにゅうポタージュ	たのしい給食の時間 をすごしてね！ 	

※ 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

きゅうしよく

給食のきまりをおぼえよう

じゅんび はいぜん

準備・配膳

- ☐ 机の上をきれいに片づける。
- ☐ せいけつなエプロン、帽子、マスクを身につける。
- ☐ 手をきれいに洗う。
- ☐ 盛り付ける量に気を付けて、おいしそうに盛り付ける。

かた

片づけ

- ☐ 食器や牛乳パック、ゴミはきまりを守って片づける。
- ☐ 机の上をふいて、手をきれいに洗う。

新学期になり給食がスタートします。

給食では、食事をするだけでなく、食事のマナーや、協力して準備・片付けをすることなど、を学びます。



日・曜	11日(金)				14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18日(金)				21日(月)				22日(火)				23日(水)				24日(木)			
献立	牛乳 ごはん チキンカレー コールスローサラダ				牛乳 ごはん 豚じゃが きんぴら大根				牛乳 ごはん 鶏のからあげ キャベツとひじきの和え物 もやしのみそ汁				牛乳 こがたパン スパゲティナーボリタン 和風サラダ ヨーグルト				牛乳 ごはん さわらの塩焼き 小松菜の煮びたし じゃがいものみそ汁				牛乳 ごはん ビビンバの具 ワカメスープ				牛乳 ごはん 鶏のすき煮 ブロッコリーとじゃがいものサラダ				牛乳 ごはん(少なめ) みそ煮込みうどん ちくわのいそべ揚げ				牛乳 コッペパン ボークビーンズ ほうれん草のソテー				牛乳 ごはん さばの煮つけ 土佐酢和え かきたま汁			
材料名および使用量(9)	普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○					
	精白米	92	□		精白米	92	□		精白米	92	□		こがたパン	13	□		精白米	92	□		精白米	92	□		精白米	92	□		精白米	85	□		コッペパン	13	□		精白米	92	□	
	鶏もも肉	40	○		豚もも肉	45	○		鶏むね肉	75	○		スパゲティ	42	○		さわら	1切	○		豚挽肉	25	○		鶏もも肉	45	○		うどん(ゆで)	65	○		豚挽肉	30	○		さば	1切	○	
	たまねぎ	40	△		たまねぎ	40	△		にんにく	0.1	△		カットベーコン	20	○		食塩	0.2			牛挽肉	30	○		たまねぎ	40	△		たまねぎ	30	○		カットベーコン	5	○		料理酒	3		
	にんじん	15	△		にんじん	25	△		しょうが	0.1	△		たまねぎ	30	△		生揚げ	16	○		葉ねぎ	3	△		白菜	50	△		大根	15	△		大豆水煮	36	○		こいくちしょうゆ	5		
	じゃがいも	45	○		じゃがいも	65	○		ごま油	0.3	□		にんじん	10	△		小松菜	32	△		にんにく	0.3	△		ごぼう	10	△		白菜	15	△		レッドキドニー	20	○		三温糖	2	□	
	にんにく	0.5	△		さやいんげん	5	△		料理酒	1.8			ぶなしめじ	8	△		えのきたけ	8	△		しょうが	0.2	△		しょうが	0.2	△		にんじん	8	△		たまねぎ	40	△		生姜	0.5	△	
	サラダ油	2	□		つきこんにやく	15	△		こいくちしょうゆ	1.8			ピーマン	10	△		三温糖	0.5	□		ごま油	1	□		ごま油	1	□		小松菜	12	△		にんじん	10	△		ほうれん草	32	△	
	カレールウ	16	□		ごま油	1.5	□		かたくり粉	6	□		にんにく	0.3	△		こいくちしょうゆ	1.8			三温糖	1.2	□		おつゆ麩	1	□		ごま油	0.5	□		にんにく	0.2	△		にんにく	5	△	
	カレー粉	0.03	□		煮干しだし	2			サラダ油	5	□		オリーブ油	2	□		みりん	0.3			こいくちしょうゆ	2.5			ごま油	1.5	□		料理酒	1			じゃがいも	35	□		緑豆もやし	28	△	
水	120			昆布だし	0.2							トマトケチャップ	6			煮干しだし	1			料理酒	1			料理酒	2			三温糖	1.5	□		カットマト告	20	△		かつお節	0.3	○		
キャベツ	30	△		料理酒	2			芽ひじき	1.4	○		トマトピューレー	18			じゃがいも	40	□		コチュジャン	0.2			みそ	2.5	□		三温糖	7	○		みりん	1			うすくちしょうゆ	1.5			
にんじん	10	△		三温糖	2	□		きゅうり	8	△		ウスターソース	3			たまねぎ	10	△		ほうれん草	30	△		ほうれん草	8	△		こいくちしょうゆ	6			水	45			三温糖	0.5	□		
ホールコーン	10	△		こいくちしょうゆ	4			にんじん	8	△		食塩	0.2			生揚げ	10	○		にんじん	8	△		みりん	0.5			みりん	1			コンソメ	0.8			みりん	0.5			
米酢	2			うすくちしょうゆ	3			米酢	2			こしょう	0.03			カットわかめ	0.3	○		緑豆もやし	40	△		水	40	△		水	0.5			食塩	0.3			米酢	0.8			
サラダ油	1	□		みりん	0.5			こいくちしょうゆ	1.2			キャベツ	20	△		みそ	8	○		ごま油	1.5	□		ブロッコリー	15	△		ブロッコリー	15	△		ほうれん草	60	△		ぶなしめじ	10	△		
こしょう	0.02			大根	40	△		緑豆もやし	20	△		ブロッコリー	25	△		煮干しだし	3			三温糖	0.5	□		ほうれん草	40	○		ほうれん草	30	○		トマトピューレー	15	△		木綿豆腐	10	○		
				にんじん	8	△		えのきたけ	10	△		ホールコーン	7	△		昆布だし	0.3			食塩	0.3			にんにく	0.2	△		にんにく	0.2	△		食塩	0.3	□		にんじん	10	△		
				焼き竹輪	6	○		たまねぎ	10	△		いりごま	0.3	□						カットわかめ	1.3	○		食塩	0.1	□		食塩	0.1	□		米粉	4	□		鶏卵	12	○		
				昆布	5			えのきたけ	10	△		米酢	2							たまねぎ	15	△		にんにく	0.3			あおさ	0.1	□		ほうれん草	10	△		葉ねぎ	5	△		
				ごま油	1	□		たまねぎ	10	△		こいくちしょうゆ	1.2	□						チキンスープ	16			ごま油	0.5			水	10			サラダ油	0.25			削り節	2	○		
				料理酒	1			カットわかめ	0.5	○		サラダ油	1	□						いりごま	0.5	□		こしょう	0.01			水	4	□		こしょう	0.01			昆布だし	0.5			
				三温糖	0.3	□		みそ	8	○		食塩	0.1	□						うすくちしょうゆ	1.8												うすくちしょうゆ	2.2			食塩	0.2		
				こいくちしょうゆ	1.3			煮干しだし	3			ヨーグルト	1	○						食塩	0.2												かたくり粉	0.5	□					
				いりごま	0.3	□																																		
中学	1和キ- /たんぱく質/脂質 682kcal 22.1g 22.3g				1和キ- /たんぱく質/脂質 680kcal 25.1g 18.5g				1和キ- /たんぱく質/脂質 659kcal 31.2g 20.0g				1和キ- /たんぱく質/脂質 642kcal 27.1g 18.3g				1和キ- /たんぱく質/脂質 624kcal 30.0g 18.0g				1和キ- /たんぱく質/脂質 631kcal 24.6g 22.4g				1和キ- /たんぱく質/脂質 677kcal 26.9g 20.4g				1和キ- /たんぱく質/脂質 665kcal 24.8g 18.8g				1和キ- /たんぱく質/脂質 624kcal 32.3g 23.1g				1和キ- /たんぱく質/脂質 641kcal 31.2g 20.7g			
日・曜	25日(金)				28日(月)				30日(水)				○：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。 分量は、中学部を基準とし、小低は×0.7、小高は×0.85、高等部は中学部と同じ量を配膳します。																											
献立	牛乳 ごはん 高野豆腐のあげ煮 豚汁				牛乳 ごはん マーボー豆腐 春雨スープ				牛乳 コッペパン ポロニアソーセージ こまつナサラダ 豆乳ポタージュ																															
材料名および使用量(9)	普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○		普通牛乳	206	○																													
	精白米	92	□		精白米	92	□		コッペパン	13	□																													
	高野豆腐	10	○		豚挽肉	30	○		ポロニアステーキ	1枚	○																													
	料理酒	1			しょうが	0.2	△		小松菜	20	△																													
	こいくちしょうゆ	1			にんにく	0.2	△		キャベツ	20	△																													
	かたくり粉	5	□		たまねぎ	40	△		にんじん	10	△																													
	サラダ油	5	□		木綿豆腐	85	○		ホールコーン	5	△																													
	鶏もも肉	20	○		干しいたけ	0.4	△		ツナフレーク	10	○																													
	たまねぎ	30	△		ごま油	1	□		米酢	1.5																														
	小松菜	12	△		ポークパイオン	15			オリーブ油	0.5	□																													
水	50			料理酒	2			食塩	0.2																															
削り節	1.5	○		三温糖	2	□		こしょう	0.01																															
昆布だし	0.3			こいくちしょうゆ	2			カットベーコン	10	○																														
しょうが	0.4	△		赤みそ	4	○		たまねぎ	25	△																														
こいくちしょうゆ	3			トウバンジャン	0.1			ぶなしめじ	10	△																														
みりん	1.5			かたくり粉	1			じゃがいも	25	□																														
かたくり粉	1.5	□		葉ねぎ	6	△		ブロッコリー	10	△																														
豚もも肉	10	○		豚もも肉	6	○		サラダ油	1	□																														
ごぼう	10	△		たまねぎ	10	△		チキンスープ	10	○																														
大根	10	△		にんじん	8	△		豆乳	30	○																														
にんじん	8	△		えのきたけ	10	△		米粉	2	□																														
つきこんにやく	8	△		きくらげ	0.2	△		白味噌	4	○																														
油揚げ	5	○		小松菜	10	△		食塩	0.2																															
葉ねぎ	4	△		春雨(乾)	4	□		こしょう	0.01																															
ごま油	1	□		チキンスープ	16																																			
煮干しだし	2			中華スープ	0.4																																			
昆布だし	0.2			うすくちしょうゆ	1.8																																			
みそ	6.5	○		食塩	0.2																																			
				ごま油	0.5	□																																		
中学	1和キ- /たんぱく質/脂質 706kcal 27.3g 24.7g				1和キ- /たんぱく質/脂質 660kcal 27.4g 21.0g				1和キ- /たんぱく質/脂質 636kcal 31.6g 25.3g																															

保護者のみなさまへ

給食費

一食単価は、小学部310円、
中学部・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7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(5日以上)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

・エプロン、帽子または三角巾、マスク、ハンカチ
・はし、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)

入学・進級おめでとうございます！

新しい環境になり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあるので、夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べて登校できるようにしましょう。
安心・安全でおいしい給食を提供できるよう給食室一同取り組んでまいりますのでよろしく願いいたします。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

旬の食材

さわら、ワカメ、ひじき、新たまねぎ、キャベツ、たけのこ、みつば、いちご

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

本校の給食は、文部科学省の策定する「学校給食摂取基準」の考え方をもとに、児童生徒の実態に合わせて基準を設定しています。
一日に必要な栄養量の3分の1を基本に、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めに取れるようにしています。

給食の栄養について

保護者のみなさまへ

■ 給食費

一食単価は、小学部310円、中学部・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7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(5日以上)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

- ・エプロン、帽子または三角巾、マスク、ハンカチ
- ・はし、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)

