

令和7年

≪ 4月 予定献立表 ≫

岡山県立東備支援学校

日	曜	主食	牛乳	献立名	中学生 加給 (kcal)	主要材料					
						体をつくる		体の調子を整える		熱や力のもと	
9	(水)			ご飯 すき焼き風煮 酢みそあえ ミニタイ焼き	796	牛乳 わかめ イカ みそ	牛肉 とうふ 油あげ	にんじん たまねぎ ごぼう	えのきたけ こんにやく ねぎ キャベツ きゅうり もやし	米 じゃがいも さとう タイ焼き	
11	(金)			<入学 祝いの献立> 菜の花ご飯 サワラのしょうがみそ焼き すまし汁 いちごクレープ	713	牛乳 サワラ みそ	とり肉 油あげ かまぼこ	ごぼう 干しいたけ みず菜 菜の花 わらび うど なめこ	にんじん とうもろこし たまねぎ もやし エリンギ しょうが ねぎ	米 さとう クレープ サラダ油	
14	(月)			ご飯 ぎょうざ マーボーとうふ 中華あえ	731	牛乳 みそ もずく	ぶた肉 とうふ	たまねぎ にら にんじん たけのこ	干しいたけ ねぎ にんにく しょうが キャベツ	米 さとう でんぶん ごま油	
15	(火)			ご飯 焼きシシャモ ぶたキムチだいこん ほうれん草のみそ汁 なっとう	682	牛乳 油あげ なっとう	シシャモ ぶた肉 みそ	はくさいキムチ にんじん だいこん	たまねぎ こんにやく ほうれん草 にら	米 さとう ごま油 じゃがいも 焼きふ	
16	(水)			<小学 部新1年生 給食 開始の献立> チキンピラフ ホキのフライ 春野菜のスープ 豆乳パバロア	716	牛乳 かにかまぼこ チキンスープ	とり肉 ホキ ほたて貝柱	にんじん たまねぎ マッシュルーム	グリンピース たけのこ 生しいたけ	米 小麦粉 パン粉 パバロア	
17	(木)			ソフトめんのシーフードソース キャベツ入りポテトサラダ オレンジ	713	牛乳 ほたて貝 ウインナー	ベーコン エビ イカ	にんにく にんじん たまねぎ オレング	しめじ エリンギ さやいんげん キャベツ	ソフトめん ハヤシルウ じゃがいも	
18	(金)			ご飯 サバのカレーてり焼き コーンとほうれん草のナムル とうふ汁	753	牛乳 わかめ	サバ とうふ	ほうれん草 とうもろこし ぜんまい	にんじん たまねぎ もやし	えのきたけ ねぎ	米 さとう オリーブ油 ごま油
21	(月)			ご飯 とり肉のバジルソース焼き じゃがいものソテー ジュリアンスープ	700	牛乳 チキンスープ ほたて貝柱	とり肉 ベーコン	たまねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン ズッキーニ	バジル にんじん さやいんげん パセリ	もやし エリンギ レタス	米 じゃがいも オリーブ油 マヨネーズ
22	(火)			ツナそぼろご飯 イカのマヨネーズ焼き けんちん汁	709	牛乳 イカ 白いんげん豆 とうふ	ツナ たまご ぶた肉	しょうが さやいんげん	にんじん ごぼう	こんにやく ねぎ	米 サラダ油 ごま油 でんぶん
23	(水)			カレーライス ひじきのサラダ ヨーグルト	743	牛乳 ヨーグルト	牛肉 ひじき	しょうが にんにく にんじん	たまねぎ きゅうり	キャベツ ブロッコリー	米 さとう サラダ油
24	(木)			五目うどん ちくわの磯辺あげ 甘酢あえ	705	牛乳 ちくわ わかめ	とり肉 油あげ 青のり粉	にんじん ごぼう たけのこ たまねぎ わらび うど	なめこ ねぎ えのきたけ みず菜 えだ豆 きくらげ	赤ピーマン きゅうり カリフラワー キャベツ	うどん 小麦粉 あけ油 でんぶん さとう
25	(金)			ご飯 ぶた肉のしょうが焼き レモンサラダ あつあげのみそ汁	717	牛乳 あつあげ	ぶた肉 みそ	しょうが にんじん キャベツ もやし	とうもろこし きゅうり アスパラガス たまねぎ だいこん	レモン果汁 たまねぎ だいこん	米 さとう 小麦粉 でんぶん サラダ油
28	(月)			ソーイブレッド キャベツのグラタン ミネストローネ みかんゼリー	741	牛乳 調理用牛乳 きんとき豆 てぼう豆	エビ ベーコン 大豆 チーズ	キャベツ きゅうり ブロッコリー トマト缶	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	パン じゃがいも 小麦粉 オリーブ油 さとう ゼリー	
30	(水)			ご飯 小イワシのカリカリフライ チンゲン菜のみそあえ 肉だんごのスープ	779	牛乳 ぶた肉 とり肉	イワシ ささみ みそ	ごぼう にんじん チンゲン菜	たまねぎ たけのこ しょうが	ねぎ きくらげ	米 さとう ごま油 パン粉 揚げ油

* 都合により献立を変更することがあります。

* 下線がついているご飯は混ぜご飯の日です。給食時の食品持ち込みの申し出をされたご家庭は白飯をご準備ください。

令和7年度の給食が始まります！

毎月、予定献立表を配付します。献立表の表面には毎日の献立のほかに、給食に使われている材料を裏面には献立一口メモをのせています。できれば目につくところに貼っていただき「今日の給食は何だったの？」と声をかけてあげてください。毎日の小さな積み重ねが、食べ物や栄養に関心をもつことにつながっていくことでしょう。

今年度も衛生的でおいしく、喜ばれる給食をめざすとともに、ご家庭での楽しい話題のひとつにしていだけるよう努力してまいります。学校給食に対するご理解とご協力をよろしくお願いいたします。なお、学校ホームページでは当日の給食の写真をみることもできますので、どうぞご覧ください。

