



4がつのよていこんだて

千葉大学教育学部附属特別支援学校

2021年	こんだてめい			血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	エネルギー	タンパク質	脂質
4/12 (月)	カレーライス	こざかなサラダ	○	豚肉 わかめ かまぼこ ちりめんじゃこ	米 麦 油 さとう じゃがいも ゼリー オリーブ油	人参 玉ねぎ いんげん レンコン ほうれん草 きゅうり きゃべつ	601	18.5	18.9
4/13 (火)	まめパン	チキンカツ たまごスープ レモンサラダ チーズ	○	チーズ 鶏肉 牛乳 ハム たまご わかめ	まめパン 小麦粉 油 パン粉 オリーブ油 さとう	白菜 人参 コーン 豆苗 きゅうり きゃべつ たけのこ 長ねぎ レモン	569	26.5	21.4
4/14 (水)	ごはん	シャケのしおやき いもじる ごまあえ ヨーグルト	○	サケ かまぼこ 油揚げ みそ ヨーグルト	米 麦 ごま さとう 里芋 こんにゃく	人参 もやし きゃべつ ほうれん草 長ねぎ	550	30.7	14.7
4/15 (木)	とりうどん	しゅうまい きりぼしナムル こくとう ビーンズ	○	鶏肉 なんと ハム 豚肉	うどん ごま油 黒糖ビーンズ シュウマイの皮	人参 大根 干しいたけ ほうれん草 長ねぎ もやし きゃべつ 小松菜	499	21.8	18.4
4/16 (金)	ごはん	カツオフライ みそしる ゴマネーズ プリン	○	カツオ ちくわ みそ わかめ 油揚げ	米 麦 油 小麦粉 パン粉 マヨネーズ プリン ごま	人参 きゅうり きゃべつ 大根 長ねぎ	643	28.8	21.8
4/19 (月)	 4月 うまれのみなさん おめでとうございます 		○	ごはん	からあげ ひじきサラダ おいわいじる	おいわい こうはくゼリー ぎゅうにゅう	576	21.8	18.0
4/20 (火)	しょくぱん ブルーベリー	おろしハンバーグ わかめスープ あおりんご ゼリー	○	鶏肉 豚肉 わかめ アーモンド	食パン ジャム 青りんごゼリー	大根 長ねぎ コーン きゅうり きゃべつ たけのこ チンゲンサイ	499	19.3	15.1
4/21 (水)	ごはん	サバみそやき ごもくじる おひたし りんご	○	サバ 油揚げ なんと みそ	米 麦 しらたき	人参 もやし きゃべつ ほうれん草 長ねぎ ごぼう 小松菜	511	20.8	16.7
4/22 (木)	コッペパン いちごジャム	キャベツメンチ だいこんスープ はるさめサラダ やさしいゼリー	○	豚肉 わかめ ハム ベーコン	コッペパン ジャム 春雨 さとう 小麦粉 パン粉 ごま油	人参 きゅうり きゃべつ 小松菜 大根 玉ねぎ コーン 干しいたけ	563	18.0	16.0
4/23 (金)	ごはん	ぱんこやき トマトスープ ヨーグルト ムース	○	鶏肉 ハム ベーコン ヨーグルト	米 麦 パン粉 バター じゃがいも	人参 きゃべつ きゅうり コーン 白菜 玉ねぎ しめじ トマト	551	21.2	20.7
4/26 (月)	ごはん	とうふハンバーグ わかたけじる ビーフンソテー とっとチーズ ぎょうざ スープ	○	とうふ 鶏肉 豚肉 わかめ 油揚げ みそ 小魚 チーズ	米 麦 ビーフン 油	人参 もやし きゃべつ 玉ねぎ ピーマン 小松菜 たけのこ 長ねぎ 大根	515	19.4	16.8
4/27 (火)	やきそば	こんにゃくサラダ ヨーグルト	○	豚肉 ハム とうふ わかめ	中華蒸めん 油 サラダこんにゃく 餃子の皮	人参 きゃべつ きゅうり もやし たけのこ 小松菜 ピーマン しめじ 長ねぎ	557	22.6	19.4
4/28 (水)	ごはん	サバカレーやき なめこじる にくじゃが	○	サバ わかめ みそ 豚肉 とうふ	米 麦 じゃがいも しらたき さとう	人参 玉ねぎ いんげん なめこ 長ねぎ	563	23.8	18.3
4/30 (金)	ごはん	アーモンドあげ みそしる ひゅうがなつ ゼリー	○	メルルーサ たまご アーモンド わかめ 塩昆布 ツナ みそ	米 麦 小麦粉 油 さとう オリーブ油 じゃがいも	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 大根 小松菜	522	22.0	14.0

基準値 (小)	650	32.5	21.6
基準値 (中)	830	41.5	27.6
基準値 (高)	860	43.0	28.6
月平均値	エネルギー	たんぱく質	脂質
小学部	551	22.5	17.9
中学部・高等部	799	31.9	24.1
中学・高等部 塩分	3.4	小学部 塩分	2.2



ご入学・ご進級おめでとうございます。

光あふれる春、希望で胸をふくらませて新しい学年がスタートしました。子どもたちは、はじける笑顔がいっぱい、新しいクラスで緊張しながらもみんなうれしそうです。1年を元気に過ごし、心もからだもすくすく成長してほしいものです。

給食室では、安全でおいしい給食となるよう、一同協力してがんばってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



給食費についてのお願い

給食費は、おもに食材の購入にあててられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するため大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解、ご協力いただきたく、お願い申し上げます。

小学部	1食 360円	月額 5,700円
中学部・高等部	1食 390円	月額 6,175円

※ 2か月ごと奇数月に口座引き落としになります。

学校給食の目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。