



# 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

2025年 令和7年	4月 おめでとう	こんだてめい	牛乳	血や肉になる (あか)	熱や力になる (きいろ)	体の調子をととのえる (みどり)	エネルギー	タンパク質	脂質
4/11 (金)	カレーライス	ハムサラダ	○	豚肉 ハム	米 麦 じゃがいも さとう サラダ油 オリーブ油 カレールウ デザート	人参 きゅうり きゃべつ 玉ねぎ コーン 白菜 にんにく グリンピース	668	19.6	21.2
4/14 (月)	ごはん	やさしいコロッケ みそしる おひたし てづくり いちごゼリー	○	油揚げ わかめ みそ	米 麦 じゃがいも 小麦粉 パン粉 大豆油 ゼリー	人参 小松菜 しめじ もやし きゃべつ 玉ねぎ 長ねぎ コーン グリンピース	645	17.9	16.3
4/15 (火)	しよくぱん	りんごジャム	○	ミートオムレツ ツナ みそ ベーコン チーズ	食パン りんごジャム マカロニ オリーブ油 さとう	人参 ブロッコリー コーン きゃべつ 玉ねぎ しめじ きゅうり レモン汁 トマト	596	22.8	21.4
4/16 (水)	ごはん	とりてん おひたし ひじきサラダ かにたまふう	○	鶏肉 たまご ひじき かまぼこ はんぺん とうふ わかめ	米 麦 小麦粉 大豆油 ゼリー	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 干しいたけ 長ねぎ 水菜 ショウガ	627	24.0	19.0
4/17 (木)	まめぱん	やさしいため しめじスープ	○	豚肉 ベーコン たまご かまぼこ	まめぱん サラダ油 片栗粉	人参 小松菜 しめじ もやし 玉ねぎ ピーマン きゃべつ 干しいたけ 豆苗 大根	608	22.4	26.5
4/18 (金)	ごはん	やさしいため みそしる	○	メルルーサ さつま揚げ 鶏肉 みそ 油揚げ	米 麦 さといも さとう こんにゃく オリーブ油	人参 切干大根 いんげん 干しいたけ 長ねぎ バジル	580	24.8	17.5
4/21 (月)	ごはん	たまごスープ いちごやき ジャコサラダ ドーナッツ	○	豚肉 ちりめんじゃこ 厚揚げ たまご	米 麦 いちごドーナッツ	大根 人参 ほうれん草 きゃべつ きゅうり 水菜 もやし 干しいたけ	579	22.1	18.6
4/22 (火)	シーフード	あつやきたまご いちごジョア	○	エビ イカ ベーコン 牛乳 生クリーム たまご ハム ジョア	うどん マカロニ マヨネーズ ホワイトルウ	人参 玉ねぎ ブロッコリー しめじ パセリ きゃべつ きゅうり	622	30.0	27.5
4/23 (水)	ごはん	かわりきんぴら いもじる	○	サバ さつま揚げ 厚揚げ みそ	米 麦 さといも 白滝 そとう アーモンド こんにゃく ごま油	人参 ごぼう 干しいたけ 長ねぎ	649	24.1	26.1
4/24 (木)	コッパパン	チキンミンチカツ トマトスープ バナナ	○	鶏肉 ツナ わかめ	コッパパン いちごジャム さとう 大豆油 じゃがいも オリーブ油 小麦粉	大根 人参 ほうれん草 玉ねぎ きゅうり きゃべつ しめじ いんげん バナナ	662	28.1	18.5
4/25 (金)	ハヤシライス	チーズサラダ ヨーグルト	○	豚肉 チーズ ヨーグルト	米 麦 サラダ油 さとう ハヤシライスルウ オリーブ油	人参 玉ねぎ しめじ コーン 白菜 きゅうり きゃべつ にんにく	664	22.2	22.5
4/28 (月)	ごはん	ばんこやき すましじる	○	鶏肉 ベーコン とうふ わかめ たまご かまぼこ	米 麦 パン粉 バターオイル	人参 もやし ほうれん草 きゃべつ コーン 水菜 長ねぎ	562	25.5	18.0
4/30 (水)	たけのこ	あまずにくだんご みそしる	○	豚肉 油揚げ わかめ みそ	米 麦 片栗粉 いちごゼリー	たけのこ 人参 ほうれん草 もやし きゃべつ 大根 長ねぎ なめこ	548	19.3	15.1

基準値 (小)	650	21.1~32.5	14.4~21.6
基準値 (中)	830	26.9~41.5	18.4~27.6
基準値 (高)	860	27.9~43.0	19.1~28.6
月平均値	エネルギー	たんぱく質	脂質
小学部	616	23.3	20.6
中学部・高等部	796	30.0	25.7
中学・高等部 塩分	3.0	小 塩分	2.1



## 学校給食の7つの目標

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。 	



### 給食費についてのお願い

今年度より、給食費の改定を行い、値上げさせていただくことになりました。今後も原則として、国内生産食材、可能な限り地元食材を使用し、お子様の健やかな成長と健康増進のため安心安全な給食を作っていきたいと思います。ご理解とご協力をお願いいたします。

### 給食費



	1食	月額
小学部	420円	6,300円
中学部 高等部	450円	6,750円

※ 2か月分の集金で、年間10か月で割った金額を口座より引き落としとなります。詳しい金額は、PTA総会資料をご参照ください。

