

































































2022

# 4月分 給食よていこんだて

月	火	水	木	金
<p><b>今月の目標</b></p> <p>「元気にあいさつを しましよ」 ただきます</p> 	<p><b>ご入学・ご進学おめでとうございます</b></p> <p>新しい学校生活が始まりましたね。学校給食は育ち盛りのみなさんに必要な栄養を考えて作られています。 好き嫌いしないで、何でも食べて元気で丈夫な身体をつくりましょう。</p>  			<p>給食・舎食のメニューは栄養士の小松がみなさんの健康を考えて作成しています。食事は「株式会社メフォス」の5名の調理員さんたちが心をこめて作ります。楽しいランチタイムをお過ごしください。よろしくお願いいたします。</p> 
<p><b>学校給食費・寄宿舎食費</b></p> <p><b>小学部 288円</b></p> <p><b>中学部 321円</b></p> <p><b>高等部 321円</b></p> <p><b>寄宿舎 329円</b></p>	<p><b>給食のカロリーについて</b></p> <p>学校給食のカロリーは文部科学省より定められた熱量や栄養素に基づき、計画しております。本校はできるだけ手作りの料理を心がけております。野菜、肉等の食材も地元の新鮮なものを取り入れております。</p>		<p><b>ゆり支援学校の給食ってどんなの？</b></p> <p>◎週5回 完全給食</p> <p>☆ごはん(由利本荘市 あきたこまち)・・・火・水・木曜日</p> <p>☆パン(由利本荘市)・・・月曜日</p> <p>☆めん(由利本荘市)・・・金曜日</p> <p>☆牛乳(湯沢市雄勝町)・・・毎日</p> <p>秋田県で採れた安全で新鮮な食材で手作りおいしい給食を提供できるよう心がけております。</p> 	
<p>1 いろいろな食材を幅広く使用し旬の野菜や地場産物を取り入れるようにしています。栄養のバランスのとれた食事内容に配慮しています。</p> <p>2 良質で安全な食品を選定して使用しています。食中毒防止に配慮した献立作成をしています。</p> <p>3 生活習慣病予防に配慮して、脂肪分・塩分をとりすぎないように献立作成しています。</p>	<p><b>5日 始業式</b></p> <p>4 地域に伝わる料理や行事食、秋田県の郷土料理などを取り入れています。</p> <p>5 リクエストやセレクト給食を取り入れて楽しい給食になるよう工夫しています。</p> 	<p><b>6日</b>  </p> <p>シーフードピラフ エビ・イカ・ホタテ 玉ねぎ・にんじん ピーマン・にんにく</p> <p>野菜スープ きゃべつ・もやし とり肉・にんじん にら・たまねぎ</p>   <p><b>727kcal</b></p>	<p><b>7日</b>  </p> <p>春の山菜と野菜の 天ぷら たらのめ・たけのこ</p> <p>いわしの梅 しょうゆ煮 お浸し ほうれん草 もやし にんじん</p>   <p><b>828kcal</b></p>	<p><b>8日</b>   </p> <p>春野菜のパスタ きゃべつ・アスパラ 玉ねぎ・ベーコン えんどう豆・トマト</p> <p>とりササミ肉の サラダ レタス・コーン にんじん・水菜 とりササミ肉</p>   <p><b>752kcal</b></p>

2022

# 4月分 給食よていこんだて

月	火	水	木	金
<p>11日   </p> <p>入学おめでとうメニュー</p> <p>手作り ハンバーガー ぶたひき肉 チーズ・トマト 玉ねぎ・レタス</p> <p>和風きのこスープ とりひき肉・ねぎ しめじ・エリンギ しいたけ・えのきだけ</p>   <p>733kcal</p>	<p>12日  </p> <p>厚揚げの煮もの 厚揚げ・とり肉 たけのこ・しめじ しいたけ・にんじん</p> <p>赤魚の甘煮 赤魚・しょうが レタス・水菜</p>   <p>838kcal</p>	<p>13日  </p> <p>きんぴら ごぼう・にんじん たけのこ・いんげん ぶた肉・さつま揚げ</p> <p>たららの甘酢あんかけ たら・しょうが たけのこ・玉ねぎ にんじん・ピーマン</p>   <p>835kcal</p>	<p>14日   </p> <p>まるごと秋田メニュー</p> <p>春野菜カレー とり肉・きゃべつ アスパラ・にんにく じゃがいも・玉ねぎ にんじん・たけのこ</p> <p>きのこサラダ レタス・にんじん しめじ・しいたけ えのきだけ・水菜</p>   <p>868kcal</p>	<p>15日   </p> <p>わかめラーメン わかめ・ナルト・ねぎ とり肉・にんじん しいたけ・たけのこ</p> <p>中華サラダ 切り干し大根 もやし・きゅうり にんじん・コーン</p>   <p>764kcal</p>
<p>18日  </p> <p>手作り ピザトースト 玉ねぎ・ベーコン ピーマン・エリンギ トマト・チーズ</p> <p>野菜スープ とり肉・もやし にんじん・ねぎ きゃべつ・玉ねぎ</p>   <p>744kcal</p>	<p>19日  </p> <p>ひじきと切り干しの煮もの ひじき・薄揚げ・ぶた肉 にんじん・さつま揚げ</p> <p>とり肉の唐揚げ とりもも肉・しょうが レタス・きゃべつ・トマト</p>   <p>842kcal</p>	<p>20日  </p> <p>中華ピラフ とりもも肉・玉ねぎ コーン・しいたけ にんじん・イカ</p> <p>中華スープ ベーコン・春雨 たけのこ・ねぎ にんじん・きゃべつ</p>   <p>788kcal</p>	<p>21日  </p> <p>肉じゃが ぶた肉・にんじん 玉ねぎ・こんにゃく じゃがいも・枝豆</p> <p>さばのみそ煮 さば・しょうが ほうれん草 もやし・にんじん</p>   <p>857kcal</p>	<p>22日   </p> <p>天ぷらうどん 玉ねぎ・エビ ちくわ・にんじん ねぎ・しいたけ</p> <p>ごまあえ ほうけん草 ごま</p> <p>とり肉の照り煮 とりもも肉 しょうが</p>   <p>888kcal</p>
<p>25日  </p> <p>ホットドッグ ウインナー レタス 玉ねぎ</p> <p>クリームシチュー じゃがいも・とり肉 にんじん・玉ねぎ ブロッコリー・しめじ</p>   <p>手作りです</p> <p>748kcal</p>	<p>26日  </p> <p>ツナサラダ シーチキン レタス・水菜 コーン・トマト</p> <p>春キャベツの回鍋肉 ぶたにく・きゃべつ ピーマン・にんじん ねぎ・にんにく</p>   <p>823kcal</p>	<p>27日  </p> <p>炊き込みごはん ごぼう・にんじん とり肉・薄揚げ しいたけ・絹さや</p> <p>キスの天ぷら キス・たまご アスパラガス</p> <p>とうふ汁 ぶた肉・だいこん こんにゃく・ねぎ とうふ・薄揚げ</p>    <p>826kcal</p>	<p>28日  </p> <p>スパサラ スパゲティー コーン・玉ねぎ にんじん・きゅうり</p> <p>ひじき入りメンチカツ とりひき肉・たまご ひじき・椎茸・大豆 きゃべつ・トマト</p>   <p>855kcal</p>	<p>29日   </p> <p>ナポリタンスパゲティー スパゲティー・ウインナー 玉ねぎ・ピーマン しいたけ・にんじん</p> <p>野菜サラダ ブロッコリー トマト・コーン 玉ねぎ</p>   <p>768kcal</p>