

令和4年度 3月 学校給食予定献立表



静岡県立浜名特別支援学校

「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

日	曜日	行事食	献立名	アレルギー表示				主な材料とその働き			栄養価						
				小麦	乳	卵	他	血や肉や骨のもとになるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g			
															イ	エ	カ
1	水		(ごはん)	シーフードカレー	○	○			いか、えび、あさり	玉ねぎ、人参、りんご、グリーンピース	米、米油、じゃがいも、ルウ	小	521	19.9	13.4	2.1	
				春野菜のサラダ							キャベツ、コーン、赤玉ねぎ、スナッペンとう	さとう、米油	中	600	22.8	15.0	2.4
			牛乳	いちご					牛乳	いちご			大	677	25.4	16.0	2.8
2	木	高3-2 おすすめ 献立	(ロールパン)	揚げパン	○	○			きな粉		パン、米油、さとう	小	521	24.7	21.9	1.8	
				鮭の黄金焼き					鮭	コーン	マヨネーズ*風ドレッシング	中	595	26.5	24.2	2.0	
				ポテトサラダ ミニトマト						玉ねぎ、きゅうり、人参、ミニトマト	じゃがいも、マヨネーズ*風ドレッシング	大	735	35.2	28.5	2.9	
			牛乳	コンソメスープ					ベーコン、鶏肉	人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ							
				チョコプリン					牛乳		プリン						
3	金	ひな祭り 献立 	(ごはん)	菜の花のちらし寿司			○	油揚げ、卵	しいたけ、たけのこ、人参、れんこん、菜の花	米、さとう、こんにやく	小	464	13.9	11.3	2.3		
				お花の和風ハンバーグ	○			豆腐、鶏肉、おから	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜	さとう、でん粉	中	528	15.4	11.9	2.4		
			牛乳	紅白はんぺんのすまし汁				はんぺん、わかめ	しいたけ			大	701	22.6	18.5	2.7	
				三色花ゼリー				牛乳		ゼリー							
6	月		ごはん	かじきのずんだ焼き				かじき	枝豆	米、マヨネーズ*風ドレッシング	小	485	22.6	11.9	1.5		
				切干し大根と茎わかめのツナサラダ				茎わかめ、ツナ	きゅうり、切干し大根、人参		中	536	24.1	12.6	1.6		
			牛乳	いわしのつみれ汁				いわしボール	大根、人参、根深ねぎ	さとう、でん粉	大	650	32.9	14.4	2.5		
				ミルク				牛乳		ミルク							
7	火	中3 おすすめ 献立	さくらごはん	鶏肉のから揚げ				鶏肉	生姜、にんにく	米、米油、でん粉	小	520	14.0	15.4	1.6		
				さくさくサラダ					キャベツ、きゅうり、コーン	ポテトチップス	中	581	15.4	15.4	1.8		
			牛乳	ミネストローネスープ	○			貝	ベーコン、あさり	にんにく、人参、玉ねぎ、大根、セロリ、トマト	米油、さとう、マカロニ	大	833	29.3	29.2	2.5	
				いちごのフルール		○	○		牛乳		いちごのフルール						
8	水		ごはん	牛丼				牛肉	人参、玉ねぎ	米、さとう、こんにやく	小	530	23.6	15.1	1.7		
				菜の花のおひたし				かつお節	菜の花、キャベツ		中	623	27.2	17.0	2.1		
			牛乳	里芋のみそ汁				わかめ、みそ	大根	里芋		大	707	31.1	18.6	2.4	
				ネーブル				牛乳	ネーブル								
9	木	高等部 卒業祝い 献立	赤飯	お好み焼き風ハンバーグ			○	牛肉、豚肉、凍り豆腐、牛乳、かつお節、青のり	玉ねぎ、キャベツ	米、もち米、小豆、でん粉、マヨネーズ*風ドレッシング	小	600	23.6	23.5	1.6		
				ミニトマト					ミニトマト		中	679	26.8	25.8	2.0		
			牛乳	新玉ねぎと生わかめのみそ汁				生わかめ、みそ	玉ねぎ		大	755	30.2	28.3	2.4		
				お祝いクレープ				牛乳		クレープ							
10	金		(ごはん)	ケチャップライス		○		ベーコン	玉ねぎ、人参、コーン、トマト、ピーマン	米、バター、米油	小	647	24.1	28.9	1.9		
				ふんわりオムレツ	○	○		卵、牛肉、豚肉	玉ねぎ、人参	でん粉、さとう	中	697	25.3	29.5	2.0		
			牛乳	豆乳チャウダー		○		貝	ベーコン、あさり、豆乳	玉ねぎ、人参、カリフラワー、ブロッコリー	じゃがいも、バター、でん粉	大	785	28.8	32.0	2.7	
				抹茶のレアチーズ		○			牛乳		レアチーズ						

◎材料の都合により、献立が変更になることがあります。 ◎飲用牛乳のアレルギー表示はしていません。

◎その他のアレルギー表示 貝:貝、キ:キウイフルーツ、グ:グレープフルーツ、パ:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ





令和4年度 3月 学校給食予定献立表



「はしセット」には、名前の記入をお願いします。

静岡県立浜名特別支援学校

日	曜日	行事食	献立名		アレルギー表示			主な材料とその働き			栄養価					
					小麦	乳	卵	他	血や肉や骨のもとになるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	
												kcal	g	g	g	
13	月	カミカミ献立 	麦ごはん	焼きししゃも					ししゃも		米、麦	小	463	16.8	12.0	1.4
				五目おかか和え					わかめ、かつお節	キャベツ、人参、もやし、小松菜	ごま	中	515	17.9	12.5	1.5
			牛乳	けんちん汁					鶏肉、豆腐	ごぼう、人参、大根、根深ねぎ	ごま油、こんにゃく、里芋	大	663	27.1	18.8	2.3
				ミックスベリーヨーグルト				○	牛乳		ヨーグルト					
14	火	セレクト献立 	食パン	マカロニグラタン	○	○			鶏肉、牛乳、チーズ	玉ねぎ、しめじ、コーン	パン、米油、小麦粉、マカロニ	小	513	20.3	19.2	1.7
				いちごジャム					鶏肉、ベーコン	セロリ、人参、玉ねぎ、キャベツ	ジャム、米油、じゃがいも	中	526	21.2	20.0	1.9
			牛乳	セレクトゼリー みかんorぶどう					牛乳		ゼリー	大	703	28.0	25.0	2.8
15	水	にんじんごはん 	さわらのみそ焼き					さわら、みそ	人参	米、さとう	小	485	22.2	13.4	2.3	
				キャベツのゆかり和え					ゆかり	きゅうり、キャベツ	ごま	中	541	22.9	13.4	2.4
			牛乳	青のりボール汁					牛乳、豆腐、青のりボール、わかめ	玉ねぎ、人参、しめじ		大	641	29.4	15.9	2.7
16	木	小中学部卒業お祝い献立	ごはん	あじフライ				○	あじ		米、米油、パン粉	小	483	12.8	15.8	0.9
				フライドポテト							じゃがいも、米油	中	534	13.9	16.4	1.1
				ゆでブロッコリー						ブロッコリー		大	700	22.2	20.9	1.8
			牛乳	やさいたっぷりみそ汁					みそ	キャベツ、人参、しめじ	里芋					
				お祝いゼリー					牛乳		ゼリー					

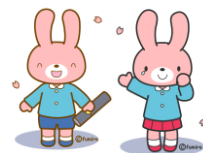
◎材料の都合により、献立が変更になることがあります。 ◎飲用牛乳のアレルギー表示はしていません。

◎その他のアレルギー表示 貝:貝、キ:キウイフルーツ、グ:グレープフルーツ、パ:バナナ、エ:エビ、カ:カニ、イ:イカ、タ:タコ、ナ:ナッツ

しめくりの3月がやってきました。体調管理に気をつけて、残りの日々をよい思い出でいっぱいになりたいですね。

今月の給食は、卒業を控えた中学部3年生と、高等部3年2組のおすすめ献立やお祝い献立があり、楽しい献立が続きます。

河辺さんのいちごの他、菜の花、春キャベツ、新玉ねぎなど、地元の食材で春を感じてもらえたら嬉しいです。



～本校の給食における感染症対策について～

新型コロナウイルスへの不安が続いていますが、本校では学校給食法第9条に定められている「学校給食衛生管理基準」に従い日々衛生管理の基本を守り、安心安全でおいしい給食づくりに励んでいます。

例えば...

- ・調理従事者とその家族の健康チェックを毎朝行い、発熱・咳・腹痛等の症状のある場合は出勤しない。
- ・作業の汚染度により作業区域を仕分け、作業区域ごとに着用する白衣、エプロン、帽子、作業靴を分ける。(給食室専用の洗濯機で毎日洗濯をしています。)
- ・一作業一手洗いを励行する。(午前中の調理作業中だけでも、一人30～50回手洗いをしています。)
- ・食材ごと、更に加熱前と加熱後の過程で、使用する調理器具を使い分ける。
- ・食品は定められた温度まで加熱を確実にしその記録を残す。加熱せずに提供する食材(果物とミニトマト)については、水で洗浄し有機酸(食用酢)で消毒する。 など...

基本は、正しい手洗いを必要なタイミングで行うことと、健康観察です。(調理員さんたちは手洗いのプロです!)御家庭でも、こまめな手洗いと健康観察をお願いします。

