



# 学校給食予定献立表



都立小平特別支援学校  
令和6年4月

☆牛乳は基本的に毎日つきます。

月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 30%;"> </div> <div style="width: 35%;"> <p><b>配せん</b> 正しい置き方をしていますか？</p> <p>これを参考に自分の配せんをチェックしてみましょう。正しい配せんはスムーズに食事をするための第一歩です。</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: right;"> <p>4月の目標 <b>給食を知ろう</b></p> <p>&lt;平均&gt; 小学部高学年 エネルギー 501kcal たんぱく質 20.7g</p> </div> </div>				
8	9	10	11	12
始業式	入学式	<p>【給食開始】</p> <p>ポークカレーライス コーンコルスロー 小松菜のスープ</p>	<p>ごはん 鶏肉の照り焼き 磯辺和え じゃが芋の炒め物 みそ汁 (キャベツ・玉ねぎ)</p>	<p>ごはん 五目炒飯 中華和え 中華白菜スープ あんじょう豆腐ゼリー</p>
15	16	17	18	19
<p>【小1給食開始】</p> <p>ごはん 鯖の香味焼き 小松菜のごま和え みそ汁 (わかめ・じゃが芋)</p>	<p>ミルクパン コーンクリームシチュー 青菜のサラダ りんごゼリー</p>	<p>あんかけ焼きそば ごぼうのサラダ 大根と青梗菜の中華スープ 清見オレンジ</p>	<p>ごはん 焼き肉風炒め 春雨サラダ わかめと豆腐のスープ</p>	<p>ごはん わかめごはん 干草焼き 白菜の柚香漬け みそ汁 (大根・小松菜) ぶどうゼリー</p>
22	23	24	25	26
<p>パンブキン食パン チキンピカタ ツナとわかめのカレーマヨサラダ ABCスープ ハニーミルクゼリー</p>	<p>ごはん 鯖の味噌煮 からし和え すまし汁 (しめじ・わかめ)</p>	<p>ごはん 豆腐ハンバーグきのこソース キャベツサラダ ほうれん草のスープ</p>	<p>きつねうどん キャベツと青菜のごまドレ やわらか大学芋</p>	<p>&lt;春の献立&gt;</p> <p>たけのこごはん 鯖の西京焼き レモン和え すまし汁 (小松菜・麩) 抹茶ミルクゼリー</p>
29	30	<p>新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。在校生の皆さん、ご進級おめでとうございます。小平特別支援学校の給食は、栄養士2名と、株式会社メフォスの調理員12名で作っています。皆さんに、安全・安心で美味しい給食を提供しますので、よろしくお願ひします。4月は、春の食材をたくさん使用して、食べやすく、おいしい献立をたくさん取り入れました。</p>		
<p>昭和の日</p>	<p>グリーンピラフ イタリアンサラダ ポテトクリームスープ</p>			

※学校行事、材料の入荷等により、献立内容が変更する場合があります。ご了承ください。